



WANDS No.438

WANDS テイスティング座談会

アルゼンチンの プレミアムワインを啣く

どうやら現地にはまだ日本に輸入されていないプレミアムなワインがあるらしい。そこでアルゼンチン大使館とワインズオブアルゼンチン協力の元、今話題のウコ・ヴァレーをテーマにワインを取り寄せた。すでに日本に輸入されている同クラスのワインも織り混ぜ、BUYER'S GUIDEのレギュラーメンバーで試飲。その結果は、アルゼンチンワインに対するこれまでの認識を、コペルニクス的に大転換するほど大きな衝撃をテイスターに与えた。構成：柳 忠之

MALBEC

マルベックの認識を改める
なめらかで上品なワイン

Finca Sopenia Estate Malbec

2018年
Finca Sopenia

凝縮感が強く、ジューシー。プラムやアメリカンチェリーなど濃厚な黒系果実にスモーキーさ。甘草など甘いスパイスの風味。充実したマウスフィールとまろやかで柔らかなタンニン。クリーミーで濃厚(井)。凝縮した香り。まったりとしたテクスチャー。熟成感が出ている(名)。

産地：トゥブングト
品種：マルベック
栽培醸造法：標高1,200mの畑からブドウを選別し区画別に醸造。低温浸漬、自然発酵、仏オーク樽で8~10か月熟成。
希望小売価格：2,530円
輸入元：飯田



V2708

Finca Sopenia Synthesis Malbec

2017年
Finca Sopenia

ラベンダー、スマイル、ブルーベリーやカルダモンの香り。味わいも生き生きとしていて張りがある。標高の高さから来るフロラルさと、みずみずしい酸味の調和が美しい。繊細かつ力強い(井)。高めの酸が果実味に調和。キメ細かなタンニンが骨格を作る。細マッチョ(柳)。

産地：トゥブングト
品種：マルベック
栽培醸造法：標高1,200m、砂質と岩質の土壌。選別したブドウを低温浸漬、自然発酵、仏オーク新樽で14か月熟成。
希望小売価格：4,400円
輸入元：飯田



V2739

Altosur Malbec Reserve

2018年
Finca Sopenia

赤黒系果実のチャーミングな印象とやや焼けたスモーキーな印象が入り混じる。軽やかなアタックで充実感のあるミッドパレット、余韻にかけて残るほろ苦味。総じて軽やかで親しみやすい味わい(井)。ジューシーな第一印象。緻密なタンニンがボディを引き締める(柳)。

産地：トゥブングト
品種：マルベック
栽培醸造法：標高1,200m、砂質と岩質の混ざる土壌。低温浸漬、仏オーク樽で3~4か月熟成。
希望小売価格：1,650円
輸入元：飯田



V2705

TASTERS



井黒 卓

東京・銀座のフランス料理店「ロオジエ」シェフソムリエ。第9回全日本最優秀ソムリエコンクールに優勝し、2022年に開催予定の第5回 A.S.I.アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクールに日本代表として挑む。米国マスターソムリエ協会のサーティファイド・ソムリエでもある。



名越 康子

WANDS 代表。ワイン輸入元を経て、1998年からジャーナリストに転身。フリーとして専門誌や一般誌に寄稿する。WEBマガジン「Wine Press Japan」主宰を経て、2015年、WANDS 入社。2017年1月より現職。アルゼンチンはまだ訪問していない。



柳 忠之

ワイン専門誌記者を経て、1997年独立。業界歴30年を超える、フリーのワインジャーナリスト。本誌にはコントリビューティングエディターとして参画。当コーナーの座長を務める。1,000円未満のデイリーワインからウン百万円のお宝ワインまで守備範囲は広い。