

リアルな視点と本音で語る、  
ワインガイド

●ワイン界の各分野の方たちに、それぞれの立場から本気の文を寄せてもらいました

●テイスターの在宅テイastingレビュー



こんな疑問から考えました。取り巻く環境から考えました。  
今、ワインを取り巻く状況と問題は、  
そして今後は、

リアルワインガイド VOL.70

# RWGテイスターの 在宅テイastingレビュー

テイスターが自らチョイスしたワインを徹底レビュー

## 山本 芳久 Yamamoto Yoshihisa

1967年生まれ 山羊座 A型  
東京・三鷹「やまもと酒店」店主  
<http://www.yamasake.com/>

今飲んで **87** ポテンシャル **88** 飲み頃予想 **今~2023**



テッレ・デイ・サン・  
レオナルド '13 / サン・レオナルド  
＜イタリア / トレンティーノ・アルト・アディジェ＞

3,000円 やまもと酒店  
輸入元 / 飯田

V375

※現行 2015VT 出荷中

若いベサック・レオニャン。ファーストノーズに乾いた糞、ブラックベリー、青い草、酸の高さと密度を感じる。サン・レオナルドのベースにあたるワインなので、若さは否めないが、香りの要素の多様性は、十二分に期待できる。味の方も開かなくドライだが、砂地のカベルネ・ソーヴィニオンを連想する冷涼でシルキーな濃度もあり、そこそこのボディがあります。香草を使った肉の煮込みなどで楽しみたい。(20年4月試飲)

今飲んで **90** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 **今~2025**



ヴィツラ・グレスティ '10  
/ サン・レオナルド  
＜イタリア / トレンティーノ・アルト・アディジェ＞

5,500円 やまもと酒店  
輸入元 / 飯田

V374

※現行 2013VT 出荷中

高貴でシルキー。イタリアの北を代表するワインと言われた過去を検証する。香りは高級感のあるベリー系の香が主で、所々で香草の雰囲気や密度をもたらしている。味の方もメルロ主体にカルメネルが効いていて、一昔前の貴族博物館のイメージ、少し垢ぬけない田舎の高級車。近年あまり話題にならないのはこの辺りが原因かな？冷涼感もあるメルロの絡密なタッチも楽しめる。地方性もあるのでくせのあるチーズなどでお楽しみください。(20年4月試飲)