



飲んで美味しかったら、 ワイン選びも楽しみましょう

ワインを飲む楽しみは、今や多くの方々に広まっています。では、皆さん、ワイン選びも楽しんでいらっしゃるでしょうか？ 私がワインに関わる仕事を始めた頃に比べ、ワインを扱うプロの方々の知識は豊富になりましたし、店頭や通販サイトで入手できるワインに関しては、産地もブランドもバリエーションも実に多彩になりました。これだけ環境が整うと、ワイン選びも楽しさを増します。

ワイン選びは難しいと思われがちですが、まず、ワインの原料となるぶどうの代表的な種類で選び始めれば、垣根はぐっと低くなります。赤ワイン用のぶどう品種なら、カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、メルロ。白ワインなら、リースリング、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネです。これらから好きなワインのぶどう品種を調べ、同じぶどう品種を使ったワインを選んで飲んでみてください。共通する香りや味、微妙に異なる風味を感じ取れるはずですよ。では、別のぶどう品種を使ったワインはどうでしょうか。販売員に尋ねたり、サイトやガイドブックで調べたり…。新しい世

界への挑戦が、あなただけのワインの世界を広げていくことですよ。

ここで1つお勧め。私がいま注目しているワインは、ロゼワインです。世界中の産地が、伝統的な醸造法に則ったこれらのワイン造りに取り組んでいます。特に、欧米に比べ、魚を多く食べる日本の食卓にこれらのワインはとてもよく合います。

田辺由美のWINE SCHOOL

校長 田辺由美



たなべ ゆみ

北海道池田町出身。「十勝ワインの生みの親」丸谷金保を父に持つ。1986年ワイン アンド ワインカルチャー（株）設立。「田辺由美のWINE SCHOOL」（集中講座・通信講座）を主宰。各社のコンサルタント、執筆、講演活動などで活躍。日本にワイン文化を定着させた功績が認められ、フランス政府より農事功労賞を授与される。2011年一般社団法人ワインアンドスピリッツ文化協会を設立し、2014年から女性によるワイン審査会 Japan Women's Wine Awardsを主催。2015年、北海道庁主催「道産ワインブランド化強化事業・ワイン塾」の名誉校長に任命される。

ワインの歴史

History of Wine



紀元前5000年頃に西アジアで生まれたワインは、
今や世界中で生産、消費されるようになった。
ワインの歴史は、人類と自然が奏でるハーモニーである。

世界はワインに満ちている。現在、ワインは世界中で愛飲されるばかりでなく、地球上の広範囲で生産されている。しかしこれらのワイン産業は、各国、各地で自然発生したわけではない。人類の知恵と欲望がワイン造りを世界中に広げ、自然はこれらを受け入れてきた。ワインの歴史を紐解けば、今日飲むワインの味は一層深いものとなろう。

ワイン造りの発祥は、紀元前5000年頃、西アジアのコーカサス地方と言われている。現在のジョージアやアゼルバイジャンあたりで、ワインは誕生したらしい。この地方でワイン造りが始まったのは、何より、ワイン造りに適したぶどうの栽培にこの地の気候と土壌が向いていたからだ。

気候と土壌がワイン造りの可否を決める点



古代エジプト時代には、ワインの醸造がすでに始まっていた。壁画は、当時の栽培法や醸造法をかなり詳細に伝える

は、現代も変わらない。北緯30度から50度、もしくは南緯30度から50度にあって、水はけの良い土地がワイン用ぶどうの栽培に向いている。ワインの生産地を世界地図に記すと、赤道を挟んで南北に2本の帯が浮かんでくる。いわゆるワインベルトだ。

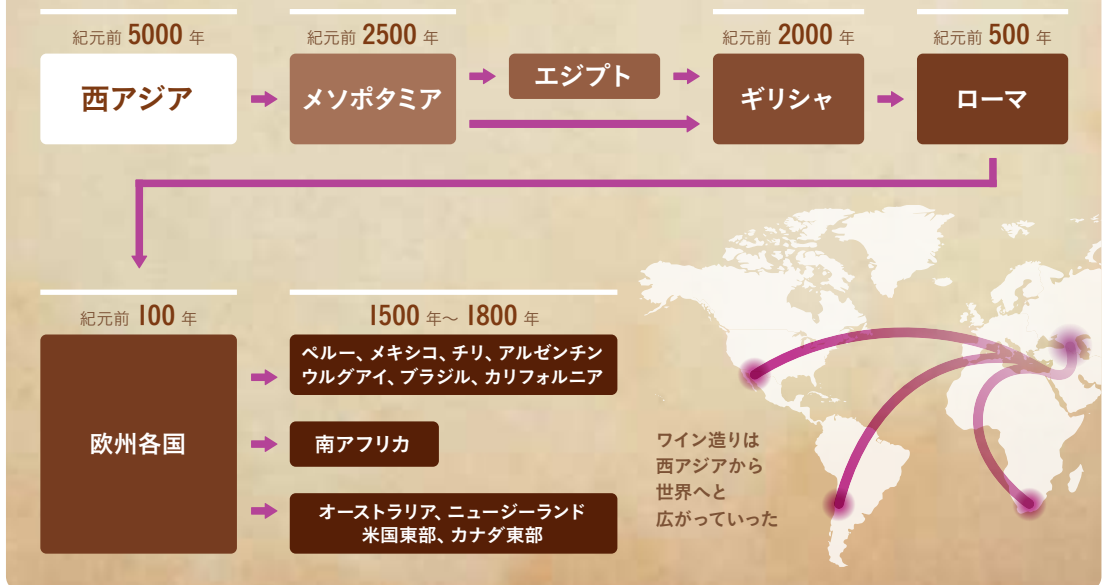
西アジアで始まったワイン造りは、紀元前2500年頃にメソポタミアやエジプトなど、古代文明が栄えた地域へと広がっていく。当時のワイン造りを伝える古代エジプト時代の壁画が残っており、作業や道具も含めて、ぶどうの栽培から醸造までをかなり詳細に伝える。その後、ギリシャやローマなど地中海周辺の都市国家や巨大国家に広がり、ワイン造りは面的な広がりを見せるようになった。

ワイン造りの拡張は、自然との調和や技術



レオナルド・ダ・ヴィンチの代表作「最後の晩餐」に描かれた食卓にもワインが上る。キリスト教にとって、ワインは教義上で重要な役割を果たしてきた

ワイン造りの誕生から普及まで



の進歩によるが、醸造方法に負うところも大きい。多くの酒類の中で、ワイン造りは実はシンプルなのである。

ワイン用のぶどうは糖度が高く、圧搾、破碎したぶどうの果実や果汁をそのまま発酵させることができる。一方、ぶどうに比べて糖度の低い米や麦を原料とする酒類の場合、発酵の前に糖化のプロセスを要する。また、醸造酒であるワインは、発酵後に蒸溜のプロセスを経ないので、発酵から熟成に至る工程もさほど複雑でない。ワインは、造りやすいがゆえに広まったと言えよう。

一方で、ワインは土着性の強い酒とも言える。ワインは、ワイン用ぶどうの栽培地の近くでしか生産できない。収穫後すぐに醸造作業を始めるため、ぶどうを遠隔地まで運んでワイン造りをするのは難しい。米や麦など、貯蔵や運搬の容易な原料を用いて造る日本酒やビール、ウイスキーとは事情が大きく異なる。造りやすさと土着性が、ワインの生産地

を東西のベルト状に伸ばした一因と言える。

紀元前100年頃には、ローマ帝国から欧州各国へワイン造りは伝搬した。この背景には、キリスト教の布教がある。フランス、イタリア、ドイツ、スペインなど、欧州を代表するワイン産地はこの時代から形成されていった。ここにきて、ワイン造りは黎明期から成長期へ入ったと見られる。産地や醸造所は、栽培するぶどうや醸造法に工夫を凝らし、個性的なワイン造りをそれぞれ始め、その多様性は今日に続いている。

ワイン造りが欧州からさらに世界中に広まったのは、大航海時代、植民地支配時代である。スペイン、オランダ、英国、ドイツといった列強は、南米などの“新世界”への支配を進めると同時に、ぶどうの栽培とワインの醸造を広めていった。これらは、今日、世界中で評価を高めているニューワールドワインの基礎となった。こうしてワインは、世界に満ちるようになったのである。

赤ワイン

Red Wine



黒ぶどうを原料とした赤ワインの味わいは様々。
ぶどうの種類や産地、収穫年、熟成期間の違いによって、
甘味、酸味、まろやかさなどが微妙に異なる。

赤ワインのボトルを開け、グラスにワインを注ぐと、いつも心がときめく。色、香り、味ともに全く同じ赤ワインに出合うことは決してなく、まさに一期一会だと感じる瞬間だからだ。

こうした赤ワインの色や香り、味を決める要素には様々あるが、そのうちぶどう品種が占める割合は大きい。ぶどう品種の選定がワイン選びの楽しさを増幅させることは間違いなく、これは白ワインも同じである。ワイン

の代表的なぶどう品種とその特徴を知ること
で、ワイン選びは楽しさと深みを増す。

赤ワインは、表皮が赤黒い黒ぶどうを原材料とし、これらを表皮や種子を含んだまま破碎し、発酵後に圧搾して原酒とするワインだ。発酵、圧搾時に表皮の色がポリフェノールとともに原酒に移るので、液色が赤くなる。

赤ワインを代表するぶどう品種と言えば、カベルネ・ソーヴィニオンだ。フランスのボルドー地方の赤ワインに多く用いられるほか、オーストラリアやチリ、カルフォルニア、南アフリカなどのニューワールドでも多く栽培されている。濃い色みで、ボディー感のしっかりした赤ワインの醸造に向いている。

カベルネ・ソーヴィニオンを原料として醸造された赤ワインは、長期熟成により、色は一層深まり、香りや味は複雑さやまろやかさを増す。一方、熟成が浅い場合には、スパイシーで渋みが勝るが、このテーストを好むファンも少なくない。つまり、手頃な価格のワインから本格的な長期熟成タイプの高級ワインまで、幅広く用いられるぶどう品種として市場から高く評価されている。

イタリア、特にトスカーナ地方で多く栽培



液色を表す「ワインレッド」の色調や濃淡は様々。産地やぶどうの種類に合ったグラスで、まずは色を楽しみたい

されているぶどう品種がサンジョヴェーゼである。このぶどう品種は、バローロなどの原材料となるネッビオーロとともに、イタリアを代表する固有品種の1つ。人気銘柄「キャンティ」の主原料として、耳にする機会も増えた。このぶどう種を使って醸造したワインは、プラムやスミレのような香りと、比較的に高い酸度を特徴とする。

カベルネ・ソーヴィニオンやサンジョヴェーゼに加え、近年、人気を高めているぶどう品種がメルロである。メルロは、カベルネ・ソーヴィニオンと同様にボルドー地方で多く栽培され、単独で醸造されるほか、カベルネ・ソーヴィニオンと混合して醸造されることも多い。その魅力は、渋みの少ないまろやかな味わいにあり、南米や南アフリカ、オセアニアでの栽培がここ数年で増えている。そのおかげで、メルロ単独で醸造した赤ワインを手軽に入手できるようになり、さらにファンを増やしている。

このように、原材料となるぶどう品種によって、赤ワインの色や香り、味わいは大きく方向付けられる。お気に入りのぶどう品種に出合うことも、一期一会の楽しみと言える。

カベルネ・ソーヴィニオン
Cabernet Sauvignon



今や赤ワインを代表するぶどう品種。ボルドー地方やチリの赤ワインに多く使われる。ワインの熟成が浅い段階では果実味が溢れ、熟成が増すと複雑な香りと旨みが加わる。

サンジョヴェーゼ
Sangiovese



トスカーナ地方を代表するぶどう品種がサンジョヴェーゼ。熟成が浅い段階ではフレッシュな香りと味わいだが、熟成が進むと適度な渋みとエレガントな印象をまとうようになる。

メルロ
Merlot



フランス国内で最も多く栽培されている品種。マイルドでフルーティな味わいは、多くの人々に受け入れられてきた。

白ワイン

White Wine



グラスに注がれた黄金の液体からは、
酸味を予感させるフレッシュな香りが立ちのぼる。
白ワインの魅力は、華やかでエレガントな持ち味にある。

白ワインの液色は、輝く透明の金色から薄い褐色に至るまで、淡いながら思った以上に広い色域を持っている。赤ワインと同じくワインと呼ばれながら、液色が全く異なるのは、使用するぶどう品種がまず違い、製法も微妙に異なるからである。

白ワインの醸造に用いるぶどう品種は白ぶどうと呼ばれ、果実の表皮は薄い緑や黄色を帯びている。醸造する際には、まずこの果実

を圧搾し、果汁を絞り出す。この果汁を発酵させ、熟成したのが白ワインである。表皮や種子ごと発酵させ、発酵後に圧搾して原酒を絞る赤ワインとは製法が異なるのである。白ワインと赤ワインのこうした違いが、ワインの液色や香り、味の好対比を生んでいる。

もとより、白ワインも世界中で生産されており、ぶどう品種や産地、生産者によって色、香り、味はかなり異なる。ここでは、代表的な3種類のぶどう品種を紹介しながら、白ワインの楽しい世界を紹介したい。

まず紹介したいのが、リースリング。欧州内陸部、ドイツのモーゼル地方やファルツ地方、フランスのアルザス地方などで多く栽培されるぶどう品種で、キレの良い酸味と独特のミネラル感に特徴がある。リースリングを使った白ワインの魅力は、何と言っても、華やかでエレガントな香りと味わいにある。花やハチミツ、桃などの果実に例えられることもしばしばある。リースリングの白ワインと言うと、甘口を連想する向きも多いが、実は甘口からドライなものまで甘味の幅は広い。選択次第で、好みのテーストを味わえる。

次に紹介したいぶどう品種が、ソーヴィニ



輝く透明感から、薄い褐色まで、液色は実に幅広い。液色や香りを一層楽しむには、グラスの選定にも気を使いたい

リースリング
Riesling



甘みと酸味の絶妙なバランスを特徴とする。ドイツのモーゼル地方やファルツ地方でこの品種を使って醸造される白ワインは、独自の香りに定評がある。

ジョン・ブラン。フランスのボルドー地方で多く栽培されてきており、辛口でさっぱりした味わいは一口飲んですぐにぶどう品種が分かるほど個性的と言える。従って、あまり熟成させず、ワインが若いうちに飲まれることが多い。産地によって香りや味に微妙な違いがあり、そのフルーツ感や爽やかなミネラル感の個性を楽しむ愛好者は昔から多い。このぶどう品種も今や世界中で栽培されており、この品種で醸造された米国カルフォルニア地方やニュージーランドの白ワインは、親しみやすいワインとして人気を高めている。

最後に紹介したいぶどう品種が、シャルドネである。最も広く知られた白ワイン用のぶどう品種ではないだろうか。シャルドネを原材料とした白ワインの醸造で知られるのは、フランスのブルゴーニュ地方。この品種を用いた白ワインは辛口ながら、フルーツやナッツのような香り、軽すぎず適度なボディー感に魅力がある。また、樽詰めされて熟成されることも多く、バニラや香辛料のような風味を持つに至るワインも少なくない。従って、若いうちに飲む安価な白ワインから、熟成を楽しむ高級ワインまで、選択肢は幅広い。

ソーヴィニョン・ブラン
Sauvignon Blanc



「ボルドーの白」を代表する品種。すっきりした白ワインを好む愛飲家が多く、料理にも合わせやすい。

シャルドネ
Chardonnay



こちらは「ブルゴーニュの白」を代表するぶどう品種。複雑な香りや味と、白ワインとしてはしっかりとしたボディー感に人気が集まる。

ロゼワイン スパークリングワイン

Rose Wine
Sparkling Wine



赤ワインと白ワインだけだったなら、
ワインの世界はもう少し退屈だったかもしれない。
ロゼとスパークリングが、華やぎと輝きをもたらす。

今日は、赤ワインにしようか、それとも白ワインにしようか。こう悩む時間は案外楽しいものだが、ここに選択肢としてロゼワインとスパークリングワインを加えると、気分はさらに高揚する。ワインの世界を一層多様に、そしてきらびやかな光景に導いているのがロゼワインやスパークリングワインの存在である。

ロゼワインの魅力は、まず視覚的な美しさにある。薄いピンクに染まったワイングラス



薄いピンクの液色を特徴とするロゼワイン。美しいだけでなく、料理に合わせやすい利点もある

は、飲む人さえも美しく映えさせる。

ロゼワインは、赤ワインと白ワインの両方の特徴を兼ね備えていると言われる。それは、主だったロゼワインが、赤ワイン用の黒ぶどうを原材料に白ワインと同様の製法で醸造されたり、黒ぶどうと白ぶどうを混ぜて醸造されたりするからである。発酵後に果実を压榨しないため、むしろ白ワインのように楽しむべきワインと言えそうだ。従って、ロゼワインは甘いという評価は先入観に過ぎず、色も香りも、味も多種多様なのである。フランスのボルドー地方やイタリアのトスカナ地方など、伝統産地もロゼワインの醸造に力を入れており、これからが楽しみである。

スパークリングワインは、もはやパーティーに欠かせないワインとして日本でも定着した。金色に輝く液体を立ちのぼる気泡は、見るだけでも華やかだし、唇をグラスにつけた瞬間に弾ける液体は、ハレの日の気分を一層高めてくれる。

スパークリングワインの製法には、大きく2つがある。1つは伝統的な醸造法で、発酵したワインの原酒を2次発酵させ、炭酸ガスを含ませたまま瓶詰めする方法。もう1つは、



醸造したワインに炭酸ガスを注入して含ませる方法である。従って、高級なものだけでなく、手頃な価格のスパークリングワインも市場に出回っており、飲む機会をもっと増やしてよいワインと言える。

また、スパークリングワインと言えば、まずシャンパンが頭に浮かぶが、これは厳しく定められた製法を守り、フランスのシャンパーニュ地方で醸造されたスパークリングワインのみに使用を許されるブランド名である。確かにシャンパンには素晴らしいスパークリングワインが多いが、ほかの産地にも優れたスパークリングワインは数多い。ドイツのモーゼル地方などで醸造されるゼクトや、イタリアのスプマンテ、中でもヴェネト地方のプロセッコなどには、魅力的なスパークリングワインが揃っている。

ところで、ワインの魅力を最大限に引き出すのが、ワイングラスである。色を楽しみ、香りを漂わせ、味を確実に伝えるのがグラスの役割と言える。これはどのワインにも当てはまるが、特にスパークリングワインの場合は、胴が細く長いラッパ型がふさわしい。飲む人の仕草を一層美しく演出してくれる。



ワインを飲む場を最も華やかにするのがスパークリングワイン。ラッパ型のワイングラスの底から浮き上がる気泡を眺めるとうっとりする

ワインの格付け

フランス、イタリア、ドイツといったワインの主要生産国やその産地組合では、自国のワインの品質を保証し、愛飲家に安心して飲んでもらえるよう格付けを行っている。これは、ワイン選びの際に、大いに参考になる指標でもある。

ワイン大国フランスでは、ワイン法に則り、生産地を表示できる最上級のA.O.C. から、産地を表示できないヴァン・ド・ターブル(テーブルワイン) まで、すべてのワインを4等級で表示してきた(2009年より新規定A.O.P.に移行中。他のEU諸国も同様)。一方、ボルドー地方やブルゴーニュ地方などは、A.O.C. 認証に加え、生産者や畑に対して独自の格付けを行い、品質保証を行い、ブランド力を高めている。

フランスと似た表示規定は他国にもあり、イタリアではD.O.C.G.、ドイツではQ.m.P. と呼ばれる。各国のこれらの認証は、シールでボトルの首に巻かれるなど、ボトルにも風格も加えている。

もちろん、上級の格付け表示を許されたワインは、厳しい基準を満たしたものであるから、品質の点でも味の点でも十分に信頼できる。しかし、生産者の中には、厳しい規制や法律に縛られず、美味しいワインを独自に醸造したいと実践する者も増えている。従って、格下のワインにも“宝石”は隠れている。

主要生産国における格付け表

注) 格付けは上級順

◎フランスの格付け(新規定に移行前)

A.O.C.	原産地統制呼称ワイン
V.D.Q.S.	優良品質限定ワイン
Vin de Pays	地理的表示保護ワイン
Vin de Table	テーブルワイン

◎新規定に基づくフランスの新格付け

A.O.P.	原産地統制名称ワイン
I.G.P.	地理的表示保護ワイン(地酒)
Vin	地理的表示のないワイン(テーブルワイン)

◎イタリアの格付け(新規定に移行前)

D.O.C.G.	保証付原産地統制名称ワイン
D.O.C.	原産地統制名称ワイン
I.G.T.	地理的産地表示テーブルワイン
Vino da Tavola	テーブルワイン

◎ドイツの格付け(新規定に移行前)

Q.m.P.	生産地限定格付け上質ワイン
Q.b.A.	生産地限定上質ワイン
Deutscher-Landwein	地酒
Deutscher-Tafelwein	テーブルワイン

ワインラベル

ワインボトルの顔と言えば、ラベル。

ワインの雰囲気を視覚的に伝える重要な要素だが、
生産地やぶどう品種、格付けなど、情報の集約でもある。

ボトルの中のワインは、どんな味だろう？ コルクを抜く前から、ワインのイメージを掻き立てる大きな要素にラベルがある。生産者はラベル上の文字やイラスト、マークを吟味し、印象的にレイアウトすることで、自社ブランドの価値やイメージを愛飲家に伝えようとする。

ラベルには、このようにアートやデザインとしての魅力があるが、それだけではない。ボトルの中のワインの“実像”を知る情報が詰まっている。では、どんな情報が載っているのだろうか。典型的な例として、フランス産ワインのラベルをつぶさに見てみよう。

フランス産ワインのラベルには、銘柄、ヴィンテージと呼ばれるぶどうの収穫年、産地や生産地区、格付け、ぶどう品種のほか、生産者の情報や容量、アルコール度数などが表示されている。こうした文字情報は表ラベルだけでなく、裏ラベルに印字されていることもあるので、併せて確認したい。では、どの表示が産地に当たり、格付けの表示はどれか？ これらは生産者によって異なり、最初は分かりにくいので、右の写真を参考にしていきたい。

イタリア産ワインのラベル表示も、基本はフランス産ワインと変わらない。銘柄や産地、ぶどう品種などが表示されている。イタリアワインで特徴的なのは、複数の生産者が同じ銘柄のワインを造っている点である。「キャンティ」や「バルバレスコ」「バローロ」など人気の銘柄は、産地と使うぶどう品種を守って醸造すれば、どの生産者にも銘柄使用が認められる。したがって、同じ銘柄でも生産者や地区によって、味や香りはかなり異なる。そこで、銘柄だけでなく、生産者や地区を重視する愛飲家が多い。

フランス産ワインのラベルの見方



- ① 銘柄 ② ぶどうの収穫年(ヴィンテージ)
- ③ 村名(生産地区)・格付け分類
- ④ 元詰め先 ⑤ ぶどう品種

イタリア産ワインのラベルの見方



- ① 銘柄 ② 産地・格付け分類
- ③ ぶどうの収穫年(ヴィンテージ)
- ④ 生産者

品質管理

Quality management

ワインの品質管理の要は何と言っても温度。
海外の生産者から国内の愛飲家の手元まで、
適温の15度前後を保つ仕組みが求められる。

ワインは日本酒などと同じ醸造酒なので、
時間によって熟成もするが、条件によっては
劣化もする。劣化の要因として、光線や振動、
湿度などが挙げられるが、極端な温度変化
が味や香りに与える悪影響は大きい。一般
には、生産・出荷直後のワインは摂氏 15 度
前後に保温され、飲み手の手元に届くことが
理想とされる。

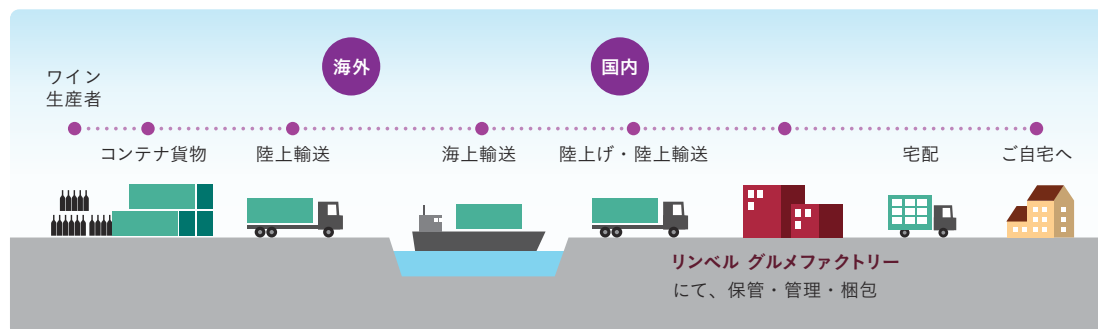
では、一時的でも摂氏 30 度を超えるよう
な高温にさらされたワインはどうなるか。ボ
トル内のワインの容積は一時膨張し、ワイン
内の気体がコルクを通してボトル外へ押し出
されることがある。また、この状態から温度
が急速に下がると、ワインの容積が収縮する
ので、今度は反対に、コルクを通して外気が

ボトル内に侵入する。これを繰り返すと、ボ
トル内のワインの酸化が進み、味や香りの劣
化が明らかとなる。

反対に、低い温度で保存すれば、劣化を防
げるのだろうか。実は極端な低温保存も、ワ
インが劣化する原因となる。低温によるワイ
ンの劣化は、酸のバランスが崩れることによ
って生じる。酸味が極端に変化したり、香り
が低下したり、酒石酸の結晶を生むこともあ
る。温度変化が少なくても、極端な低温保存
はワインを劣化させてしまう。つまり、高温
も、低温も、ワインの敵なのである。

これまで、1 本のワインが生産者から愛飲
家の手元に届くまで、多くの仲介業者や輸送
業者の手を経ていた。1 業者のミスや手抜き

生産者から顧客まで、ワインの定温管理・輸送を実現する、リンベルの品質管理





レンガ模様の壁面に、緑のルーフが映える
リンベル グルメファクトリーの外観



倉庫内は8台の空調機と5機の温度センサーで温度管理され、24時間PC上からチェック可能。施設内にはワインなどを試飲・試食できるコーナーも併設されている

がワインの劣化を招くリスクは常にあり、その責任の所在が曖昧なケースもあった。生産者から愛飲家の手元まで、保管温度を一貫して管理し、責任と自信を持って愛飲家の手元までワインを届けたい。これは多くのワイン事業者の願いであった。これに対して、長時間の定温管理が可能な輸送用コンテナやその運用システムが発達し、ワイン事業者の徹底した温度管理を可能にしている。

カタログギフトのリンベルも、左ページの図のように、ワインを世界各国の生産者から直接買い付け、定温コンテナで自社のリンベル グルメファクトリーの倉庫まで輸送。中には、国内の店頭では入手できない銘柄もあると聞く。この施設では倉庫内の温度を、365日24時間、常に摂氏15度前後に保ち、

さらに同様の温度管理を行って届け先に配送するシステムを完成させ稼働している。

山形市の郊外に開業したリンベル グルメファクトリーの外観は、レンガ模様の壁に緑色の屋根。ワイン倉庫の面積は、約722平方メートルに及ぶ。8台の空調機が稼働し、倉庫内の5カ所に設置された温度センサーが常に温度をチェックする。ここでは常時、3万本から4万本のワインを保管し、注文後すぐに自社開発の専用配送ボックスに1本ずつ手作業で梱包し、冬は常温で、夏はクール便で届け先まで配送する。もとより、生産者から直接仕入れたワインを、徹底した自社管理の下に置くことで、責任と自信を持ってワイン愛飲家の手元に配送するためだ。

取材・執筆：下川一哉／意と匠研究所代表

ソムリエが認めたワイン

本カタログのワインは、ソムリエの仲田勝男氏にテイスティングを依頼し、厳選された商品を掲載しています。



ソムリエ 仲田勝男

1958年福島県生まれ。レストラン・アビシウスにて経験を積み、2003年にレストラン・アルバスを開業。オーナーソムリエとして、完成度の高いワインと料理を提供。著書に、ソムリエが選ぶベスト・ワイン・カタログ（永岡書店）がある。

サクラアワード受賞ワイン



女性のワインプロフェッショナル（ソムリエ、ワインジャーナリスト、ワイン講師、ワインバイヤー）の審査員による国際的なワイン審査会「サクラアワード」。13回目となる2026年の審査会では延べ430名の審査員が、37カ国3,715のワインを審査。リンベルからも多くのワインが高得点を獲得し、受賞の栄誉に輝きました。



一般社団法人 ワインアンドスピリッツ文化協会理事長
サクラアワード審査員代表
ワインアンドワインカルチャー株式会社 代表取締役

田辺由美

「十勝ワインの生みの親」丸谷金保を父に持ち、米国でワインの教育を受けた後、大手酒類問屋でワインコーディネーターとして勤務。1992年より「田辺由美のWINE SCHOOL」を主催。

カタログの見方

シャトー名 — ドメス・ゴートロン

商品名 — シャブリ プルミエ・クリュ モンマン ヴィエイユ・ヴィーニュ (白)

産地名 — シャブリ

複数にわたる場合は地域名

サクラアワード受賞アイコン — Gold

商品名 — プルゴーニュ白ワイン

申込番号 — WZ26-002

750ml
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種 シャルドネ
アルコール分 12度
適温 12℃
合う料理 白い肉、魚料理全般、白カビのチーズ

その他、ぶどう品種、ボディ、アルコール分、飲み口、適温、合う料理などを記載しています。ワインを選ぶ際のひとつの目安としてご活用ください。

酒類販売管理者様へ

販売場の名称及び所在地	リンベル株式会社 東京都中央区日本橋3-13-6
酒類販売管理者の氏名	小林 良
酒類販売管理研修受講年月日	2025年11月11日
次回研修の受講期限	2028年11月10日
研修実施団体名	全国小売酒販組合中央会

〈発行者〉リンベル株式会社

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合にはお酒を販売（交換）いたしません。

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

フランス

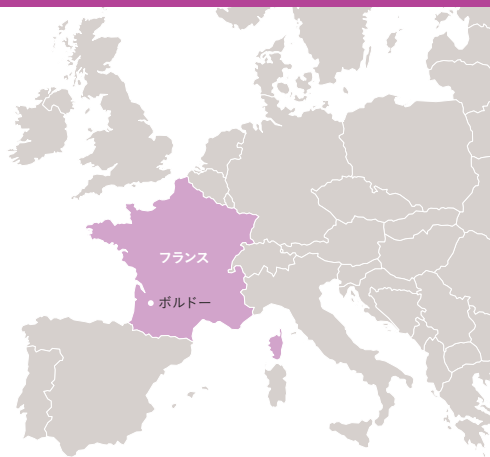
世界に冠たるワインの伝統産地

ボルドー

Bordeaux

フランス

世界に冠たるワインの伝統産地と言えば、フランスの南西部に位置するボルドー地方。ボルドーは、高品質ワインの代名詞でもある。



フランスのボルドー地方と聞けば、多くの人がワインの産地をイメージする。世界を代表するワインの伝統産地であり、5大シャトーを筆頭に、高品質ワインを世に送り出すことを自らの使命としてきた。

ボルドー地方南部には、ガロンヌ河とドルドーニュ河が流れ、北部でこれらは合流し、ジロンド河となる。ボルドー産ワインの生産地区は、これらの河川の流域に広がる平野部に点在する。平野部であっても、土にはミネラルを含む小石や砂利が多く混じり、水はけが良く、ワイン用のぶどうの栽培に適した土

壤を形成している。

フランス南部の強い日差しと豊富な水、そして豊かな土壌が、今も昔も、ボルドー産ワインの品質の源である。1999年に世界遺産登録されたサンテミリオン地区の景観からは、人とぶどうの樹が長年をかけて形成したワイン造りの風土が薫ってくる。

ボルドー地方自体も、ワインの産地としては大ブランドであるが、そこに点在する格付け(A.O.C.)生産地区もワイン好きを魅了するブランドとしてしっかりと認識されている。代表的なA.O.C.地区は、メドック、サンテミリオン、ポムロール、グラヴ、ペサック・レオニャン、アントル・ドゥー・メール…と枚挙にいとまがない。

メドック地区やポムロール地区、サンテミリオン地区を代表するワインは赤ワインで、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロを主原料とし、そこにカベルネ・フランなどを加え、ブレンドを行う生産者が多い。ワインのブレンドには賛否両論あるが、これらの生産者は、ブレンドによって独自の味を表現するほか、年によって異なるぶどうの出来の良し悪しを補い、安定した品質と味わいのワインを世に送っている。ガーネットを思わせる濃い液色をたたえる長期熟成型のフルボディーワイン



名門ポンタック家姉妹の優美な感性と真摯な哲学が光る注目シャトー。ガロンヌ河右岸、メドック地区の対岸に広がるぶどう畑と広大な庭園(文化財)を有するシャトー・ペシヨー。400年近くポンタック伯爵家(シャトー・オー・ブリオンの創建者やグランクリュの考案者を輩出した家族)により受け継がれてきたこの地区最古のシャトー

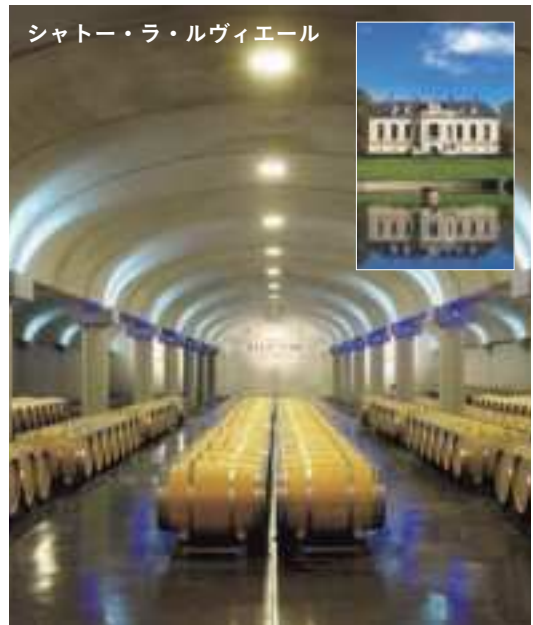
には、濃密な味わいにスパイシーな印象が加わるものが少なくない。

また、メドックなどの地区では、地区自体が生産者に対して独自に格付けも行っている。ブルゴーニュなどの他産地がぶどう畑に対して格付けを行うのに対し、これらの地区は生産者に格付けを行い、ワイン1本ずつに品質保証を行っているのである。

グラヴ地区、ペサック・レオニャン地区、アントル・ドゥー・メール地区などでは、赤ワインに限らず、品質の良い白ワインやロゼワインを生産している。白ワインの主な原材料は、ソーヴィニヨン・ブラン。辛口でさっぱりした味わいに定評がある。ロゼワインの原材料となるのは、メルロなどの赤ワイン用のぶどう。果実を表皮や種子ごと圧搾して果汁のみを発酵させて醸造する。発酵後に圧搾する赤ワインと異なり、表皮に含まれるタンニンの成分が少なく、液色は薄いピンクや褐色で、タンニン独特の渋みが少ない。

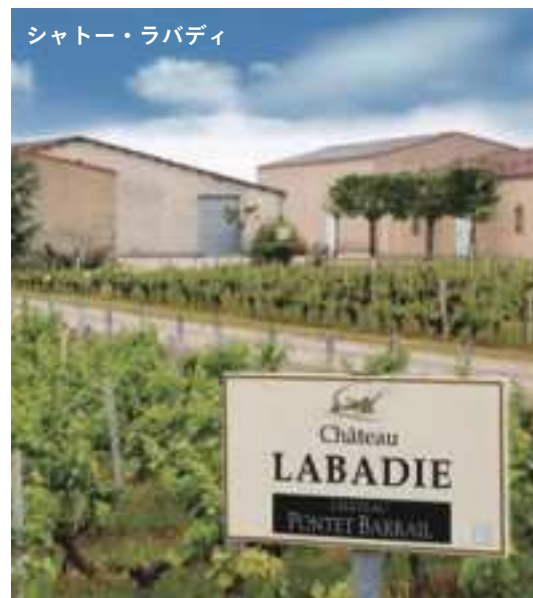
このように、ボルドー地方のワインには独特のアイデンティティーがある。しっかりした赤ワインを選ぶもよし、辛口で軽めの白ワインやロゼワインを選ぶもよし。もちろん、これらをセットで飲み比べるのも、ボルドーワインならではの楽しみ方である。

シャトー・ラ・ルヴィエール



華麗な18世紀ネオクラシック様式の邸宅(文化財)を有する、700年以上続くシャトー・ラ・ルヴィエール。格付けシャトーが集まるペサック・レオニャン最良区域に広がるこの畑から、ロバート・パーカー氏をはじめ著名ワイン評論家のトップレベルの評価を集めるワインが生まれる

シャトー・ラバディ



1932年以来メドックのクリュ・ブルジョワに格付けされているシャトー・ラバディ。「自然の恵みを最大限尊重しながら、上質なワインを造る」という信念のもと造られる芳醇でエレガントなワインは、フランス国内外で高い評価を得ている

シャトー オー・グルロ

アース・ド・グルロ (赤) 2本セット

ボ
ル
ド
ー

ボルドーらしさを保ちつつ
親しみやすいワインを造るシャトーの赤

ボルドーらしい味わいを残しつつ、親しみやすさも兼ね備えたアース・ド・グルロ。ローブは濃縮感のある濃いルビー色、ブーケはとて複雑でバニラやスパイスが感じられます。口当たりはフレッシュで、奥行きのあるバランスの取れた味わいが楽しめます。フレンチオークの新樽での18ヵ月熟成が味に深みを持たせています。

アース・ド・グルロ (赤) 2本セット

申込番号 **WZ20-003**

750ml × 2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種 メルロ、マルベック

ボディ フルボディ

アルコール分 14 度

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～17℃

合う料理 お肉のグリル、チーズ全般



シャトー ド ミラ

FRANCE

ヴォリエール ド ミラ AOCソーテルヌ



ボ
ル
ド
ー

世界三大貴腐ワインのひとつ、ソーテルヌ

バルザック特有の石灰岩の高台に位置する〈シャトー・ド・ミラ〉。グラン・クリュ第2級(ドゥジエム・クリュ)に格付けされています。その独特なテロワールが存分に表現されたこのワインは、若いうちから楽しめるフレッシュでフルーティなスタイルです。色合いはほのかに黄金色を帯びたレモンイエロー。香りはレモンのコンフィやジンジャーの爽やかさを中心に、アカシアやかりんのニュアンスが感じられます。味わいはフレッシュで、ほどよい酸味が全体を引き締め、軽やかな印象。後味には柑橘系の果実味が広がり、繊細で心地よい余韻が続きます。

ヴォリエール ド ミラ AOCソーテルヌ

申込番号 **WZ21-004**

750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種 セミヨン

アルコール分 13.5度

飲み口 甘●○○○○辛

適温 8～10℃

合う料理 アペリティフとして、寿司、フルーツ

ヤン&フロリアン・ティアンポン

シャトー クロフォンテーヌ プルミエ・ヴァン (赤)

ボ
ル
ド
ー



肉料理と相性抜群の おすすめボルドーワイン

自然の恵みが凝縮された、まろやかで深みのあるエレガントなボルドーワイン。円熟したブラックベリーやカシスを想わせる、華やかで力強い果実のアロマが感じられ、芳醇な果実味と確かな旨味が楽しめます。サーロインステーキ等のグリルした赤身肉、子羊をはじめ、とんかつ、ポークソテー等肉料理と相性抜群。このほか味わいのしっかりしたリッチな料理、リゾット、チーズとも好相性です。

シャトー クロフォンテーヌ プルミエ・ヴァン (赤)

申込番号 **WZ22-001**

750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	メルロ
ボディ	フルボディ
アルコール分	13 度
飲み口	甘○○○○●辛
適温	16 ～ 18℃
合う料理	赤身肉のグリル、豚肉料理、 チーズ料理

シャトー・デュ・グラナ

FRANCE

シャトー・デュ・グラナ (赤)



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2026 シルバー
受賞

ボ
ル
ド
ー

若い頃から10年以上の 熟成後も楽しめる赤ワイン

スーパーセカンドと称される格付け2級シャトーがひしめく、ボルドー最高峰のアペラシオンのひとつ、サン・ジュリアン。ジロンド川によって運ばれた砂利が堆積した水はけの良い土壌では、隣接するポイヤックと同じくカベルネ・ソーヴィニオンを主体とした、凝縮感と繊細なエレガンスを併せ持つワインが生まれます。シャトー・デュ・グラナは、宝石のように美しいガーネットの色調、豊かな果実、上品な香辛料、そして滑らかなタンニンとバランスが秀でたサン・ジュリアンの魅力が光るワインです。

シャトー・デュ・グラナ (赤)

申込番号 **WZ23-003**

750ml

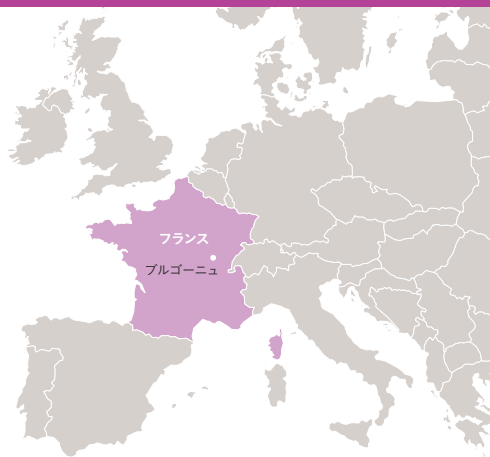
※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ
ボディ	ミディアムボディ
アルコール分	13.5 度
飲み口	甘○○○○●辛
適温	15～18℃
合う料理	赤身肉のグリルなど肉料理全般、リゾット、チーズ、チョコレート

ブルゴーニュ

フランス

Burgundy



ブルゴーニュ地方は、ボルドー地方と比肩するワインの聖地。
シャルドネを使った複雑な風味の白ワイン、
ピノ・ノワールやガメイを使った赤ワインを名産とする。

ブルゴーニュ地方は、フランスのやや東部に位置するワインの主要産地。ボルドー地方と並び賞される名産地として、ワインファンの耳目を常に集めている。南北に延びるこの内陸部は、ボルドー地方に比べると夜間の気温差が大きく、夏季でも夜間はかなり冷涼な気候となる。こうした自然環境で、ワイン造りに適するぶどう品種が、赤ワインやロゼワイン用ならピノ・ノワールやガメイ。白ワイン用なら、シャルドネである。

ブルゴーニュ地方にも、A.O.C.生産地区が



A.O.C.レニエを牽引する家族経営のドメヌ。親から子へと4世代にわたってワイン造りの伝統を受け継いできたドメヌ・ド・ラ・プレーニュは、フランス独立系ワイン生産者連盟に所属し、ぶどうの栽培から収穫、醸造、熟成までを一貫して自ら管理することで、テロワールを重視したワイン造りを行っている

数多く点在する。シャブリ地区やコード・ド・ニュイ地区のほか、ボージョレ地区などが広く知られた生産地区である。

シャブリ地区を代表するのは、産地名を銘柄に使った白ワイン「シャブリ」。現在では、この地区以外で醸造された白ワインに「シャブリ」の商標を使うことは禁じられている。ブルゴーニュの北端に位置するシャブリ地区は、シャルドネを原材料とするこの辛口の白ワインで常に高い評価を得てきた。辛口ワインの中でも、シャルドネだけを使ったシャブリは気候や土壌の違いを味や香りに反映しやすく、生産者はワインに個性を発揮させやすい。柑橘類やナッツを思わせる香りや風味にミネラル感も加わり、微妙なバランスの上にシャブリの魅力がしっかりと立っている。

ブルゴーニュ地方を代表する赤ワインと言えば、ピノ・ノワールを原材料とした「ロマネ・コンティ」など、コート・ド・ニュイ地区で生産される赤ワイン。長期熟成に向いたしっかりとした風味で、生産量の少なさから希少価値が高い銘柄も数多い。今や、世界中のワイン産地が、このぶどう品種を使った赤ワインやロゼワインの醸造に力を入れているのもうなづける。

一方、ブルゴーニュ地方の南部、ボージョレ

ドメヌ・ド・ラ・グランジュ・デ・モール



女性の造り手が手がけるボージョレの自然派ドメヌ。ブルゴーニュのボージョレ地区にある、ドメヌ・ド・ラ・グランジュ・デ・モール。この地の歴史は800年代にまでさかのぼり、ワイン生産が始まったのは1760年。現女性当主は1955年に両親が始めたワイン畑を引き継ぎ、20ヘクタールの土地で、赤・白・ロゼ・スパークリングワインを生産している

地区などでは、ガメイというぶどう品種を使った赤ワインやロゼワインに力を入れている。ボージョレ地区の気候と土壌がガメイの栽培に特に向いており、他産地では出せない味わいや香りを醸すことに成功している。ガメイを使ったボージョレ地区のワインの特徴は、ルビーのように鮮やかな液色と、イチゴやチェリーのような果実味とバラやスマイレの花のような香りにある。赤ワインでも決して重厚ではなく、軽やかで華やかな印象を与える。

このように、ボージョレ地区には、原酒を楽しむボージョレ・ヌーボーだけでなく、ある程度熟成して飲むワインもある。むしろこうした短期熟成型ボージョレ産ワインの出来を占うワインとして、ボージョレ・ヌーボーは毎年楽しまれているのである。

白ワインでも赤ワインでも、ブルゴーニュ地方も独自の格付けを行っている。ボルドー地方が、シャトーと呼ばれる生産者に対して格付けを行うのに対し、ブルゴーニュ地方はぶどうを栽培する畑に対して行っている。その理由は様々言われるが、ブルゴーニュ地方のワインが、ブレンドを良しとせず、単一ぶどう品種のみで醸造されることが最大の理由のようである。つまり、ワイン造りの根幹であるぶどうを保証する姿勢を貫いている。



ドメーヌ・ゴートロン

シャブリ プルミエ・クリュ レ・フルノー (白)

ブル
ゴー
ニ
ュ



“SAKURA”
Japan Women's
Wine Awards
2024ゴールド
受賞

1級畑レ・フルノーのはなやかさと
濃密さが味わえる白ワイン

フランス・ブルゴーニュ地方の1級畑であるレ・フルノーで造られるこのワインは、微かな緑色を帯びた黄金色の白ワイン。マンゴー、白桃、レモンガラスのような香りと共に、かすかにスパイスのような香りも感じられます。繊細でエレガント、そして芳醇で奥深い味わいをお楽しみいただけます。

シャブリ プルミエ・クリュ
レ・フルノー (白)

申込番号 **WZ26-002**

750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種 シャルドネ

アルコール分 11 度

適温 11℃

合う料理 魚介料理、鶏肉料理

ドメーヌ・ド・ラ・プレーニュ／メゾン・トラミエ・エ・フィス

FRANCE

ブルゴーニュ赤白ワインセット



“SAKURA”
Japan Women's
Wine Awards
2025シルバー
受賞



ブル
ゴー
ニュ

口に含めば華やかな香り広がる
歴史あるワイナリー自慢のワイン

白はアリゴテの特徴である澁刺とした酸味が良く出ながら印象的なさわやかさとしっかりとした味わいです。ガメイを使用した赤は、口に含めば小さな赤系果実の香りが感じられ、味わいは豊かで洗練されており、バランスの良さが特徴です。

ブルゴーニュ赤白ワインセット

申込番号 **WZ27-003**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. アリゴテ ル ダヴェデー (白)

ぶどう品種 アリゴテ

アルコール分 12.5 度

飲み口 甘○○●○○辛

適温 7～10℃

合う料理 アペリティフ、魚料理、チーズ、パスタ

B. レニエ ドメーヌ ドラ プレーニュ (赤)

ぶどう品種 ガメイ

ボディ ミディアムボディ

アルコール分 13 度

飲み口 甘○○●○○辛

適温 14～16℃

合う料理 ジビエ、鶏肉料理、ソーセージ

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

オルシェ

FRANCE

アルザス スパークリングワイン2本セット

A

B

アルザス



こだわりが生んだ 繊細なおいしさをお届け

1900年初頭にアルザスのワイン村、ミッテルヴィールでワイン造りを始めたワイナリー、オルシェ。その地質は石灰質、粘土質など非常に多岐に渡ります。そのため、あらゆるブレンドが可能で、個性豊かで多彩なワイン造りが特徴です。ブリュットは口当たりの良いきめ細かい泡、際立つアロマ、そしてフルーティかつ繊細な味わい。ロゼ ブリュットは躍動感に溢れ、力強く、そしてまろやかな味わいをお楽しみいただけます。

アルザス スパークリングワイン 2本セット

申込番号 **WZ28-001**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. クレモン ダルザス ブリュット(泡)	
ぶどう品種	ピノブラン、シャルドネ
アルコール分	12度
飲み口	甘〇〇〇〇●辛
適温	3～7℃
合う料理	白身の肉料理、魚全般、テリーヌ
B. クレモン ダルザス ロゼ ブリュット(ロゼ泡)	
ぶどう品種	ピノ ノワール
アルコール分	12度
飲み口	甘〇〇〇〇●辛
適温	5～7℃
合う料理	白身の肉料理、魚介類全般、テリーヌ

アルザス白ワイン2本セット



アルザス

繊細で風味豊かな フランスのアルザスワイン

オルシェは最良の土壌を維持するため土を固めてしまう重量の農機具が畑に入ることを極力避けて、収穫を始めとした多くの作業を手作業で行っています。ミュスカは極めてバランスの取れた味わいの中に柑橘類を白い花の香りを感じます。芳醇なまろやかさ、エレガントな中にも稀にみる余韻が長く楽しめます。ゲブルツトラミネールは多彩で主張のあるノートが特徴。とても華やかで余韻がさわやかなワインです。

アルザス白ワイン2本セット

申込番号 **WZ29-002**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. ミュスカ	
ぶどう品種	ミュスカ
アルコール分	12 度
飲み口	甘○○●○○辛
適温	8～10℃
合う料理	サーモンマリネ、キッシュ、テリーヌ
B. ゲブルツトラミネール	
ぶどう品種	ゲブルツトラミネール
アルコール分	12.5 度
飲み口	甘○●○○○辛
適温	8～10℃
合う料理	インド料理、アジア料理、チーズ

アルノー・ロベール

コンテス・ド・ブリスィ ブリュト レゼルブ ロゼ (ロゼ泡)

シャンパーニュ



躍動感に満ちた味わいの シャンパーニュ

ワイナリー、アルノー・ロベールは、フランスのシャンパーニュ地方ランスからおよそ60キロ南西に位置するフォソイ村で1722年にぶどう栽培者としての歴史を開き、今日シャンパーニュ生産者としての歴史を直系の一族で引き続くことおよそ300年のワイナリーです。オレンジの輝きの美しいローズ色のローブと、ストロベリーの芳香が印象的なフルーティな味わいです。

コンテス・ド・ブリスィ ブリュト レゼルブ ロゼ(ロゼ泡)

申込番号 **WZ30-002**

750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種 シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

アルコール分 12 度

飲み口 甘○○○●○辛

適温 8～10℃

合う料理 サーモン、子羊料理、デザート

ジョセフ・ファゴ

FRANCE

カルト・ブランシュ・ブリュット (泡)



シャンパーニュ

バッカスが舞う香り豊かで 果実味溢れるシャンパーニュ

ジョセフ・ファゴは、シャンパーニュ地方のリリー・ラ・モンターニュでワイン造りをおこなっています。この村は、一級格付け村で、力強く余韻の長いワインをつくるピノ・ノワールの品質の高さで知られています。カルト・ブランシュは熟成感があり、りんごや洋梨などのフルーツの香りが豊かで、果実味にあふれ丁寧に仕上げられたシャンパーニュです。

カルト・ブランシュ・ブリュット (泡)

申込番号 **WZ31-002**

750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種 ピノ・ムニエ、シャルドネ、
ピノ・ノワール

アルコール分 12度

飲み口 甘○○○●辛

適温 5～8℃

合う料理 前菜、サラダ、カルパッチョ

ガブリエル・メッフル

ジゴンドス サント・カトリーヌ (赤)

ローズ



ローズ地方のテロワールを 明確に表現されたワイン造り

ジゴンドス サント・カトリーヌは、南仏・ローズ地方を代表するぶどう品種グルナッシュを使用したワイン。ピュアな果実味と絹のようになめらかなテクスチャー。熟した果実やシナモンのアロマ。花々、プラム、そして独特なプロヴァンスハーブの香味が華やかに交わります。

ジゴンドス サント・カトリーヌ (赤)

申込番号 **WZ32-002**

750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	グルナッシュ、シラー
ボディ	フルボディ
アルコール分	13.5 度
飲み口	甘 ○○○○● 辛
適温	16～18℃
合う料理	牛肉のシチュー、牛肉や豚肉のグリル、熟成チーズ

イタリア

温暖な気候が織りなす個性豊かなワイン大国

トスカーナ、ピエモンテ、ヴェネト

イタリア

イタリア北部は、ワインの名産地として名高い。トスカーナ、ピエモンテ、ヴェネトの3地方は、個性あふれるワインを世に送り出している。

Tuscany
Piemonte
Veneto



イタリアもまた、フランスに劣らず、ワイン大国として知られている。一方で、イタリアワインには、価格が安い割に美味しく飲めるという印象もあるが、固有のぶどう品種を使った高品質なワインや、独自の醸造法ゆえに強い個性を放つワインを産出する魅力的な国でもある。

フィレンツェにほど近いトスカーナ地方は、赤ワイン用のぶどう品種であるサンジョヴェーゼの栽培とワイン醸造で知られている。裕福な商工業都市であるフィレンツェに、質の高いワインを供給してきた産地の歴史に誇りを持っている。トスカーナ地方の特色は、サ

ンジョヴェーゼという固有のぶどう品種を栽培し、これを原材料とした赤ワインやロゼワインの醸造に力を入れている点にある。

サンジョヴェーゼを使ったワインの代表銘柄は、何と言ってもキャンティである。多くの生産者が、サンジョヴェーゼを主原料に、キャンティやさらに高品質のキャンティ・クラシコ・リゼルヴァを醸造している。ワインが若いうちは液色も明るく、軽く飲みやすいワインとして長く愛されている。イチゴのような果実味や花のような香りを特徴とするが、キャンティ・クラシコ・リゼルヴァのように長期熟成タイプは、液色も濃くなり、複雑な



“トラスクア”というキャンティの中世領主の屋敷名を冠したワイナリー。名エノロゴ(醸造師)ステファノ・キオッチョリ氏を迎え、「偉大なワインはぶどう栽培で決まる」という氏の哲学を貫き、ぶどう栽培を特に大切にしたいワイン造りを行っている。樹齢30年以上の貴重なサンジョヴェーゼとコロリーノのみを使用する特別なキャンティ・クラシコもあり、果汁を発酵後、高さ2〜3メートルの伝統的なスロヴェニアン・オーク大樽で12ヵ月以上をかけて、ゆっくりとその香りを引き出すように熟成される

香りや味をまとうようになる。サンジョヴェーゼを使ったロゼワインにも魅力的なものが多く、このぶどう品種への評価は今も高まり続けている。

ピエモンテ地方を代表するぶどう品種といえば、ネッピオーロである。このぶどう品種を使ったワインの銘柄には、パローロやバルバレスコがあり、イタリア産高級ワインの代名詞ともなっている。これらのワインは一般に液色が濃く、渋みとコクも十分に備えており、ミネラル感も強い。これらは長期熟成に向いており、濃厚な旨味や複雑な香りを楽しむファンは数多い。

ピエモンテ地方は、自動車産業で知られるトリノを州都とし、アルプスからの北風と南岸からの暖かい風がぶつかり、寒暖差の激しい気候を特徴とする。この気候とミネラル分を多く含む土壌によってネッピオーロは生育し、さらに人々の手によって高品質なワインに生まれ変わるのである。

最後に紹介するヴェネト地方は、トスカナ地方やピエモンテ地方ほど広く知られたワイン産地ではない。しかし、アドリア海に面するこの地方は、独自のワイン文化を有しており、いま注目が集まる産地と言える。

ヴェネト地方で醸造されるワインに、アマ

カッシーナ・モンタニョーラ



見事に復活を果たした、希少なティモラッソ。このワインを造るカッシーナ・モンタニョーラは、ピエモンテ、ロンバルディア、リグーリアの3州が交差するトルトーナ丘陵地帯にある。なだらかな平野と丘が連なり、日当たりが良く、ぶどうの栽培に適している。ピエモンテ地方の代表的ぶどう品種であるバルベラと白ワイン用の土着品種ティモラッソに注力していいなワイン造りを行う

ローネという赤ワインがある。これは、収穫直後のぶどうを原材料にするのではなく、数カ月間半干しにしたぶどうを使って醸造されたワインである。半干しにすることでぶどうの容量が減るため、生産量も決して多くない。半干しにしたぶどうは糖度が高まり、熟成も進むので、奥深い味わいと十分なボリューム感が備わる。希少性に加え、独特の醸造法ゆえに生じる強い個性が、このワインの真髄と言える。

カルス・ヴィーニ

トスカーナ赤ワイン2本セット



“SAKURA”
Japan Women's
Wine Awards
2024シルバー 受賞

最新テクノロジーと 手間をかけて作られるワイン

カルス・ヴィーニは、キャンティクラシコの聖地
キャンティ〜サン・カッシャーノ・イン・ヴァル・
ディ・ペーザ地方にまたがる約26ヘクタール
の敷地があり、冬の最低気温は氷点下、夏の
最高気温は40度を超える、ワイン作りに最高
の場所です。ガウディオは強く複雑ながら繊細
で、特にサクランボとカカオのフルーティな香り
が特徴です。テルツォーナはストラクチャーが
しっかりとっていて、タンニンとビロードの口当
たりのバランスがよく、後味はデリケートです。

トスカーナ赤ワイン2本セット

申込番号 **WZ36-002**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けに
なります。

A.ガウディオ キャンティ・クラシコ・グラン・セリツィオーネ DOCG (赤)

ぶどう品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソ
ーヴィニオン

ボディ フルボディ

アルコール分 14度

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16℃

合う料理 グリルした肉、熟成チーズ

B.テルツォーナ (赤)

ぶどう品種 メルロ、カベルネソーヴィニオン

ボディ ミディアムボディ

アルコール分 12.5度

飲み口 甘○○○○●辛

適温 14℃

合う料理 グリル、ステーキ、熟成チーズ



カルス・ヴィーニ／テヌーテ・ドゥカーリ

ITALY

トスカーナ赤ワイン2本セット



“SAKURA”
Japan Women's
Wine Awards
2024ゴールド
受賞

ト
ス
カ
ー
ナ

トスカーナが送るエレガントな赤

テスペロは深いルビー色とヴァイオレットの反射色が美しいワインで、ベリー系の香りがありスパイシーさと硬質な舌ざわりが特徴です。ソラティオは色は濃く深みがあり、上品な味わい。口当たりの良さと酸味、タンニン(渋み)のバランスの良さを感じます。

トスカーナ赤ワイン2本セット

申込番号 **WZ37-003**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. テスペロ(赤)

ぶどう品種 シラー
ボディ フルボディ
アルコール分 14.5 度
飲み口 甘〇〇〇〇●辛
適温 18℃
合う料理 ローストビーフ、チョコレート

B. ソラティオ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ(赤)

ぶどう品種 サンジョヴェーゼ、メルロ
ボディ フルボディ
アルコール分 13.5 度
飲み口 甘〇〇〇●〇辛
適温 16～18℃
合う料理 ローストビーフ、ステーキ、すき焼

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ヴィッラ・トラスクア

キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ (赤)

ト
ス
カ
ー
ナ



さわやかさと華やかさを併せ持つ正統派キャンティ・クラシコ

19世紀半ばから、ぶどうの品質で定評のあるエステートの中でも歴史のあるぶどう園のサンジョヴェーゼ100%で造られた赤ワイン。ドライフラワーを思わせる複雑味ある香り、果実の凝縮感、骨格もしっかりとあり、リッチな味わいが口中に広がり、余韻は至福のひとつきをもたらします。

キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ (赤)

申込番号 **WZ38-001**

750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	サンジョヴェーゼ
ボディ	フルボディ
アルコール分	14度
飲み口	甘 ○○○○● 辛
適温	16～18℃
合う料理	合う料理 ステーキ、チーズ

トスカーナ赤白ワインセット



トスカーナ

さわやかさと華やかさを併せ持つ白と
正統派キャンティ・クラシコ

”トラスクア”というキャンティの中世領主の屋敷名を冠にしたワイナリー。名エノロゴ(醸造師)ステファノ・キオッチョリ氏の「偉大なワインはぶどう栽培で決まる」という哲学に基づき、広大な敷地内ではサンジョヴェーゼ等のトスカーナ品種の古木を大切に栽培しています。白ワインは魚介やパスタ、赤ワインは肉料理、チーズなどに合わせてお楽しみください。

トスカーナ赤白ワインセット

申込番号 **WZ39-003**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. トラステッラ IGT (白)

ぶどう品種 ヴェルメンティーノ
アルコール分 12.5 度
飲み口 甘〇〇〇●〇辛
適温 8～10℃
合う料理 魚介料理、甲殻類料理、パスタ

B. キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ DOCG (赤)

ぶどう品種 サンジョヴェーゼ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ
ボディ フルボディ
アルコール分 14 度
飲み口 甘〇〇〇〇●辛
適温 16～18℃
合う料理 チーズ、サラミ、パスタ

ヴィッラ・トラスクア／イ・ソーディ

トスカーナ赤ワイン2本セット

トスカーナ



芳醇なアロマが魅力のトスカーナらしき溢れるチャーマーミングな赤ワイン

イタリア屈指のワイン生産地として知られる、トスカーナ州。ぶどう栽培に適した気候と土壌に恵まれ、歴史あるワイナリーによって個性豊かなワインが生み出されています。トスカーノ・ロッソは、やわらかいタンニンとバランスのとれた酸味が特徴です。出荷までに約3年を掛けたりゼルヴァは、濃いルビー色、プルーンやカシスのような完熟した果実の香り、まろやかな酸味の心地よい口当たりです。

トスカーナ赤ワイン2本セット

申込番号 **WZ40-003**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. トスカーノ・ロッソ (赤)
ぶどう品種 サンジョヴェーゼ、アリカンテ
ボディ フルボディ
アルコール分 13度
飲み口 甘〇〇〇〇●辛
適温 14～16℃
合う料理 トマトを使ったパスタやピザ

B. キャンティ・リゼルヴァ (赤) ぶどう品種
ボディ サンジョヴェーゼ、カナイオーロ
アルコール分 フルボディ
飲み口 14.5度
適温 甘〇〇〇〇●辛
合う料理 16～18℃
ビーフシチュー、チーズ

イ・ソーディ

ITALY

キャンティ・クラシコ (赤) 2本セット



“SAKURA”
Japan Women's
Wine Awards
2025シルバー
受賞



ト
ス
カ
ー
ナ

樹齢40年以上の古木からワインを製造

自社生産のぶどうで昔から受け継がれた製法で造られたキャンティは、グラスに注ぐとルビーの色合いで、ベリー系の香りがします。味わいは酸味とタンニンのバランスが良く、奥深い余韻があります。

キャンティ・クラシコ(赤) 2本セット

申込番号 **WZ41-004**

750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ
ボディ	フルボディ
アルコール分	14.5 度
飲み口	甘○○○○●辛
適温	16～18℃
合う料理	ビーフシチュー、チーズ

テッラ・ビアンカ

モスカート・ダスティ DOCG ヴィニョ (白) 2本セット

ピエモンテ



イタリアではクリスマスや伝統行事で
供されるワインとしても有名

〈テッラ・ビアンカ〉は、アルバ周辺のランゲ地方、バローロ、バルバレスコ、アスティ、モスカート・ダスティなどの偉大なワインの生産地で、アスティとの国境にあるマンゴにあるワイナリー。ここでは、テロワールによる品質の高さで知られる、優れたピエモンテの土着品種16種のうち5種が栽培されています。ヴィニョは麦わら色で非常に優れた甘口ワイン。透明で輝きがあり、繊細で持続性のある味わいが特徴で、強い香りと風味を備えています。藤の花、サンザシ、リンデン、夏のフルーツなど、植物の香りの芳しいブーケに溶け込んだ、洗練されたエッセンスを感じるワインです。

モスカート・ダスティ DOCG ヴィニョ (白) 2本セット

申込番号 **WZ42-003**

750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	モスカート・ビアンコ
アルコール分	5度
飲み口	甘●○○○辛
適温	18℃
合う料理	デザート、フルーツ

ピエモンテ赤ワインセット



ピエモンテ州ならではのワイン

イタリア・ピエモンテから赤ワインを3本セレクト。フレイザ・ダスティは、深いルビー色で桃や花を感じさせる香り、酸味とタンニンのバランスの良さを持つワインです。ドルチェットダルバは、フルーティで心地よい香りが漂います。ドライなボディで、軽めのタンニンが豊かさを与え、適度なコクがある味わいが特徴です。ドリアーニは、アーモンドのような風味とフルーティさが特徴。酸がまろやかな辛口の赤ワインに仕上がっています。

ピエモンテ赤ワインセット

申込番号 **WZ43-002**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. フレイザ・ダスティ
飲み口 甘○○○○●辛

B. ドルチェットダルバ
飲み口 甘○○○○●辛

C. ドリアーニ
飲み口 甘○○○○●辛

アルチェステイ

シチリア赤ワイン3本セット

シチリア



シチリアの太陽に育まれた 香りの高い力強い味わいの3本

〈アルチェステイ〉は有機栽培のぶどうを使用し、さらに優れた温度管理設備を導入することでワインの酸化・劣化を防ぎ、亜硝酸塩等の添加物を極力使用しないワイン造りを行っています。力強いボディと渋みが特徴の「ネーロ・ダヴォラ」、エキゾチックな香り、甘みと酸味のバランスが程よい「ナルケ」、力強くパワフルなタンニンを感じる「シラー」の3本をチョイスしてお届けします。

シチリア赤ワイン3本セット

申込番号 **WZ44-002**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. ネーロ・ダヴォラ
飲み口 甘○○○○●辛

B. ナルケ
飲み口 甘○○○○●辛

C. シラー
飲み口 甘○○○○●辛

シチリア赤白ワイン3本セット



“SAKURA”
Japan Women's
Wine Awards
2024ゴールド
受賞

シチリア

シチリアの太陽に育まれた3本

ニンフェアは、シチリア土着品種であるグリッロとシャルドネを使用した、とてもシチリアらしい魅力を表現した白ワイン。華やかな香りとフルーティさ、余韻のある味わいが特徴です。赤ワインはどちらもフラッパートを使用した赤ワイン。フラッパートはシチリア州で最も古いぶどう品種のひとつで、フルーティな香りと控えめなタンニンが魅力的なワインをつくるぶどうとして知られています。ベリー系のフレッシュでフルーティな香りを感じられ、ソフトでバランスのいい味わいをお楽しみいただけます。

シチリア赤白ワイン3本セット

申込番号 **WZ45-003**

各750m

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. フラッパート アカスト(赤)
飲み口 甘○○○○●辛

B. ニンフェア (白)
飲み口 甘○○○○●辛

C. フラッパート(赤)
飲み口 甘○○○○●辛

ヴィッラ・コルナーロ／モンテッリアーナ／タノレ

イタリアスパークリングワイン3本セット



ヴェネト

世界中で愛されるスパマンテの 代名詞プロセッコ3本飲みくらべ

プロセッコと呼ばれるスパマンテは、もともと“プロセッコ”という白ぶどう品種の呼び名(現地ではグレーラと呼ばれます)で、二次発酵を瓶内で行う手法のフランスのシャンパーニュと違い、タンク内で二次発酵までを一貫して行う手法で造られます。そのためぶどうの香りを失うことなく発酵させて瓶詰めできるので、シャンパーニュに比べフルーティで酸味が控えめです。

イタリアスパークリングワイン 3本セット

申込番号 **WZ46-002**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. ベルラニマキュヴェ ミッレジマート エクストラドライ
飲み口 甘○○●○○辛

B. プロセッコ DOC エクストラドライ
飲み口 甘○○○●○○辛

C. プロセッコ ディ ヴァルドッピアーデネ
飲み口 甘○○○●○○辛

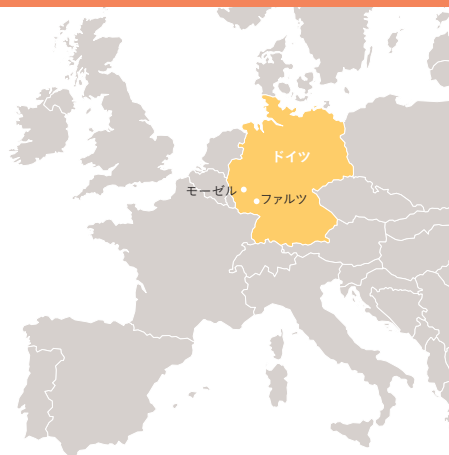
ドイツ

独特な風土で育まれるワインの産地

モーゼル、ファルツ

ドイツ

Mauser
Pfalz



ドイツワインの産地は、ドイツ南西部、特にライン河流域に点在している。ミネラルを多く含んだ土壌は、白ワインの原材料となるぶどう品種、リースリングの栽培に向き、甘口、辛口を問わず口当たりの良い白ワインを生んできた。

こうした白ワインの産地として最も広く知られるのは、モーゼル（モーゼル・ザール・ルーヴァー）地方である。この地方ではライン河とその支流であるザール河、ルーヴァー河の流域で主にリースリングが栽培され、質の高い白ワインを世に送り出してきた。ワインの産地としては、かなりの高緯度に位置し、低い平均気温や短い日照時間を補うため、川面からの太陽光の反射をぶどう栽培に生かし

ている。そのため、多くのぶどう畑が河川の南側に広がる。

モーゼル地方の白ワインの特徴は、リースリングを主原料としているため、さわやかな酸味と調和のとれた甘みにある。熟成させるとこれらはやや緩和され、ミネラル感を強める。かつては甘口の白ワインが主流だったが、健康志向が高まり、食中酒としての需要が増加するにつれ、中辛口や辛口の白ワインを醸造する生産者が増加している。生活の中で、これらの白ワインを楽しめるシーンが増えてきたとも言える。

モーゼル地方より南部に位置し、フランスとの国境に近いファルツ地方も、リースリングを主原料に優れたワインを生産してきた産地として知られている。ファルツ地方の中央をドイツワイン街道が縦断し、ワイン産地として独特の雰囲気を持つ景観が多くの観光客を集めている。

ファルツ地方は、ほかの産地同様、リースリングを主原料とした白ワイン造りに長い歴史を持つが、隣接するフランスの影響を受けている分、シャルドネやソーヴィニヨン・ブランといったぶどう品種を原材料とするワイン造りにも取り組んでいる。料理に合わせた白ワインを幅広く選べる点も、ファルツ地方産ワインの楽しさの1つである。

シュラークカンブ デゾイ



シュラークカンブ デゾイは、創業1602年ととても古く、現在の当主は11代目を数える。こちらのぶどう畑はモーゼル川沿いにあり、畑の土には粘板岩が蓄積している。高い品質を誇るぶどうで、確かな醸造技術により造られるワインは国内でも高い評価を受け、ワインコンテストでも好成績を残している

ファルツ

ファルツ赤白ワインセット

それぞれのぶどう品種に
よる味わいの違いを楽しめるセット

歴史ある名産地ファルツが誇るソーヴィニヨン・ブラン使用の白。果実味が豊かで、桃やグレープフルーツを想わせる香りとフルーティな味わいですっきりとした後味が特徴です。

ファルツ赤白ワインセット

申込番号 **WZ49-004**

各 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. ソーヴィニヨン・ブラン (白)

ぶどう品種 ソーヴィニヨン・ブラン

アルコール分 12.5 度

飲み口 甘○○●○○辛

適温 8～10℃

合う料理 前菜、食中酒として

B. カベルネ・ソーヴィニヨン&カベルネ・フラン (赤)

ぶどう品種 カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン

ボディ フルボディ

アルコール分 14 度

飲み口 甘○○○○●辛

適温 8℃

合う料理 ジビエ、牛肉料理



ファ
ル
ツ

ワイングート ヒルツ

シャルドネ (白) 2本セット

フ
ァ
ル
ツ



1889年創業から4代続く 家族経営ワイナリーの白ワイン

ワイナリーが位置するドイツ・ファルツ州デイルムシュタインは、フランス国境に近い由緒ある銘醸地。火山由来の土壌が広がり、栄養分を豊富に含んだ粘土質の畑は、ブドウ栽培に理想的な環境です。使用するブドウはすべて自社畑で栽培され、収穫から醸造までを自社カーヴで行っています。厳格なドイツのワイン法に則り、品質を追求したワイン造りを続けています。シャルドネは、果実味が豊かで、桃やグレープフルーツを想わせる香りで、フルーティな味わいです。

シャルドネ(白) 2本セット

申込番号 **WZ50-004**

750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	シャルドネ
アルコール分	14 度
飲み口	甘○○○●○辛
適温	10～12℃
合う料理	魚介料理

ワイングート クラウス・ヒルツ

GERMANY

ファルツ白ワイン3本セット



それぞれのぶどう品種による
味わいの違いを楽しめるセット

ワイングート クラウス・ヒルツは、1889 年創業のワイナリー。このワイナリーのあるドイツのファルツ州ディルムシュタインはフランスの国境近くの歴史ある銘醸地です。3本ともフルーティな味わいで、スッキリとした後味が特徴です。

ファルツ白ワイン3本セット

申込番号 **WZ51-002**

各 750 ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. リースリング
飲み口 甘○○●○○辛

B. オーセロワ
飲み口 甘○○●○○辛

C. ソーヴィニヨン・ブラン
飲み口 甘○○●○○辛

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

シュラークカンフ・デゾイ

モーゼル白・泡ワイン2本セット

モーゼル



手作業と目利きにより、自然に根ざしたぶどう作りを行う伝統的ワイナリー

白ワインは、爽やかな柑橘系果実にハーブやほのかなミネラルのニュアンスが感じられます。口当たりはやや辛口で、穏やかな果実の甘みと、リースリング特有のシャープな酸が美しく調和しています。スパークリングワインは、白桃やアブリコット、熟した柑橘を思わせる華やかな香りに、アカシアのはちみつや白い花のニュアンスが重なります。口に含むと、豊かな果実の甘みが広がりながらも、リースリング特有の生き生きとした酸が全体を美しく引き締め、重さを感じさせません。スレート土壌由来のミネラル感が味わいに奥行きを与え、余韻には蜜のような甘さとフレッシュさが長く続きます。

モーゼル白・泡ワイン2本セット

申込番号 **WZ52-004**

各 750 ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. リースリング シュタイルラーゲ ゼンハイマー ライ ハ
ルプトロッケン (白)
ぶどう品種 リースリング
アルコール分 11.5 度
飲み口 甘○○○●○辛
適温 9～10℃
合う料理 白身魚の料理、タイ料理

B. リースリング ゼクト(泡)
ぶどう品種 リースリング
アルコール分 12 度
飲み口 甘○○○●○辛
適温 5～8℃
合う料理 アペリティブとして、デザート

アルベルト・カールフェルツ

GERMANY

リースリング メルラー・アドラー スイート (白) 2本セット



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2026 シルバー
受賞



モーゼル

モーゼル地方らしい優雅さを表現した、甘口リースリング

白桃やアブリコット、熟した柑橘を思わせる華やかな香りに、アカシアのはちみつや白い花のニュアンスが重なります。口に含むと、豊かな果実の甘みが広がりますが、リースリング特有の生き生きとした酸が全体を美しく引き締め、重さを感じさせません。スレート土壌由来のミネラル感が味わいに奥行きを与え、余韻には蜜のような甘さとフレッシュさが長く続きます。デザートワインとしてはもちろん、フォアグラやブルーチーズ、スパイシーな料理とも好相性。甘口でありながらもエレガントでバランスの取れた一本です。

リースリング メルラー・アドラー スイート (白) 2本セット

申込番号 **WZ53-003**

750ml × 2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	リースリング
アルコール分	9度
飲み口	甘●○○○○辛
適温	6～8℃
合う料理	デザートワインとして、フルーツタルト、ブルーチーズ

テルレ

テルレ・シュロスベルグ・リースリング ドライ (白)

ライン
ヘッセン



ドイツ最大のワイン生産地の バランスのとれた白ワイン

ドイツのラインヘッセン地方は、ドイツ最大のワイン生産地です。ミネラル豊かな斜面の畑、ライン川の至近距離といった、リースリングなどの栽培にふさわしい条件が整っています。テルレでも16世紀より伝統的な品種であるリースリングとピノ・ノワールに焦点を当てテロワールの多様性を広げてきました。このワインは、緑がかった明るい黄色で心地よい桃とアブリコットの香りが広がり、果実味と酸味のバランスがよいワインです。

テルレ・シュロスベルグ・ リースリング ドライ (白)

申込番号 **WZ54-003**

750 ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種	リースリング
アルコール分	13度
飲み口	甘○○○○●辛
適温	12℃
合う料理	ホタテ、ロブスター

トゥーレ

GERMANY

ザウルハイム リースリング カルクシュタイン トロッケン (白) 2本セット



“SAKURA”
Japan Women's
Wine Awards
2025ゴールド
受賞

ライン
ヘッセン

ドイツ最大のワイン生産地の バランスのとれた白ワイン

ドイツのラインヘッセン地方は、ドイツ最大のワイン生産地です。ミネラル豊かな斜面の畑、ライン川の至近距離といった、リースリングなどの栽培にふさわしい条件が整っています。〈トゥーレ〉でも16世紀より伝統的な品種であるリースリングとピノ・ノワールに焦点を当てテロワールの多様性を広げてきました。このワインは、鮮やかな黄色で橙色の色合い。しっかりとした辛口であり、土壌由来のミネラル感が響きます。複雑味がありながらも非常にバランスのとれたワインです。

ザウルハイム リースリング カルクシュタイントロッケン(白) 2本セット

申込番号 **WZ55-004**

750ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種 リースリング

アルコール分 12.5度

飲み口 甘○○○○●辛

適温 8～10℃

合う料理 カニ、サーモン、ロブスター

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ポルトガル

Portugal

ポルトガル

ヨーロッパ最西端に位置し、東はスペイン、西は大西洋に面したポルトガル。そのワイン造りの歴史は4世紀以上と長く、中でも「ポート」や「マデイラ」に代表される、発酵途中に蒸溜酒を加えるという独特の製法で造られる“液体の宝石”、酒精強化ワインが有名だ。16世紀半ば、宣教師フランシスコザビエルが日本にもたらし、かの織田信長などの戦国武将も嗜んだとされるのも、このポルトガルワインだったとされる。

国土面積は日本の約4分の1と小国ながら南北に細長い、北部の丘陵地帯から南部の平地まで気候や土壌が大きく異なり、バラエティに富んだ風土を生かしながら、ほぼ全土でワインが造られている。さらに、1ヘク

タールあたりの固有品種数としては世界最多の250種を超える土着品種を擁した多彩なテロワールが、ワインのクオリティーを支え、個性豊かなワインを数多く生みだしている。特に近年では、伝統的な多品種のブレンドに加え、単一品種による際立った個性を持つワインも造られるようになり、世界中のワイン愛好家が大注目、国際的なトレンドとなっている。

数多い産地の中でも世界トップレベルの銘醸地といえば、北部のドウロ川流域に広がる「アルト・ドウロ」地区。段々畑と雄大なドウロ川の壮大な景観は、ユネスコの世界遺産にも登録。ポートワインはもちろん、高品質なスティルワインも高い名声を得ており、ポルトガルを象徴する銘醸地である。

他にも1900年のパリ万博で金賞を獲得、内陸部に位置し周囲を山に囲まれた良質なワイン産地として知られる「ダン」地区や、まだ若いぶどうから造られる微発泡ワイン、ヴェーニョ・ヴェルデの産地として知られる、スペインとの国境に接した「ミーニョ」地区。太平洋に面したゆるやかな丘陵地でプレミアムワインの産地として注目を集める「バイラード」地区など、ワインラバーたちの感性を刺激し、舌を満足させてくれるポルトガルワインから目が離せない。



① 「ラガール」と呼ばれる伝統的なタンク用いた、足踏みでブドウを破碎するポルトガルの古典的な醸造技術。人間の足のやさしい圧力で、苦みのもととなる種子を潰さずに搾汁することができる。

② 世界遺産に登録されている「アルト・ドウロ・ワイン生産地」。400年以上続くキンタ・ド・クラストは、とりわけ美しい丘の上に位置し、ドウロ川沿いの斜面には樹齢100年を越えるブドウ畑が広がる。

ポルトガル赤ワイン2本セット



ポ
ル
ト
ガ
ル

世界遺産地域の畑から生まれる 濃密なポートワインと赤ワイン

世界遺産「アルト・ドウロ・ワイン生産地域」に畑を有し、400年以上続く伝統あるワイナリー、キンタ・ド・クラスト。川沿いに広がる急斜面の段々畑では、手入れから収穫に至るまで全工程が手作業。伝統技術と最先端技術を組み合わせる生まれるテロワールの魅力が詰まった豊かなワインを生産しています。LBVポートはドウロ地方固有の品種の、60年以上の古樹から獲れる約30種類のぶどうをブレンドして造られるポートワイン。クラスト・スベリオールは、摘みたてのベリーや優雅なスパイスが香り立つ、ベルベットのよう濃密でなめらかなタンニンが誘う奥深い赤ワインです。

ポルトガル赤ワイン2本セット

申込番号 **WZ57-001**

各 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

キンタ・ド・クラスト LBV ポート

ぶどう品種 土着品種のブレンド

ボディ フルボディ

アルコール分 20度

飲み口 甘●○○○○辛

適温 14～16℃

合う料理 赤いベリーを使用したデザート

クラスト・スベリオール

ぶどう品種 トゥリガ・ナショナル、トゥリガ・フランス、ティンタ・ロリス、ソウザオン

ボディ フルボディ

アルコール分 14度

飲み口 甘○○○○●辛

適温 16～18℃

合う料理 牛肉や豚肉のグリル、焼肉

キンタ・ド・クラスト

ポルトガル赤白ワイン4本セット



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2026シルバー
受賞

A

B



ポ
ル
ト
ガ
ル

多彩なテロワールと固有品種を有する ポルトガルワイン

ポルトガルの宝石と称えられ、世界遺産に登録されているワイン生産地、アルト・ドウロ。その地域で最も風光明媚な、最高峰の畑を400年以上所有するワイナリー、キンタ・ド・クラストの赤白ワインセット。ドウロを象徴する3つの品種から造られたエレガントな赤は、深みのあるルビー色で、熟した赤果実とフローラルなアロマが香り立ち、洗練されたなめらかなタンニンが素晴らしいバランスを築きます。鮮やかな果実味と弾けるようなきれいな酸味、完璧なバランスを追求した白ワインは、アペリティブやお魚料理と合わせてお楽しみください。

ポルトガル赤白ワイン4本セット

申込番号 **WZ58-004**

各 750 ml×2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. フロール・ド・クラスト(赤)

ぶどう品種 ティンタ・ロリス、トゥーリガ・フランカ、
トゥーリガ・ナシオナル
ボディ ミディアムボディ
アルコール分 13 度
飲み口 甘○○○○●辛
適温 16～18℃
合う料理 肉料理全般、焼き鳥

B. フロール・ド・クラスト(白)

ぶどう品種 モスカテル・ガレゴ、コデガ・ドラリーニョ、ラビガト
アルコール分 12 度
飲み口 甘○○○○●辛
適温 8～10℃
合う料理 シーフード全般、鶏肉のクリーム煮

モンテ・ダ・ラヴァスケイラ／キンタ・ド・クラスト

PORTUGAL

ポルトガル赤白ワイン3本セット



ポ
ル
ト
ガ
ル

魅力的なポルトガルワインを飲みくらべ

産地アレンテージョを象徴する品種に、シラーとカベルネ・ソーヴィニヨンブレンドしたエレガントな赤ワインとアレンテージョの魅力が詰まった豊かなミネラルを感じるフレッシュな白ワイン。世界遺産に登録されているワイン生産地、アルト・ドウロで最も風光明媚な、最高峰の畑を400年以上所有するワイナリー、キンタ・ド・クラストからは、フローラルの香りときれいな酸味や豊かなミネラルの余韻が心地よく響く、エレガントな白ワインをお届けします。

ポルトガル赤白ワイン3本セット

申込番号 **WZ59-002**

各750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. ヴィーニャ・ダ・クターダ・ヴェリャ (赤)
飲み口 甘○○○○●辛

B. ヴィーニャ・ダ・クターダ・ヴェリャ (白)
飲み口 甘○○○○●辛

C. クラスト・ドウロ (白)
飲み口 甘○○○○●辛

クレインバヘル

ユーファルク (白) 2本セット

ワールドワイン



中欧の中でも長い歴史を持つ クレインバヘル

ハンガリーで指定されている最も小さいワイン地域のショムロー。このワインは火山性の土壌であるショムローの丘で栽培された、伝統的なハンガリーのぶどう品種ユーファルクから造られています。フレッシュで口当たり良く、フルーティな花のような香りがあり、火山性の土地で育まれたぶどうの特徴である硬質な味わいがすっきりとした後味を演出します。

ユーファルク (白) 2本セット

申込番号 **WZ60-003**

750ml × 2

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

ぶどう品種 ユーファルク

アルコール分 13度

飲み口 甘 ○○○○● 辛

適温 12～14℃

合う料理 鶏肉・魚料理

シャルドネ ブリュット/ティル クレマン・ド・リュクサンブール

WORLD WINE

ルクセンブルクスパークリングワイン2本セット



個性豊かな風味を楽しめるワイン

美食の国ルクセンブルクのシャルドネブリュットは繊細な泡が特長で、レモンのような香りとさわやかな味わいをお楽しみいただけます。ティル クレマン・ド・リュクサンブールは豊富な果実味と柑橘類や洋なしの風味があり、フレッシュでまろやかな口当たりです。

ルクセンブルク スパークリングワイン2本セット

申込番号 **WZ61-004**

シャルドネ ブリュット 750ml、ティル クレマン・ド・リュクサンブール 750 ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. シャルドネ ブリュット	
ぶどう品種	シャルドネ
飲み口	甘 ○○●○○ 辛
適温	5～7℃
合う料理	どんな料理でも合います
B. ティル クレマン・ド・リュクサンブール	
ぶどう品種	リースリング、ピノ・ブラン
飲み口	甘 ○○○●○ 辛
適温	5～8℃
合う料理	前菜、サラダ

シャトー・ドレ／シャトー・オー・グルロ／シャトー・ペロス サクラアワード受賞ワイン4本セット



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2025ダイヤモンド
トロフィー受賞

A



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2025ゴールド
受賞

B



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Award s
2024ゴールド
受賞

C



サクラ受賞ワイン

フランスから個性豊かな 赤ワインをお届け

ボルドー ルージュは、熟した赤果実の香りが、樽熟成由来の香ばしい木の香りやバニラと交わりエレガントに香り立つ1本。プルミエ キュヴェ ルージュは、ルビー色のローブで、ベリーのような香りと、かすかにバニラやスパイスのような香りを感じられます。口当たりはなめらかで、アロマティックな余韻が長く楽しめます。シャトー・ペロス ヘリテージは、タナの特徴でもあるブラックベリーやカシスなどの黒果実の豊かなアロマがやわらかなタンニンと溶け合います。なめらかな飲み心地の後、最後はフレッシュかつエレガントな余韻が続く1本です。

サクラアワード受賞ワイン4本セット

申込番号 **WZ62-002**

各 750 ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. シャトー・ドレ ボルドー・ルージュ (赤)
飲み口 甘○○○○●辛

B. プルミエ キュヴェ ルージュ (赤)
飲み口 甘○○○○●辛

C. シャトー・ペロス ヘリテージ (赤)
飲み口 甘○○○○●辛

ダカステッロ／シャトー・ラ・ペネルリー ／シャトー・ピエロン／キンタ・ド・クラスト サクラアワード受賞ワイン4本セット

SAKURA AWARDS



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2026シルバー
受賞

A



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2026ダブルゴールド
受賞

B

C



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2026ゴールド
受賞

D



"SAKURA"
Japan Women's
Wine Awards
2026シルバー
受賞



サ
ク
ラ
受
賞
ワ
イ
ン

個性輝くヨーロッパ各地のワインを 飲みくらべ

カンノナウはサルデーニヤの大地の力強さをそのままワインにしたような味わいです。ペネルリーは明るめのルビー色で、芳香は落ち着いたレッドフルーツを思わせませす。ピエロンは、豊かなベリーの果実味とフレッシュな酸味、かすかにナッツの風味のバランスが心地よい、カジュアルに楽しめる軽やかな味わいです。フロール・ド・クラストは深みのあるルビー色のワインからは、熟した赤果実とフローラルのアロマが香り立ち、果実味と酸味、そして洗練されたなめらかなタンニンが素晴らしいバランスを築きます。

サクラアワード受賞ワイン 4本セット

申込番号 **WZ63-004**

各 750ml

※5月1日～9月30日は冷蔵便でのお届けになります。

A. カンノナウ・ディ・サルデーニャDOC (赤)
飲み口 甘○○○○●辛

B. シャトー・ラ・ペネルリー (赤)
飲み口 甘○○○○●辛

C. シャトー・ピエロン ボルドー・ルージュ (赤)
飲み口 甘○○○○●辛

D. フロール・ド・クラスト (赤)
飲み口 甘○○○○●辛

※お届けするワインのヴィンテージやラベルデザインが変更になる場合がございます。予めご了承ください。

ツヴィリング

ソムリエセット

グ
ッ
ズ



スタイリッシュな デザインのワインツール

キャップシールを外してコルクを抜くまでの所作を
スムーズ&スタイリッシュにこなせるウェイターズナイフと、デキャンタージュの味わいをボトルに取り
付けるだけで楽しめるワインポアラーのセットです。

ソムリエセット

申込番号 **WZ64-001**

サイズ(約):ウェイターズナイフ=全
長12cm、ワインポアラー=全長
10.5cm/材質:ウェイターズナイフ=
ステンレス、ワインポアラー=ステン
レス、ポリカーボネート/中国製

電動ワインセーバー



ワインの鮮度を手軽にキープ

ワインボトルにストッパーをセットし、本体をかぶせてボタンを押すだけ。ボトル内の空気を自動で抜き、飲みかけワインの風味を保つ電動ワインセーバーです。数秒で脱気が完了する手軽さとオートオフ機能を備え、USB充電式で手軽に使えます。

〈バキューバン〉 電動ワインセーバー

申込番号 **WZ65-004**

サイズ(約): 直径4.5×高さ10cm / 材質: 本体=ABS樹脂、ストッパー=熱可塑性エラストマー、ポリプロピレン / 付属品: ストッパー×2 / USB Type-C to Cケーブル、USB-C 5V DC1A / 充電時間約2.5時間、対応口径15~21mm / 本体=中国製、ストッパー=ポーランド製
※スパークリングワイン・ビールなどの発泡飲料には使用できません。



シェフ&ソムリエ

フルーツグラス4客セット



グ
ッ
ズ



流れるような曲線が美しい
フルーツグラス

スパークリングワインのミネラル感やフルーティな香りをバランス良く感じることができるグラス。泡が繊細で規則正しくたつように“エフェヴァセンス・プリュス”が施されています。



フルーツグラス4客セット

申込番号 **WZ66-001**

サイズ（約）：（口径5×高さ21cm、容量195ml）×4／材質：無鉛クリスタル／フランス製

リーデル／ツヴィーゼル グラス ワイングラス

GOODS



世界中のワイン
愛好家を満足させる、
自慢のグラス

① ペア赤ワイングラス

申込番号 **WZ67-415**

サイズ（約）：（口径7.5×高さ23.5cm、
容量625ml）×2／材質：クリスタルガ
ラス／ドイツ製

グ
ッ
ズ



現代的な美しさを追求
した飽きのこないグラス

② 白ワイングラス6個セット

申込番号 **WZ67-001**

サイズ（約）：（口径5.5×高さ20.5cm、
容量302ml）×6／材質：トリタンクリ
スタルガラス／ドイツ製