

ワインと食とSakeと

ヴァイノテーク

近未来へ加速する
カリフォルニアワイン



2018.11
No.468

ワイン・バイイング・ガイド

田崎真也セレクション



Vol. 157

11月は新酒の季節。今年も11月3日の祝日には東京・日比谷公園で「山梨ヌーボー」の解禁を祝うイベントが開かれ、県内37ワイナリー 60銘柄余の新酒を披露。ボジョレ・ヌーヴォは15日に解禁。さて、どちらの新酒とよりよい出会いがあるか、楽しみにしたい。

Blind Tasting Aug.30, Sep.25, 2018

試飲日と選出本数：8月30日・11/53本、9月25日・13/49本。

試飲ワインはアルゼンチン(ARG)、オーストラリア(AUS)、カリフォルニア州(CA)、チリ(CHL)、ドイツ(DEU)、スペイン(ESP)、フランス(FRA)、イタリア(ITA)、日本(JPN)、ニュージーランド(NZL)、ポルトガル(PRT)、ルーマニア(ROM)、南アフリカ(ZAF)産でした。

24 Wines / 102

Best Wine!!

18.5

20



ミトロジア・グラン・レセルバ、
ボデガス・オンタニオン

Mitología Gran Reserva 2005 Rioja DOCa Bodegas Ontañón 13%

ESP リオハ / テンプラニーリョ+α / 16200円
FDインポート ☎03-6432-0033

オンタニオンは、ボデガのオーナー、ベレス・クエバス家が何世代にもわたり葡萄栽培業を営んできた地域の名称。そのリオハ・パハの畑は標高約750mにあり、気温の日較差が大きく、朝の湿気から葡萄を守る風が程よく吹き、葡萄栽培に向く土地という。1999年にはログローニョに醸造所兼美術館を建設。ルエダ、リベラ・デル・ドゥエエロにも醸造所を構え、自社畑(250ha余)の葡萄のみからワインを造る。当ワインはテンプラニーリョ95%、グラシアーノ5%の構成。アメリカおよびフランス産のオーク樽にて24カ月熟成後、36カ月の瓶熟成を施してから出荷。レンガ色を含む、濃く深みのある色調。香りは芳醇で熟成感があり、ブルーヤイチジクなどのドライフルーツ、ロースト香、ビターチョコにシナモン、甘草、丁香を含むオリエンタルスパイス、腐葉土、黒トリュフ、ほのかなヨード香、葉巻の葉などの香りが調和。ふくよかな果実味から、広がりはまるやかでバランスがよい。全体に溶け込んでいるという印象が余韻まで長く感じられ、腐葉土やスパイスのフレイヴァーを残す。

Best Wine!!

18.5

20



スカヤリー・アマローネ・デッラ・ヴァル
ポリチェッラ・リセルヴァ、ジーニ

Scajari Amarone della Valpolicella Riserva 2010 DOCG Gini 16%

ITA アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ / コルヴィーナ+α /
オープン(参考17658円)
八田 ☎03-3762-3121

1600年から葡萄栽培に携わってきたジーニ家。現在は、本拠地モンテフォルテ・ダルポーネ(ソアーヴェ・クラッシコDOC)-カンピアーノ(ヴァルポリチェッラDOC)間に約50haの畑を所有し、ピオロジック農法(認証済み)を行う。スカヤリー(「石片、化石」の意)の2010はコルヴィーナ60%、コルヴィノーネ25%、ロンディネッラ10%、オゼレータ5%。手摘み収穫後、専用の部屋で3、4カ月間、葡萄を自然乾燥させてから、3、4日の低温浸漬を経て発酵。ステンレスタンクに数カ月置いたあと、容量25hℓのスラヴォニアンオーク樽と一部にフレンチバリックを併用して60カ月間熟成。色調はほんのり紫を残した濃いめのガーネット。香りは芳醇で凝縮感があり、ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートやコンフィのような果実香に樹脂、ビターチョコを含む甘苦系スパイス*、土、ほのかなヨードや鉄などの香りが調和。ふくよかで、甘みを感じるような豊かな味わいと、しっかりとした酸味を余韻まで長く保つ。タンニンはコクとなり、甘苦系スパイスのフレイヴァーが持続。

20

ワイン名

Wine Name アルコール濃度

20

[20点満点評価]

種類 産地 / 葡萄品種 / 希望小売価格・750ml
産出国 ワイン問合わせ先

- 赤ワイン
- 赤ワイン+スクルーキャップ
- 白ワイン
- スパークリングワイン

* 甘苦系スパイス：オリジナルの造語。甘草、丁香、シナモン、ナツメグなど、甘辛い風味を感じるスパイスの総称。成熟度の高い葡萄や木樽由来のポリフェノール、ロースト香、ヴァニラ香などの調和により生まれる。

● ワイン・メーカー、インポーターの賛同により企画している(一定のルールがあります)このバイイング・ガイドは、ソムリエ・田崎真也が世界のワインをブラインドで試飲。すべてのワインについて20点満点での絶対評価を行い、点数の高いワインのテイस्टング・コメントと、提出していただいた資料を参考にまとめたワインの背景についての情報を紹介しています。● 20点満点の評価におけるボーダーラインは16点で、0.5点刻みで点数を付けています。試飲は、ワインがその産地を十分に表現しているかを最優先ポイントとしています。香味のバランスに優れたワイン、および価格と品質のバランス=コストパフォーマンスの高いワインの発見に重点を置いてます。● 試飲の際、「ヴィンテージ」「産地」「葡萄品種」「希望小売価格」の情報はオープンにしています。● EU法のAOPあるいはフランスのAOCなどの表示は生産者によってまちまちであることから、ヴィノテークではラベルの表示に準じています。● 特にコストパフォーマンスの高いワインについては点数の上に◎印を付けることにします。◎印3つが最高。[Cost Performance ◎~◎◎◎]