

広島大学 関東ネットワークワインパーティ

【 2022年10月27日(木) 】



ワインリスト



- ★ 次ページ以下のワイン名先頭の □ と同じ番号のラベルをワインボトルの表と裏に貼り付けてあります。
- ★ **グラスに注ぎ過ぎないように**、一杯の量は控えめに。多種のワインを楽しめるよう、また、一銘柄一本ずつのワインが参加者全員に行き渡るよう、ワイングラスには**少量ずつ** 注いで、各種お楽しみください。

食前酒

Sparkling
wine

スパークリングワイン



1 スパークリング イタリア・エミリアロマーニャ Tavernello (タヴェルネッロ)

パルマの生ハムで有名なイタリアの食の都エミリア・ロマーニャ産のスパマンテ（イタリアのスパークリングワイン）。生ハムに合わせるワインの定番。アルコール度数は低く、ジュース感覚。「祝・新オフィス」を、稀少な赤のスパークリングワインで華やかに。

2 スパークリング 南アフリカ・ウェスタンケープ Obikwa (オビクワ)

りんごのような香りを持つ、明るい黄金色のフルーティな辛口スパークリングワイン。優しい甘味と酸味のバランスが良い。ほんのりとした苦味やコクが適度なボリューム感を与えている。ぶどう品種は近年注目を浴びる南アフリカ産シュナンブラン 100%。

3 スパークリング オーストラリア・南東部 Hardys Stamp (ハーディーズ・スタンプ)

南東オーストラリアの選定された区画で収穫した国際品種シャルドネとピノノワールを使用して造られた、自然な酸味が心地良いフレッシュなロゼスパークリング。そのワインが世界80ヶ国以上に輸出されている豪州の老舗メーカーが造る。本日の泡は、赤、白、ロゼ三部作。



Champagne

シャンパーニュ



4 シャンパン フランス・シャンパーニュ D'Armanville (ダルマンヴィル)

本日の顔ぶれのように華やかなシャンパン。鮮やかな紅白のラベルが祝新オフィスお披露目を彩る。柑橘のコンフィやはちみつに加えてシャンパン特有のイーストのニュアンスが広がる。細やかな泡立ちの中を柔らかな酸味とほのかなスパイス感が漂い、ミネラル感の余韻へと続く。



1 タヴェルネッロ



2 オビクワ



3 ハーディーズ



4 ダルマンヴィル



White Wine

白ワイン



5 白ワイン フランス・ボルドー Grand Theatre (グラン・テアトル)

パッションフルーツやグレープフルーツのフレッシュでトロピカルな香りがはじけるように広がる。しっかりした酸味を持つ透明感のある口当たりでキレの良い余韻。骨格のある、調和のとれた味わい。ボルドー白ワイン典型のソーヴィニヨンブランとセミヨンの2品種ブレンド。

6 白ワイン イタリア・ヴェネト Borgo Sanleo (ボルゴ・サンレオ)

北イタリアのヴェネト州で200年の歴史を誇る名門ワイナリー。現在はイタリア全土に広大なぶどう畑を所有し、それぞれの地域の土壌と気候を反映したワインを産出している。生き生きとした酸味の爽やかな辛口。ぶどう品種は北イタリアでポピュラーなガルガーネガ。

7 白ワイン チリ・マウレヴァレー Big Vinn (ビッグ・パン)

アプリコットやメロン、マンゴーなど、さまざまなフルーツのトロピカルで豊かな香り。この2品種のブレンドは大変に珍しい、シャルドネ種のフルーティな味わいに、セミヨン種由来のまろやかさが加わる。斬新なぶどう品種の組み合わせで、きれいに造り上げられたチリワイン。

8 白ワイン ニュージーランド・マールボロ Villa Maria (ヴィラ・マリア)

南半球で最良という世界的な評価が定着しているマールボロ産ソーヴィニヨンブラン種100%。ニュージーランドのワイン界をリードするヴィラ・マリア社のフラッグシップワイン。ハーブやあふれんばかりのトロピカルフルーツの香りの、はつらつとした味わい。



5 グラン・テアトル



6 ボルゴ・サンレオ



7 ビッグ・パン



8 ヴィラ・マリア



Rosé wine

ロゼワイン



世界は近年、ロゼワインブーム。
特に、ヨーロッパでは、フランスを筆頭に、白ワインよりもロゼワインの消費量の方が多い国が多く、ロゼワインの人気が続いています。

9 **ロゼワイン** **スペイン・ラマンチャ** **Mesta(メスタ)**

環境に配慮した自然農法とオーガニックなワイン造りで、ぶどう本来の味わいを引き出すことに徹している生産者。淡いいちごのような色合いで、爽やかですっきりと軽やかな味わいの中に優しい酸味が感じられ、いろいろな料理と合わせられる食中酒向きのロゼワイン。

10 **ロゼワイン** **アメリカ・カリフォルニア** **Beringer (ベリンジャー)**

カリフォルニアの中でも最上の銘醸地ナパにある、庭園のような美しいワイナリー。1920年から1933年にかけての禁酒法時代にもミサ用のワイン生産を認められ、ワイン造りを続けることができた数少ないワイナリー。カリフォルニアの名門が造る、ほのかな甘口ロゼワイン。



9 **メスタ**



10 **ベリンジャー**



**RED
WINE**

赤ワイン



11 赤ワイン フランス・南フランス Richebaron (リシュバロン)

南仏特有のミストラルの風に吹かれ、地中海の恩恵に満ちた生産地の赤ワイン。メルローとカベルネ・ソーヴィニオンに、グルナッシュとシラーという、豪華な顔ぶれの品種のブレンド。鮮やかなルビー色に輝き、舌触りが良く、芳醇でバランスのとれた赤ワイン。

12 赤ワイン イタリア・ピエモンテ Barbaresco (バルバレスコ)

「イタリアワインの女王」バルバレスコ。ぶどう品種ネッビオーロは、環境に大きく左右され、栽培エリアは、全世界的にも、ピエモンテ州の中でも限定された地域でしか育たないというデリケートな品種。品のある酸と豊かな果実味が幾層にも重なった、女王にふさわしい味わい。

13 赤ワイン スペイン・カリニエナ Chispas (チスパス)

秘境の地の個性的なワイン。スペイン北東部の標高 2,315m のモンカヨ山のふもとは、昼夜の寒暖差が大きく、雨が少ないため、引き締まった酸と深いタンニン（渋味）のぶどうが育つ。ガルナッチャ王国という愛称がつけられているこの地のガルナッチャ種ワインは特に秀逸。

14 赤ワイン チリ・セントラルヴァレー 18 (エイティーン)

チリ最大のワイン生産量を誇るセントラルヴァレーの広大な地で育つメルロー種で造られる赤ワイン。熟した赤い果実やプラムのアロマ。若々しい酸味と甘味のあるベルベットのよう滑らかなタンニン（渋味）がチリらしさをかもし出している。

15 赤ワイン 日本・栃木 5 Select Reserve (ファイブ・セレクト・レゼルヴ)

ワイン名の由来は、5ヶ国（イタリア、スペイン、アルゼンチン、チリ、オーストラリア）のぶどうを厳選輸入して日本で製造したことに由来するネーミング。柔らかな口当たりで、和食にも洋食にも合わせやすいのも特長。新しいスタイルの日本ワイン。



11 リシュバロン



12 バルバレスコ



13 チスパス



14 エイティーン



15 ファイブ



DESSERT
— WINE —

デザートワイン



～ 本日の仕上げに ～

デザートワインは、一般的に極甘口のワイン。デザートと一緒に
あるいは、デザート代わりにそのままでも
また、個性的なチーズともよく合うため、お好みで組み合わせのお楽しみを。

16 デザートワイン フランス・ルピアック Chateau Marges-Dusseau (シャトー・マージュ・デュソ)

世界三大貴腐ワイン筆頭格産地ソーテルヌの対岸ルピアックで造られる貴腐ワイン。グラスの中で照りのある輝きを見せる。コンポートの黄桃や干しぶどうの香りに、チェリーブランデーや焦がしたナッツのアロマ。こなれた果実のキレの良い甘味を、控え目な酸味がコーティングして、エレガントな味わいに造り上げられている。15本のワインですでに出来上がっているかもしれない本日の仕上げに。



16 シャトー・マージュ・デュソ