



WANDS No.439

WANDS BUYER'S GUIDE

スペイン&ポルトガルの アルバリーニョ

スペインのガリシア地方、ポルトガルのミーニョ地方を代表する白品種、アルバリーニョ。近年は日本でも日本海側を中心に栽培されるようになってきた。今回はスペイン、ポルトガルのアルバリーニョを集め試飲、その特性を探る。なお、オレンジワインが1本あり、同じ組上に乗せることが難しいことから番外として点数はつけず、最後にコメントのみ掲載している。また、ポルトガル語のつづりは"Alvarinho"なので本誌表記では“アルヴァリーニョ”とすべきところだが、紛らわしいのでスペイン語表記の“アルバリーニョ”で統一した。

構成：柳 忠之

No.5 バゴア・ド・ミーニョ・ラグリマ

91pt

2019年
アス・ラサス

マイヤーレモン、潮風、牡蠣殻。爽やかな酸味と海を連想させる潮の風味。中盤から後半にかけて引き締まる立体的な味わい(井)。凝縮感が高く、柔らか。焦点の合ったバランスの良いワイン(別)。バランス良く、誰にでもすすめられる(名)。フローラルで果実も充実(柳)。

原産地：DOリアス・バイシャス
地域：コンダード・ド・テア
栽培醸造：4haの単一畑オ・プーチャ産。南向き。樹齢40年。低温で清澄後、ステンレスタンクを用い、17.5℃で発酵。希望小売価格：3,520円
輸入元：飯田



V2647

No.13

バル・ド・ソセゴ・アルバリーニョ

90pt

2020年
アス・ラサス

フレッシュ&フルーティ。清涼感とほのかにグリーンタッチ。品種特性が見事に表されている(井)。柔らかみがありフルーティ(別)。白い花のアロマ。バランスの良い味わいで好印象(名)。フローラルで清廉。軽やかだが酸と果実の調和が取れ、ソルティなフィニッシュ(柳)。

原産地：DOリアス・バイシャス
地域：コンダード・ド・テア
栽培醸造：ミーニョ川を見下ろす南向き斜面の畑。樹齢20年。压榨後、18℃でステンレスタンク発酵。希望小売価格：2,530円
輸入元：飯田



V2646

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ドティファイド・ソムリエでもある。



別府 岳則

Wine in Motion 代表。2006年に東京のポルトガル専門店「マヌエル」に入社。マネージャーを務めた後、インポーター、ワインショップ勤務を経て、2021年に独立。ワインのプロモーション活動に従事する。ポートワイン・コンフアラリア・カヴァレイロ。



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。リアス・バイシャス訪問は、かれこれ10年以上前。



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。