

# 広大関東ネットワーク ワイン会

【 2024年8月29日（木） 】



ワインリスト



- ★ 熱気払いとして、泡もの（スパークリングワイン）を多めに用意してあります。
- ★ 一杯のワイングラスには少量ずつ注いで多種のワインを楽しむよう。
- ★ 次ページ以下のワイン名先頭の口と同じ番号の色ラベルをワインボトルの表と裏に貼り付けてあります。



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・南仏** **Romance (ロマンス)**

白ぶどう 100%で造られた、夏にぴったりの涼しげな「ブラン・ド・ブラン」(=白の中の白)。爽やかな色合いで、柑橘フルーツや青草風のスパイシーさをともなう個性的な香りに加え、コンポートのフルーツの甘い香りも広がる。スムーズな泡の刺激とすっきりした余韻が印象的。

**2** **スパークリング** **フランス・ガスコーニュ** **Georges XV (ジョージ 15 世)**

ルイ 15 世は存在しても歴史上実在しないジョージ 15 世をワイン名に使うというフランス一流のエスプリ。クリーミーな泡立ちと優しい口当たりには、青りんごのようなフレッシュな果実香。食前酒にも乾杯にも向く、パーティを盛り上げるスパークリングワイン。

**3** **スパークリング** **イタリア・ロンバルディア** **Bentivoglio (ヴェンティヴォーリオ)**

**1** のブラン・ド・ブランに対し、こちらは「ブラン・ド・ノワール」で赤ワイン用のぶどう品種 100%。100 年以上の歴史を持つ家族経営のワイナリーが放つスパークリングワイン。涼を呼ぶボトルで、夏のパーティにぴったりのスパマンテ(=イタリアのスパークリング)。

**4** **スパークリング** **イタリア・トスカーナ** **Tenuta Del Neccio (テヌータ・デル・ネッチオ)**

夏向きのグリーンがかった明るいレモンイエローの輝き。アプレコットやグレープフルーツの他、洋なしの甘い風味や豊かなミネラル香がすっきり感を作り上げている。銘醸地トスカーナにふさわしい、エレガントな味わい。



**1** **ロマンス**



**2** **ジョージ 15 世**



**3** **ヴェンティヴォーリオ**



**4** **テヌータ**



食前酒

Sparkling  
wine

スパークリングワイン



**5** **スパークリング** **ドイツ・ライン** **Sams Souci (サン・スーシ)**

ドイツワインとしては珍しいトレッビアーノとアイレンというぶどう品種の組み合わせで造られたスパークリング。ライムなどの柑橘やトーストの香りが漂う中、甘味と酸味のバランスが良く、ソフトな泡とミルクィな口当たりの余韻が印象的。

**6** **スパークリング** **スペイン・ラマンチャ** **Valdemonte (バルデモンテ)**

創業 170 年を超えるこの地域最古のワイナリー。緑がかったクリアーな明るい黄色で、新鮮なぶどうを思わせるはつらつとした印象。フレッシュなフルーツの香りがはじけ、バランスのとれた味わいととも、泡が心地良く続く。

**7** **スパークリング** **スペイン・カタルーニャ** **Marian (マリアン)**

カヴァ (=スペインのスパークリングワイン) の本場カタルーニャの産。シャンパンと同じ製法の手の込んだ造りで、瓶内は6気圧という高压。バターやナッツの豊かな香りが広がる中をフレッシュでドライな酸味が踊り、爽やかな飲み心地。

**8** **スパークリング** **チリ・カサブランカヴァレー** **Indomita (インドミタ)**

チリの中でも近年脚光を浴びるカサブランカ・ヴァレーの産。いちごやさくらんぼの香りが広がるシャープなキレのある辛口スパークリングワイン。シュワっとした爽快感が、本日のような酷暑の仲間うちでのパーティにぴったり。



**5** **サン・スーシ**



**6** **バルデモンテ**



**7** **マリアン**



**8** **インドミタ**



# White Wine 白ワイン



## 9 白ワイン フランス・ラングドック Saveurs du Temps (サヴル・デュ・タン)

南仏の豊富な陽光を浴びて育ったシャルドネ種 100%で造られた、光沢のあるゴールドの輝きを見せる白ワイン。白い花の香りと、シトラスやレモンなどの柑橘系の風味を持ち、口当たりが柔らかく、バランスの良い味わい。

## 10 白ワイン フランス・リムー Astruc (アストラック)

地中海から 50 km の丘陵地にある産地リムーは、地中海性気候と大西洋気候の特徴を合わせ持つ恵まれた環境。ドライフルーツやアーモンドのアロマに加え、バニラのノート（香調）。酸がきれいに全体を引き締め、キレが良く、爽やかでフレッシュな味わい。

## 11 白ワイン イタリア・ルピコーネ Trebbiano Rubicone (トレッピアーノ・ルピコーネ)

レモンイエローの澄んだ色調の中に、あんずや木の実の香り。軽やかながらもしっかりとした酸味と果実味が一体化して、採りたての果物を思わせる味わい。新鮮な風味が後口まで続き、すっきりとした余韻が残る。

## 12 白ワイン イタリア・南イタリア Contento (コンテンツ)

ゆずの香りの他、磯を吹く潮風を連想させるようなミネラル香。果実の甘味に甘酸っぱいフレッシュ感が加わり、料理向きのワインに仕上げられている。南イタリア産らしく、余韻もソフトでスムーズ。

## 13 白ワイン スペイン・リオハ Medievo (メディエヴォ)

大変に珍しい、赤ワイン用ぶどう品種のテンプラニーリョで造った白ワイン。現地スペインでも話題になったこのワインは、原料の調達がむずかしく、生産量が少ない希少なワイン。産地は、文豪ヘミングウェイの小説にもよく登場する、スペインの中で最も格付けの高いリオハ。



9 サヴル



10 アストラック



11 トレッピアーノ



12 コンテント



13 メディエヴォ



# White Wine 白ワイン



## 14 白ワイン スペイン・ラマンチャ La Mancha De Viento (ラ・マンチャ・デ・ヴィエント)

スペイン中部のラマンチャ地方で豊富な陽光を浴びて育ったぶどうを100%使用した果実味豊かなスペインワイン。ほど良い酸味とマスカット由来の優しい甘味が特徴。洋なしや桃の華やかで上品なアロマと、柑橘系果実の爽やかな香りを合わせ持った白ワイン。

## 15 白ワイン アメリカ・カリフォルニア Three Blocks (スリー・ブロックス)

リッチな果実味とみずみずしい酸味の絶妙なバランス。親しみやすい味わいで、幅広い料理に寄り添うカリフォルニアらしさにあふれる白ワイン。桃やオレンジなどの完熟フルーツの豊かな果実味をきれいな酸が支え、透明感のあるミネラルのニュアンスが全体を引き締めている。

## 16 白ワイン アルゼンチン・カファジャテ Cuma (クマ)

1年のうち340日以上晴天に恵まれ、高品質なワインしか生まれない、と言われるほどぶどう栽培に理想的な土地で、アルゼンチンワインの至宝と呼ばれるカファジャテ産のワイン。オレンジの皮のような香りが特徴の、アルゼンチン特有のぶどう品種トロンテスで造られる。

## 17 白ワイン チリ・セントラルヴァレー Pablo Gonzalez (パブロ・ゴンザレス)

グレープフルーツやレモンの香りの中に、コンフィのピーチやナッティな風味とミネラル香も感じさせる。酸味と果実味が優しく溶け合い、もぎたての柑橘フルーツを食するような飲み口。フレッシュ&フルーティな味わいが魅力。



# Rosé wine

# ロゼワイン



## 18 ロゼワイン イタリア・アブルッツォ Frentano (フレンターノ)

すももやアセロラを思わせる香りに、白こしょうやミントのニュアンス。みずみずしい果実味にほど良い酸味が溶け込み、渋味の余韻が味わいを引き立てる。酸味が穏やかで、適度なミネラル感とフルーティな果実味を持つ爽やかなロゼワイン。



14 ラ・マンチャ

15 スリー・ブロックス

16 クマ

17 パブロ

18 フレンターノ



**RED  
WINE**

**赤ワイン**



**19 赤ワイン フランス・ボルドー La Talliere (ラ・タリエール)**

濃い赤紫色で、エッジ（縁）にはピンクの輝き。黒系果実の風味とともに、樽由来のバニラ香がスパイシーさを感じさせる。まとまりのある果実味と渋味を酸味がコーティングし、心地良く、パーティで楽しさを高める赤ワイン。

**20 赤ワイン フランス・コートデュマルマンデ Eglise (エグリーズ)**

すみれの花を連想させる紫色がかったガーネット色。ブルーベリーやいちごジャムの香りに加え、スモーキーな樽香も感じられる。生き生きとした酸味が映えるように果実の甘味とタンニンの渋味が混じり、メリハリのきいた味わい。果実の風味が後口まで続く。

**21 赤ワイン イタリア・シシリー (シチリア) Neccio (ネッチオ)**

地中海最大の島、歴史と文化を誇るシシリーより。ふくよかな果実味に酸味と渋味がバランス良く絡み、シシリーらしい南国的な味わいを醸し出している。ほど良い甘味が料理との相性を良くしていて、日本人の味覚にも合う。

**22 赤ワイン スペイン・バルデペーニャス Villa Vinim (ヴィッラ・ヴィニム)**

産地は朝夕の寒暖差が激しく乾燥した気候で、ぶどう栽培に大変適した地域。特に、オーク樽で熟成されたコクのある赤ワインが有名。このワインはスペインの熟成規定の中でもワンランク上のリゼルヴァクラスで、樽熟成 10 年以上の熟成によりほど良くこなれ、今まさに飲み頃。

**23 赤ワイン スペイン・中部地方 La Bodega (ラ・ボデガ)**

スペインを代表する生き生きとした明るい赤の色合いのテンプラニーリョ種 100%。赤系フルーツの香りに、滑らかで柔らかい渋味感とフレッシュな果実味がバランスよく溶け合った、飲み心地の良い赤ワイン。



**19 ラ・タリエール**

**20 エグリーズ**

**21 ネッチオ**

**22 ヴィニム**

**23 ラ・ボデガ**



**RED  
WINE**

**赤ワイン**



**24 赤ワイン ポルトガル・ドウロ Malandra (マランドラ)**

黒系果実の香りの他、樽由来のスパイス香もあり、アロマ豊か。果実の甘味を酸味がバランス良くコントロールし、一体化している。ほど良い苦味が余韻に現れ、一連の流れのある味わいが楽しめる。

**25 赤ワイン スロヴェニア・プリモリエ Villa Brici (ヴィラ・ブリッチ)**

日本では珍しい、小さなワイン大国スロヴェニア産の稀少な赤ワイン。まとまりある味わいで、しっかりと調和した酸味と渋味の中にこなれた果実の甘味が溶け込み、細やかでスムーズな味わい。スロヴェニアワインには隠れたファンが多い。

**26 赤ワイン 南アフリカ・ウェスタンケープ Darling Cellars (ダーリング・セラーズ)**

南半球のワイン大国南アフリカで、全て手摘み収穫されたぶどうで造られる赤ワイン。熟したプラムやベリーの高い果実の香りに、優しい酸味。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。

**27 赤ワイン チリ・セントラルヴァレー Pictor (ピクター)**

赤いバラをイメージさせるような色合いで、ブラックチェリーに加えて、きのこの香りも漂う。チリワインらしいボリューム感のある果実の風味を持ち、柔らかながらもしっかりとした甘苦さがワインの味わいをまとめている。

**28 赤ワイン オーストラリア・ニューサウスウェールズ Hidden Pearl (ヒドウン・パール)**

豪州赤ワインとして最も人気の高いシラーズ種で造られている。厚みある果実味に加え、モカコーヒーのような風味が溶け込み、飲みごたえのある赤ワイン。シラーズらしいスパイス感が随所に感じられ、長い余韻も印象的な赤ワイン。



**24 マランドラ**



**25 ブリッチ**



**26 ダーリング**



**27 ピクター**



**28 パール**

# 本日のワインの産地 (数字 = ワイン番号)

