



テイスター
柳 忠之
ワイン・ジャーナリスト



テイスター
紫貴あき
ワイン講師・ソムリエ

- 評価方法
- 試飲は、品種・ヴィンテージ・希望小売価格のみ明示して実施。
 - 価格は 20 点満点での絶対評価です。
 - 18.5 点以上/例外的に高い金銭的ワイン
 - 17 点以上 10 点/すでに優れている 銀賞的ワイン
 - 15.5 点から 18.5 点/オマケでできる 銅賞的ワイン
 - 14.5 点から 15 点/好評派
 - 14 点以下/もうちょっと頑張ってください
 - ※特に「リュウ」感があるワインに★
 - ※特徴ある変種ベネヴィンに●
 - ※フランドロイド的なワインに◆
 - ※文中の (紫) は実賞あき、(柳) は柳 忠之、構成/編集 志

新 商 品

テ イ ス テ ィ ン グ

TASTING

プロ・愛好家問わず、ワイン好きなら新商品情報は気になるもの。
人気ワイン講師でソムリエの紫貴あきさんと、ワイン業界歴 30 年以上のワインジャーナリスト・柳忠之さんのおふたりが、
2019 年 1 月までにリリースされる新商品をブランド・テイステイング。期待のニューフェースに、ご注目あれ！

WINE-WHAT!? No.27



14.5

V697 飯田 30

グリフォイ デクララ
グラン プレディカット ブラン
2016 [白]

固いリンゴ、ナツメグ、スパイス。程よい酸が、緊張感を与える。心地よい苦み。キノコ料理など複雑性のある料理と(紫)。濃い黄金色。若干酸化のニュアンスが感じられ、それが新鮮味を損なうものの、複雑味と揃えて差し支えない(柳)。

- 生産国/地域: スペイン/プリオラート
- 品種: ガルナツチャブランカ100%
- 希望小売価格: 4,800円



15.5 ★♥ 柳

V2896 飯田 24

オニール ヴィンタナズ&ディスティラーズ
ライン 39 シャルドネ
2017 [白]

熟れたトロピカルフルーツに炒ったアーモンドやヨーグルトの香り。穏やかな酸化熟成。フルボディ。酸がやや低く、やや過熟気味。ちょっとトレンドから外れているが、入門者には勧めやすく、ソムリエのいない店でも売りやすい(紫)。ピーチやパイナップルの華やかな南国フレーバー。粘性性があり、リッチな味わい。グラスワインとしてコスバに優れる(柳)。

- 生産国/地域: アメリカ/カリフォルニア
- 品種: シャルドネ100%
- 希望小売価格: 2,400円