
Mediterranean Wine Fair

地中海ワインの魅力

2019.6.1 (Sat) ~ 2019.8.31 (Sat)



高級リゾート地の印象が強い地中海を囲む国々。

これらの国々は気候にも非常に恵まれており、その土地ならではのワインの品種も多様です。

いずれの国もワイン造りの歴史は古く、その歴史は紀元前の時代の絵画や文献に残されているほど。

現在、ワインがヨーロッパ全土に広がっているのはまさにここから始まったといっても過言ではないのです。

地中海沿岸のワイン生産地にはいろいろな土地の特徴がある上、海の影響も受けることから、

産地によって造られるワインのスタイルは様々ですが、

どのワインもテロワールを活かした個性溢れる高品質なワインが多く造られています。

そして地中海沿岸で生産されるワインに共通して言えるのは、

太陽の光をたっぷりと受けたブドウから造られており、果実味たっぷりの味わいで、

口当たりが良くフルーティーなワインが豊富だということです。

また日本ではなかなかお目にかかれないレアなものも多く、

そこでしか生まれないワインの魅力とさまざまなテロワールを持つ兵庫の食材とのマリアージュを

この機会にご堪能ください。

スペイン／カタルーニャ 〈ブドウ品種：チャレッコ1005〉

2017 エル・カルゴル・トレウ・ビ／アレマイン・イ・コリオ

2017 El Cargol treu vi / Alemany I Corrio

トレスやフレシネ、コドルニウなどの大企業がひしめき合うベネデスの地で、品質を追い求め、ブドウの質を最重視して、この地を表現するワイン造りをする随一のワイナリーです。1999年創業。イレーネ・アレマインとローラン・コリオ夫婦が営む非常に小さなガレージワイナリーで、自社畑の7haはすべてリュット・レゾネでブドウを栽培しています。レモンの皮などの柑橘系や白果実、ウイキョウ、炒りごまの香りも感じられます。非常にフレッシュでしっかりとした酸に支えられ長い余韻を愉しめます。ミネラル感もあり、とてもバランスが良いワインです。

Glass／グラス ¥1,200
Bottle／ボトル ¥7,000



イタリア／シチリア 〈ブドウ品種：シャルドネ100%〉

2016 ヤレ／クズマーノ

2016 jalé / Cusumano

アルベルトとディエゴのクズマーノ兄弟のワイナリー。2000年当初に設立し、急速に成功の階段を駆け昇り、世界中の市場に革新的で飲みやすいワインを供給し、受け入れられています。シチリアの広範囲に畑を所有し、それぞれのテロワールを見事に表現。ピアーナ・デッリ・アルパネージの畑より。アルコール度数が高く酸が優しいのが特徴。色と果汁も濃く南の太陽を一杯浴びたシャルドネを感じる事が出来る。ヤレとはシャルドネ畑沿いの白っぽい小道の呼び名。

Glass／グラス ¥1,500
Bottle／ボトル ¥9,000



フランス／ラングドック&ルーション 〈ブドウ品種：テレ・ブラン&テレ・グリ80%、ヴィオニエ10%、ルーサンス10%〉

2015 ヴァン・ド・フランス ブラン・レロー／レオン・バラル

2015 VdF Blanc l'Herault / Leon Barral

このドメヌスはディディエ・バラルが引き継いでから元詰めを始めるようになり今やフォージェールの代表的生産者。この地域のワインとしては圧倒的な品質の高さで引く手あまたのワインです。完全に自然派の造りですが自然派独特の嫌らしさはかけらも感じさせない。このワインはバラルが作る唯一の白ワインで、開いてくると花系の香りがグラスの中に充満し実に見事な姿になります。個性が明確で完成度が高く、酸化防止剤も最近ではほとんど使っていないためにアフターの雑味は皆無。見事としか言いようがないワインです。

Glass／グラス ¥2,000
Bottle／ボトル ¥12,000



フランス／プロヴァンス 〈ブドウ品種：サンソー、グルナッシュ、シラー、ロール〉

2017 ミラヴァル・ロゼ／ジョリー・ピット&ペラン

2017 Miraval Rose / Jolie-Pitt & Perrin

ブラッド・ピットとアンジェリーナ・ジョリー夫妻が南フランスに所有しているワイナリー。プロヴァンスでも冷涼な地域で造られるワインならではの澁刺としたきれいな酸味とミネラルが印象的。100%オーガニック栽培、除草剤や殺虫剤など、いかなる化学薬品も使用しません。非常に洗練された、凝縮感がありながらも繊細で透明感のある辛口は、合わせるお食事を選びません。グラスに注ぐと、オレンジなどの柑橘系果実や摘みだてのイチゴ、白い花を思わせるフローラルの華やかなアロマが香り立ちます。きれいな酸と果実味のバランスが見事な、上品な仕上がりです。

Glass／グラス ¥1,000
Bottle／ボトル ¥6,000



フランス／コルシカ

2010 アジャクシオ・ルーージュ・トラディション／ドメヌ・マルティニ

2010 Ajaccio Rouge Tradition / Domaine Martini

スキアカレッコ7haとニエルチオ8haを所有し、樹齢は15年～20年程度。収穫は手摘みで、除梗後は野生酵母を使用しコンクリートタンクで発酵しますが、数種類の葡萄を混ぜる混醸の手法をとっています。熟成もコンクリートタンクを使用し、期間は短いものでも7年間。赤い果実のフルーティーで華やかな香りに、トリュフのような熟成香も感じます。口あたりはライトですが、熟した果実味も存在。心地よくこなれたタンニンでやさしい余韻が続き、エレガントな丸みをもつ印象の赤ワインです。

Glass／グラス ¥1,200
Bottle／ボトル ¥7,000



イタリア／シチリア 〈ブドウ品種：ネロ・ダーヴォラ40%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニオン30%〉

2015 ノア／クズマーノ

2015 noa / Cusumano

シチリアワインの名声を高めたシチリア最高の造り手。ガンベロ・ロツのグラスを全ワインが獲得していることからその品質の高さが伺えます。凝縮した果実味と力強さを感じるモダンな味わいを持つクズマーノの名を世に知らしめたフラッグシップ。プレスティ・エ・ペーニの畑より。力強く余韻の長い高級感のあるワイン。この世で初めて造られたワインのイメージから『ノアの箱舟』よりインスピレーションを得てノアと名付けられた。

Glass／グラス ¥1,600
Bottle／ボトル ¥9,000



フランス／ラングドック&ルーション 〈ブドウ品種：カリニャン35%、シラー30%、グルナッシュ25%、ムールヴェードル10%〉

2013 コート・デュ・ルーション・ヴィラージュV.V.／ドメヌ・ゴビー

2013 Côtes du Roussillon Villages V.V. / Domaine Gauby

ドメヌ・ゴビーは、ルーションの中でもスペイン国境に近い辺りな場所で、90年代半ばにセンセショナルほどの名声を勝ち得た南仏のスタードメヌです。名声を勝ち得た当初は、力強い凝縮感と骨格のたくましさ特徴のワインでしたが、現在は力強さとデリケートさのバランスに優れたエレガントなスタイルとなっています。ローズマリー、タイムなどの香草に、溢れるような赤い果実が香る「テロワール」の風味が見事に表現されたキュヴェです。完熟したグルナッシュの丸みのある良質のタンニンは、なめらかで濃厚、傑出したコクと緻密さが素晴らしい赤ワインです。樽香がバランスよく、魅力的な風味を与えながら充実感のある余韻が愉しめます。

Glass／グラス ¥2,000
Bottle／ボトル ¥12,000



※表示価格は「日本円」となり、別途消費税・サービス料10%を申し受けます。
The prices above are in Japanese yen, and 10% service charge and tax will be added to the prices.