

広島大学 関東ネットワークワインパーティ

【2022年11月24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。少量ずつ。

多種のワインを楽しめるよう、一杯の量は控えめに。

食前酒

Sparkling
wine

スパークリングワイン



1 スパークリング フランス・南フランス Bouquet d'Or (ブーケ・ドール)

「黄金の花束」というワイン名。鮮やかなサーモンピンク色と、いちごやラズベリーの繊細でエレガントな香りがパーティシーンに映える。カリニャン、グルナッシュ、カベルネ・フランの南仏トリオ3品種のアッサンブラージュ(ブレンド)で、調和のとれた果実の風味が広がる。

2 スパークリング スペイン・カタルーニャ Freixenet (フレシネ)

スペインのみならず、世界で最も有名なスパークリングワイン。150ヶ国に輸出され、全世界で1秒に3.42本開けられている怪物ワイン。高品質な一番搾りのみを使用し、全てシャンパンと同じ製法で造られるため、しっとりとした泡立ちを持った、上質な味わい。

3 スパークリング オーストラリア・南東部 Rawson's Retreat (ローソンス・リトリート)

淡い麦わら色で、レモンやシトラスの澄んだアロマ。キレが良く、レモンシャーベットのようなすっきりとした魅惑的な風味。白ぶどう品種のシャルドネと黒ぶどう品種ピノ・ノワールの2品種ブレンドで、両方の良さを引き出した味わいに仕上がっている。爽やかで心地良い余韻。



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 Martivey (マルティヴェイ)

黒ぶどうピノ・ノワール種の良質な産地として知られる地区産のピノ・ノワールに、白ぶどうシャルドネを加えたエレガンスが見事に溶け込んだ一本。コクのある、熟した果実味が広がり、フレッシュではつらつとしたミネラル感が豊富な、しっかりとしたシャンパン。長く続く余韻には、桃のような甘いアロマも漂う。



1 ブーケ・ドール



2 フレシネ



3 ローソンス・リトリート



4 マルティヴェイ



White Wine

白ワイン



5 白ワイン フランス・ロワール Muscadet Primeur (ミュスカデ・プリムール)

「フランスの庭園」ロワール川の豊かさを詰め込んだような華やかな花の香り。エキゾチックな果実の風味に、爽快な酸味とミネラルのハーモニーが奏でるフレッシュな味わい。ロワールを代表するミュスカデ種で造られた、フランスワインの中でも最も人気のある白ワインの一つ。

6 白ワイン イタリア・トスカーナ Poggio Civetta (ポッジョ・チヴェッタ)

イタリアワイン最良の地トスカーナの産。トスカーナの森に多いフクロウがラベルのモチーフ。白い花のような香りに、パイナップル、バナナ、シトラス系のニュアンスも漂う。フレッシュで爽やかな味わいが、熟した果実のような香りの余韻へと続く。

7 白ワイン ドイツ・ラインヘッセン Freude (フロイデ)

目を引く印象的なブルーボトル。ドイツの中でも気候に恵まれたラインヘッセンの産。ドイツ固有品種のミュラートゥルガウとシルヴァーナ50%ずつのブレンドで造られ、豊かな果実味と甘味を持つ伝統的な味わいは、初心者にも向く。通常のドイツワインより一つ格上ランク。

8 白ワイン 南アフリカ・ウェスタンケープ Frisky Zebras (フリスキー・ゼブラ)

南半球のワイン大国、南アフリカ産のすがすがしい白ワイン。柑橘系フルーツや、熱帯地方で採れたようなメロンに、バターやはちみつなどの風味がほのかに感じられる。心地良い後口も印象的な南ア白ワイン。

9 白ワイン アメリカ・カリフォルニア Redwood (レッドウッド)

カリフォルニアで育ったシャルドネ種 100%で造られた白ワイン。アーモンドやバニラの甘い香りが立ち、口に含むと南国系フルーツの厚みのある味わい。酸味の強いワインが苦手な人にお薦め。ずんぐりむっくり型のボトルもご愛敬。



5 ミュスカデ



6 ポッジョ



7 フロイデ



8 フリスキー



9 レッドウッド



**RED
WINE**

赤ワイン



10 赤ワイン フランス・ボルドー Chateau Mousseyron (シャトー・ムセロン)

世界のワイン産地を代表するボルドーで5代にわたってぶどう栽培を続ける家族経営のシャトー。川に接した条件の良い畑で育ったぶどうで造られるワインは、赤果実系のフルーティな香りにソフトなスパイスのニュアンス。ほど良い渋味が心地良い飲み口を作り上げている。

11 赤ワイン イタリア・ヴェネト Romeo & Juliet (ロミオ & ジュリエット)

まさに「ロミオとジュリエット」の舞台になった北イタリア、ヴェローナの産。ロミオとジュリエットの甘く切ない物語にちなんで、ほのかな甘口に造られた赤ワイン。飲みやすいわりに、しっかりとした味わいがあるため、ワイン初心者からワイン通まで楽しめる赤ワイン。

12 赤ワイン スペイン・アラゴン El Gordo (エル・ゴルド)

スペイン北部アラゴン州の中で最も古い歴史があり、広大な面積を誇る産地で生まれるワイン。この地域は日照時間が長いためぶどうが完熟し、凝縮感のあるワインに仕上がる。さくらんぼやオレンジの皮の印象に、スパイスやミントのすがすがしい香りが混じるキュートな赤ワイン。

13 赤ワイン ポルトガル・リスボン Pinta Negra (ピンタ・ネグラ)

かつて日本に初めて持ち込まれたワインはポルトガルの赤ぶどう酒であった。このワインは、ポルトガルを代表する熟練者と将来が期待される若手の2人の醸造家による、伝統とモダンを融合したスタイル。フローラルで凝縮した香りと甘みのある柔らかな渋味が調和した赤ワイン。

14 赤ワイン チリ・セントラルヴァレー Fray Leon (フライ・レオン)

日本の赤ワインブームの導火線となったチリカベ（チリ産カベルネ・ソーヴィニヨン種）85%にシラー種 15%で造られる赤ワイン。チョコレートやなめし皮のような香りの中に、滑らかな渋味を持ったソフトでまろやかな口当たり。柔らかく豊かな果実の味わいが広がる。



10 ムセロン

11 ロミオ

12 エル・ゴルド

13 ピンタ・ネグラ

14 フライ・レオン



Rosé wine

ロゼワイン



15 **ロゼワイン** **イタリア・シシリー（シチリア）** **Corale（コラーレ）**

地中海最大の島、歴史と文化の宝庫シシリーは、1年の半分以上が晴れという、ぶどう栽培に非常に適した環境。シシリーの個性を備えたロゼワインには、エレガントないちごの香りや、柔らかなくスパイシーなアロマが広がる。シシリー固有のネロ・ダーヴォラ種などで造られる。



DESSERT
— WINE —

デザートワイン



～ 本日の仕上げに ～

16 **デザートワイン** **ドイツ・ラインヘッセン** **Oppenheimer（オッペンハイマー）**

完熟するまで収穫を遅らせたぶどうの中の、さらに選ばれた房から造られるちょっとぜいたくな高級アウスレーゼ規格。豊かなコクとフルーティで果実味あふれる天然の甘味に、まろやかな酸もあってフィニッシュ（後口）も心地良い。甘さはくどくなく、料理に合わせての食中酒としても楽しめるワイン。



15 **コラーレ**



16 **オッペンハイマー**