

Le Tour de Peninsule Iberique~イベリア半島を往く

1. Beaujolais Nouveau Rosé 2009 Georges Duboeuf

フランス・ボージョレ地区 葡萄品種:ガメ

ボジョレーの帝王の異名を持つ Georges Duboeuf 氏の選んだ華やかなピンクの色とフルーツを思わせる味わいが特徴のロゼのヌーボー。今年は8月の天候に恵まれ、果実味が凝縮し、この50年で最高の品質のヌーボーの一つになったと言われる。

2. Cava (銀座東武ホテル様ご提供)

スペイン・ペネデス地方のスパークリングワイン。シャンパンと同じ瓶内2次醗酵方式で醸す(Methode Champenoise)

3. Torres Grand Sangre de Toro Blanco 2007 Miguel Torres 醸造所

スペイン・ペネデス地区 葡萄品種:シャルドネ 85%、パレーダ 15%

淡い麦わら色が美しい。シャルドネとパレーダの特徴が見事に調和し、その香りはエレガント。フレッシュですっきりした口当たり。オーク樽の香りと葡萄のアロマのハーモニーが楽しめる。

4. Don Martinho 2005 キンタ・ド・カルモ醸造所(キンタ=荘園)

ポルトガル・アレンテージョ地区 葡萄品種:アラギオネス、アリカンテ、ペリキタ、カベルネ・ソ・ヴィニヨン、シラ・ボルドー・目ドック地区のグランクリュ第一級のシャトー・シャトーラフィット・グループが経営するキンタ・ド・カルモ醸造所の『キンタ・ド・カルモ』のセカンドワイン。伝統品種を主体に、年によって2~3割のフランス品種を使用。樽熟成はせず、葡萄本来の果実実を前面に出したフルーティなワインに仕上がっている。ポルトガルの伝統とフランスの洗練の調和の妙。

5. Propiedad 2005 パラシオス・レモンド醸造所

スペイン・リオハ地区 葡萄品種:ガルナッチャ40%、テンプラニーニョ 35%、マエストロ 15%、グラシアーノ 10%
グリーンハーベストを行い、手摘みで収穫。開放式の木樽で醗酵、フレンチ・オークで14ヶ月の熟成を経て、ノン・フィルターでリリースする。ふさわしいヴァンテージにのみ造るというこだわり。

6. ポートワイン古酒 3種

① Dalva Porto Colheita 1995

エレガントでスムーズ、柔らかい樽の香り

② Dalva Porto Tawny 20 years Old

③ Dalva Porto Colheita 1982

エキゾチックな香り、樽からくる香ばしいニュアンス

*ポートワインの種類

A) ルビー・ポート(Ruby)

年度の異なるワインをブレンドして3年以上樽で熟成する普及品、鮮やかなルビー色と若々しい味わい。デザートワインやまた食事と関係なくいつでも楽しめる。

B) トウニー・ポート(Tawny)

ルビー・ポートをトウニー色(黄褐色)になるまで樽で熟成したもの。年数表示のある高級品は10年熟成、20年、30年、40年の4種類が公認規定されている。

C) コルヘイタ・ポート(Colheita)

単年度の葡萄から醸されたワインを7年以上の樽熟成の後、濾過して瓶詰めした本格的 Tawny。収穫年と瓶詰め年の両方が表示される。

D) ヴァンテージ・ポート(Vintage)

最も良質な葡萄が収穫された年のみに限定生産。2年以上3年未満樽熟した若いワインを濾過せずに瓶詰めした後、長期間瓶熟させる。若々しさを保ちつつ、熟成香を堪能できる。別格の高級品。要デキャンティング。

E) ホワイト・ポート