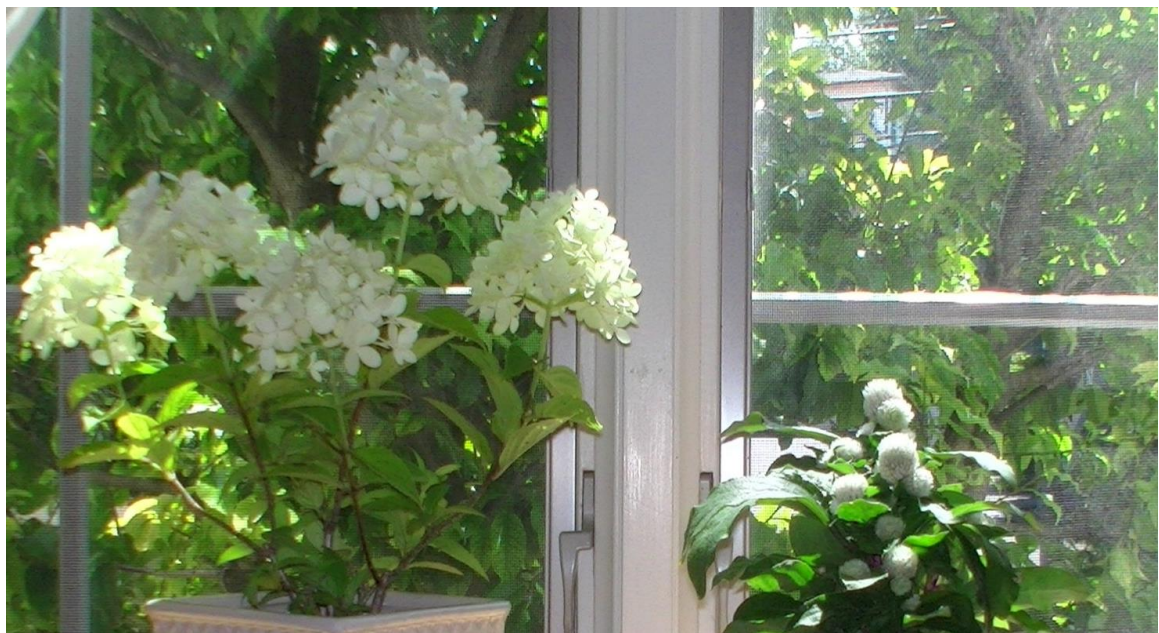


広島大学関東ネットワークワインパーティ

【2023年7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。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 Charles Gabrel (チャールズ・ガブリエル)

辛口 ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ 酸味弱い

澄んだ色合いの中を小粒の泡が活気良く立ち上る。りんごやレモンの香りの他、ミネラル香も感じられる。果実味と酸味がきれいに溶け合った味わいで、爽やかな泡の刺激が舌の上で踊る。ほのかな甘味の柔らかな余韻が印象的なスパークリングワイン。

2 スパークリング イタリア・北イタリア Andreas Keller (アンドレアス・ケラー)

辛口 ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ 酸味弱い

暑気払いにぴったしの涼しげなボトル。ラベルに Extra Dry (超辛口) とあるがイタリアの泡は辛口でも甘味たっぷり。はちみつ系の香りが漂い、穏やかな酸味の優しい飲み口。スムーズな泡が心地良い、涼を呼ぶ淡いピンクのロゼスパークリング。



1 チャールズ・ガブリエル



2 アンドレアス・ケラー

食前酒

Sparkling
wine

スパークリングワイン



3 スパークリング スペイン・地中海地方 Baron De Valls (バロン・デ・ヴァルス)

辛口 ☐ ☐ ☐ ☒ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☐ ☒ 酸味弱い

氷で割って楽しむ、見た目も涼感があふれる夏バージョンのスパークリングワイン。メロンやグレープフルーツのフレッシュな香りに、白い果実のアロマや優しい酸味が広がる。夏本番を迎え、オンザロックで開放感を味わいながら、豪快に。

4 スパークリング チリ・セントラルヴァレー Miramonte (ミラモンテ)

辛口 ☐ ☒ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☒ ☐ ☐ 酸味弱い

荘厳なアンデス山脈に囲まれ、広い範囲にぶどう畑が広がる産地。夏場には清らかな雪どけ水をもたらし、ぶどうを力強く育む。雄大なアンデスの恩恵を受け、特有のイースト香に、心地良い酸味がバランス良くまとまったスパークリングワイン。



3 バロン・デ・ヴァルス



4 ミラモンテ



White Wine

白ワイン



5 白ワイン フランス・ボルドー Chateau Haut-Philippon (シャトー・オー・フィリップポン)

辛口 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 酸味弱い

ボルドー白ワイン最良の地アントル・ド・メールの産で、ボルドーを代表する白ぶどう品種のアッサンブラージュ（ブレンド）で造られる。青りんごの香りやミネラル感にあふれる爽やかな味わいは、今の季節にぴったし。

6 白ワイン イタリア・プーリア Miluna (ミルーナ)

辛口 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 酸味弱い

産地は、イタリア長靴のかかとの部分にあたるプーリア州サレント半島。太陽と大地の恵みを吸収した土着品種で造られている。南イタリア特有のトロピカルフルーツ系の果実味が豊富に感じられる辛口白ワイン。

7 白ワイン スペイン・バレンシア Finca Del Mar (フィンカ・デル・マール)

辛口 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 酸味弱い

日照量に恵まれた地中海性気候の恩恵を享受する果物天国バレンシアで健康に育ったぶどうで造られる。芳醇な香りで、酸味とアルコール感の調和に優れ、凝縮されたフルーツ感豊富な白ワイン。100年以上続く歴史あるワイナリー。



5 シャトー・オー・フィリップポン



6 ミルーナ



7 フィンカ・デル・マール



White Wine

白ワイン



8 白ワイン チリ・セントラルヴァレー Espacio (エスパシオ)

辛口 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 酸味弱い

チリ最大の産地セントラルヴァレーはぶどうの生育に最適の地。バナナや熟した桃のアロマに、口に含むとトロピカルフルーツの香りが広がる。飲み飽きしない、バランス良くまとまった味わいの白ワイン。

9 白ワイン オーストラリア・南東オーストラリア Floria (フローリア)

辛口 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 酸味弱い

ワイン名のとおり、花のような、フローラルな白ワイン。造り手は175年の歴史を誇るオーストラリア最古の家族経営の名門ワイナリー。ふくよかで柔らかい口当たりのまろやかな味わい。花束をモチーフにした華やかなラベルデザインが楽しいひとときに花を添える。



Rosé wine

ロゼワイン



10 ロゼワイン ハンガリー・トカイ Bognar (ボグナール)

辛口 ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 甘口 酸味強い ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ 酸味弱い

長らくハプスブルク家が栄え、宮廷料理やワインが発展した地。きれいなピンク色が印象的な、キレのある辛口で、酸味もあり、爽やかでフルーティで独特な味わい。きりっと冷やして飲む、夏向きのロゼワイン。



8 エスパシオ



9 フローリア



10 ボグナール



**RED
WINE**

赤ワイン



11 **赤ワイン** **フランス・ミネルヴォワ** **Chateau Salzuze (シャトー・サルーズ)**

軽い ☐ ☐ ☐ ☒ 重い まろやか ☐ ☐ ☒ ☐ 渋い

産地は古代ローマ時代から野生のぶどうが自生していた地区で、年間 300 日以上晴天が続くという、南仏の中でも良質のワインを産することで群を抜くエリア。完熟したぶどうで造られる赤ワインは、強さを内に秘めた味わいで、穏やかなタンニン（渋味）が全体をまとめている。

12 **赤ワイン** **スペイン・ラマンチャ** **Viloria Grand Reserva (ヴィロリア・グラン・レゼルヴァ)**

軽い ☐ ☐ ☒ ☐ 重い まろやか ☐ ☐ ☒ ☐ 渋い

「グラン・レゼルヴァ」とは、スペインのワイン法で 60 ケ月以上、そのうちの 18 ケ月以上をオーク樽での熟成が義務付けられている特定格付け銘柄。長期熟成と樽から来る芳醇な香りで、果実感が滑らかに溶け込み、タンニン（渋味）も丸みを帯びて、滑らかに仕上がっている。

13 **赤ワイン** **ポルトガル・アレンティージョ** **Atlantico (アトランティコ)**

軽い ☐ ☐ ☒ ☐ 重い まろやか ☐ ☐ ☒ ☐ 渋い

「ポルトガルの隠れた秘宝」と称されるアレンティージョ地方の産。大航海時代のイメージのアトランティコ（＝大西洋）というワイン名で、ラベルにも当時の帆船がデザインされている。異国情緒あふれる香りを放ち、ボディが豊かで、力強い余韻を持つ赤ワイン。



11 **シャトー・サルーズ** **12** **ヴィロリア・グラン・レゼルヴァ** **13** **アトランティコ**



**RED
WINE**

赤ワイン



14 赤ワイン 南アフリカ・ウェスタンケープ Rib Shack (リブ・シャック)

軽い ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ 重い まろやか ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ 渋い

南アフリカで開発された品種ピノ・タージュで造る肉専用赤ワイン。熟したプラムやベリーの高い果実の香りに、ほど良いタンニン（渋味）と酸。アルコール感がしっかりと伸び、凝縮感のあるまろやかな口当たり。カラフルで重々しいラベルはまさに肉食系ワイン

15 赤ワイン チリ・パタゴニア Finca Patagonia (フィンカ・パタゴニア)

軽い ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ 重い まろやか ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ 渋い

産地のパタゴニアはペンギンが生育する、ほとんど南極圏で、ぶどうが栽培できる地としては地球上で最南端。南極に近い冷涼な地のワインは緻密かつエレガントなスタイルで、今や、通（つう）向きワイン産地として注目が高まっている。秘境の地のピノ・ノワール種 100%ワイン。



14 リブ・シャック



15 フィンカ・パタゴニア