



ワイン王国 No.130

ベストバイワイン 1000円台で見つけた夏に飲みたいスパークリングワイン

★★★

カバブリュットレセルバ 2019年

Cava Brut Reserva

生産者名 スマロッカ  明るい時間にぎやかに飲みたい

生産地 カタルーニャ州 / DOカバ リンゴやハーブのさわやかな香り。泡が勢よく広がるボリューム感のある飲み口。フレッシュな酸味、やさしい果実味を感じる。余韻に柑橘類の苦味が残り、キリッとした印象に。シュリンプカクテルやナスのおひたしと一緒に。

パレリャーダ41%、チャレツコ36%、マカベオ23%

1980円 (税込)

味わいタイプ 甘口

ボディ ライト ミディアム フル

スタイル エlegant チャーミング 軽快・繊細 濃厚

テイスタースコア 主な香り

石井 ★★★★★	レモン	リンゴ	グレープフルーツ
情野 ★★★★★			
瀧田 ★★★★★			
松本 ★★★★★			

味わいチャート

ボリューム 甘味 酸味 果実味 ミネラル

ワイン王国 No.130 ブラインド・テイスティング



S793

テイスター紹介

石井 弘一郎



Koichiro ISHII

Profile
1994年生まれ。「銀座レカン」ソムリエ。高校卒業後、語学学校を出て数軒のレストランでアルバイトを経験。その後、有楽町「レストランアピシウス」でコミ・ド・ランとして4年間サービスの基礎を学ぶ。その後現職に就く

情野 博之



Hiroyuki SEINO

Profile
フランス料理「レストラン アピシウス」シェフソムリエ。国際ソムリエ協会認定インターナショナル・ソムリエ、女子栄養大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、第6回「ボメリースカラシップ」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、シャンパーニュ・アンリオアンパサダー、「ゴ・エ・ミヨ 2019」の「ベストソムリエ賞」受賞

瀧田 昌孝



Masataka TAKITA

Profile
「パレスホテル東京」ソムリエ。オールデイダイニング「グランド キッチン」専属のソムリエに着任。2019年「JETCUP (イタリアワイン・ベスト・ソムリエ・コンクール)」優勝。イタリア駐日大使館認定・イタリアワイン大使。国際ソムリエ協会認定国際ソムリエ、JSA ソムリエ・エクスセレンス認定

松本 有佑子



Yuko MATSUMOTO

Profile
渋谷のフランス料理店「Monolith (モノリス)」での勤務を経て、2022年2月より「フォーシーズンズホテル 丸の内」のミシュラン1つ星「SÉZANNE (セザン)」にて勤務をスタート。食材の持つ美味しさ、シェフの思いやバックボーンを意識しながら、お客さまの食事の時間にぴったりなワインを提案

5ツ星 5ツ星探求
ブラインド・テイスティング
第130弾

94本から選ぶ!
究極の
お値打ちワインは
コレ!

1000円台で見つけた
夏に飲みたい
スパークリングワイン



いよいよ夏本番!暑い季節に欠かせないスパークリングワインを94本集めて、4人のソムリエがブラインド・テイスティングしました。久々のお出掛けにぜひとも、お家でのお楽しみにお楽しみください。さませませ、エーションを堪能する。この機会を逃さず、30本をぜひ紹介して下さい。

photography by Rieken RADOWSKI

5ツ星を獲得したワインが購入できる取扱店をご紹介します。詳しくは「お勧めショップ」(P150)をご覧ください!

135 THE WINE KINGDOM No.130