



WINE-WHAT!? NO.23

3,000円以下
バリュー・ワイン・コンクール

Value
Wine
Competition

ひとりでしみじみ

ふたりでしっとり

本格的な夏を
迎えつつ飲みたい

72
本 みんなでわいわい

梅雨が明けた途端、有無をも言わず迫りくる真夏。「2018年の夏は猛暑」とのウワサを耳にし、ドキドキしながら過ごす6月&7月は、静かに英気を養うべきか？ 暑さも含めて夏を丸ごと楽しむか？ 今回、様々な目的やシーンに合わせて旬なワインを選んでくれたのは、経験値の高い読者テイスターの6名。本音ダダ漏れのワインコメントは必読！

ひとりでしみじみ 銀賞



飯田 07
アルナルド カブライ

グレカンテ グレケット
2016 [白] V2078

- 生産国/地域: イタリア/ウンブリア
- 品種: グレケット
- 希望小売価格: 2,500円

福田/香りは完全に初夏向き。後半には心地よい苦味があり、陽気になりそうなストーリーとして実によくまとまっている。軽井沢でのドライブで風を感じた後に。村崎/ドライな感じが嫌味なく、おいしい。今日一日を思い直してゆっくりと飲みたい。山内/南国フルーツが香る。最初は少しクセのある味わいが気になったが、飲んでみるとアフターが長く、意外とイケる。

みんなでわいわい 銅賞



飯田 65
オニール ヴァイントナズ&ディステラーズ

ライン 39 ピノノワール
2015 [赤] V2728

- 生産国/地域: アメリカ/カリフォルニア
- 品種: ピノ・ノワール100%
- 希望小売価格: 2,400円

福田/シナモンをはじめスパイシーな香りの要素が強い。夏ならではの鍋料理に合わせられそう。辛い鍋や麻婆豆腐、さらにはパプリカなどの夏野菜を入れたカレーもいい。前嶋/味のバランスがうまくとれてる。真夏の海岸で、焼いた帆立を合わせて飲みたい。山内/出汁やたばこの葉を思わせる香りは強いが、テイストはソフトでタンニンが弱め。室内で飲みたい。



テイスター
柳 忠之
ワイン・ジャーナリスト



テイスター
石田 博
ソムリエ

新商品

テイステイング



15.0 飯田 31

マランゴーナ
ルガーナ マランゴーナ
2016 [白] V385

香りは控えめだが、熟度が高い印象で、奥行きがある。花梨、アーモンドミルク、アニス。まろやかでふくよかな広がり。酸味とアルコール感が際立ち、ドライなフィニッシュ(石)。エキゾチックな風味で、鼻に抜けるハーブの香りが個性的。酸味はきれいで澁刺としており、これからの季節向き(柳)。土着品種のトゥルピアーナをステンレスタンクで発酵。

- 生産国/地域: イタリア/ロンバルディア
- 品種: トゥルピアーナ100%
- 希望小売価格: 2,800円



16.0

飯田 23

ファットリア カルピネータ フォンタルピーノ
キャンティ クラシコ フォンタルピーノ
2015 [赤] V2891

ピュアでブドウの成熟度が高く、緻密な印象。サワーチェリーに、鉄分や甘草などの香り。丸みのあるボディ。緻密な酸味と洗みの引き締まったフィニッシュ(石)。繊細で気品のあるテクスチャー。小気味よい酸味が調和をとる。ストラクチャーもしっかりしており、伸びのある味わい。上質な感じ(柳)。キャンティ・クラシコ地区最南端、カステルヌオーヴォ・ベラルデンガにあるワイナリー。このワインは標高350m、南と東向き斜面の畑のサンジョヴェーゼを醸造。15日間の醸し発酵の後、12ヶ月間の樽熟成。ICEAの有機認証を取得している。

- 生産国/地域: イタリア/トスカーナ
- 品種: サンジョヴェーゼ100%
- 希望小売価格: 3,500円