

デザインの現場9月号別冊 **ワイナート34号**
Magazine for Wine Lovers

WInart

Number
34
September
2006

特集

Special Feature Bordeaux Perfect Guide

ボルドー 極める ガイド

61 Classified Red Wine

**セカンド、
サードも全網羅**
61格付け
シャトー名鑑

New World

新世界・再発見!
ニュージーランドとチリ

Counseiller

縦じ込み付録
フランスワイン
「コンセイエ」
ガイドブック2006 Part2

Wine Guide

ワインガイド
メドック格付け61シャトー2003年
ボルドーのピオワイン
ドイツのリースリング2004年
フリウリの白ワイン
ニュージーランド
テイスティング・コメント合計

232本

<http://book.bijutsu.co.jp/>



Carat
2003
Bressan
Mastri Vinai

カラット
2003
ブレッサン・マストリ・ヴィナイ

88

コメント/落ち着いたやや濡れた
麦わら色。マンダリンオレンジ、
グレープフルーツの外皮、セメダ
イン、鉱物系ミネラルなどの、ス
トレートな香り。穏やかだがしっ
かりと芯のある酸味は、豊かなミ
ネラルと厚みのある整ったボディ
を支える。余韻はとて長く、小
川のせせらぎが聞こえるよう。飲
み頃:Now~2012 データ/品種構
成:TF80%、MH10%、RG10% 平
均収量:2.8t/ha 醸造:10度で8日
間のM、20度で25日間の木樽とST、
木樽でMLF 熟成:木樽で24カ月



Collio Bianco della Castellada 2002
La Castellada

コッリオ・ビアンコ・デッラ・カステッラーダ
2002
ラ・カステッラーダ

88

コメント/グラデーションがかかった濃いめの麦わら色。洋梨、ローズマリー、白い野草、クルミの内皮などの、硬く詰まった香り。柔らかなアタックはミッドへと続き、キリッと締まった酸味が、複雑でミネラリーな味わいに加わる。フワーと抜ける心地よいほろ苦さは長い余韻へ誘う。飲み頃:Now~2007
データ/品種構成:PG50%、Ch30%、SB20% 平均収量:5.0t/ha 醸造:20%を常温で4日間のM、27度で15日間のバリック、木樽でMLF 熟成:500Lのバリックで12カ月



Colli Orientali del Friuli "Cialla Bianco" 2004
Ronchi di Cialla

コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ "チャッラ・ビアンコ"
2004
ロンキ・ディ・チャッラ

88

コメント/輝きのあるかなり濃い麦わら色。アーモンドの花、アプリコット、バター飴、オレンジピール、黄桃のシロップ漬けなどの、伸びやかな香り。全体的にソフトながら、ブレがない。純度も高く、安定した構成。同じ浸透圧で融合した、品格のあるワイン。飲み頃:Now~2010
データ/品種構成:RG60%、VF20%、PL20% 平均収量:2.5t/ha 醸造:8度で24時間間のM、20度で12日間の大樽、バリックでMLF 熟成:大樽で12カ月



Colli Orientali del Friuli "Sacrisassi Bianco" 2003
Le Due Terre

コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ
"サクリサッシ・ビアンコ"
2003
レ・ドゥエ・テッレ

87

コメント/曇りぎみの濡れた麦わら色。ホワイト・ペッパー、熟れた洋梨、黄パプリカ、カルダモン、パパイアなどの、謎めいた香り。しっかりとした豊かな酸味は、溶け込むように全体を支え、大きな安定感を与える。なめらかなしっとりとした肌の感覚に、おもわずうっとり。飲み頃:Now~2009
データ/品種構成:TF70%、RG30% 平均収量:5.0t/ha 醸造:7度で20日間のM、20度で20日間の木樽、木樽でMLF 熟成:バリックと550Lの木樽で22カ月

Arbis Blanc 2004
Borgo San Daniele

アルビス・ブラン
2004
ボルゴ・サン・ダニエレ

89

コメント/淡く黄緑色が入った輝きのある麦わら色。白桃、シトロン、青リンゴ、レモンの花などの、清々しい香り。繊細で透明感のある酸味はしなやかで、全体の美しいバランスを保っている。ゴツゴツとした凹凸がなく、洗練された優雅さがある。都会的センスが光る。飲み頃:Now~2008
データ/品種構成:SB40%、TF20%、PB20%、Ch20% 平均収量:5.5t/ha 熟成:常温で2.5日間の大樽 (SB、Ch) とST (TF、PB)、木樽でMLF 熟成:STで10カ月、木樽で10カ月



Oslavje 2002
Radikon

オスラヴィエ
2002
ラディコン

89

コメント/霧がかかった濡れた麦わら色。グラデーションは厚め。ドライアプリコット、野草、生グリーン・ペッパー、びわなどの、かっちりした香り。たるみのないボディ、濁りのない酸味。粒子のザラツキが妙に心地よく、乱暴さゆえのスケール感ではあるが、確固たる存在を誇示している。飲み頃:Now~2010
データ/品種構成:Ch40%、SB30%、PG30% 平均収量:5.0t/ha 醸造:35度までの常温で30日間の大樽、木樽でMLF 熟成:大樽で36カ月



Carat 2003
Bressan
Mastri Vinai

カラット
2003
ブレッササン・マストリ・ヴィナイ

88

コメント/落ち着いたやや濡れた麦わら色。マンダリンオレンジ、グレープフルーツの外皮、セメダイン、鉱物系ミネラルなどの、ストレートな香り。穏やかだがしつかりと芯のある酸味は、豊かなミネラルと厚みのある整ったボディを支える。余韻はととても長く、小川のせせらぎか聞こえるよう。飲み頃:Now~2012
データ/品種構成:TF80%、MI10%、RG10% 平均収量:2.8t/ha 醸造:10度で8日間のM、20度で25日間の木樽とST、木樽でMLF 熟成:木樽で24カ月



Collio Studio di Bianco 2004
Borgo del Tiglio

コッリオ・ステューディオ・ディ・ビアンコ
2004
ボルゴ・デル・ティエリョ

94

コメント/黄緑がかかった濃い麦わら色。干し草、ヘーゼルナッツ、乾燥マンゴー、ひまわりオイル、黄色い野の花などの、やさしい香り。攻撃性のない上品な酸味はとても穏やかで、ミネラルと重なり合い、のどに留まり、フワーと前方に抜け、これにほろ苦さが追従。ブレンドワインの芸術の域に達している。飲み頃:Now~2012
データ/品種構成:TF、Ris、SB 醸造:バリック使用、木樽でMLF 熟成:バリックで10カ月



Brég Anfora 2001
Gravner

ブレッグ・アンフォラ
2001
グラヴネル

91

コメント/赤みがかかった夕陽のような色味を帯びた茶褐色。オレンジピール、セルロイド、ママレード、ビワなどの、クリーンな香り。奥深く、高圧感のない開放的な悟りの世界が穏やかな時間に導き、安堵を与える。陽炎のようにゆったりと揺れる、幻想的な味わい。飲み頃:Now~2012
データ/品種構成:SB38%、Ch26%、PG28%、Ris8% 平均収量:2.4t/ha 醸造:スキンコンタクトしながら常温で7カ月のアンフォラ 熟成:12~70HLの木樽で34カ月



Uis Blanchis 2003
Borc Dodon

ウイス・ブランシス
2003
ボルク・ドドン

89

コメント/不透明な琥珀色。アーモンドの花、洋梨、レモン皮のシロップ漬、灯油、ルバーブ、ゲースベリーなどの、表情豊かな香り。池みのない締まった構成だが、強い印象は与えない。自然な強弱があり、奥行きのある味わい。十二単のように、複雑に織りなす重層感がある。飲み頃:Now~2010
データ/品種構成:TF45%、SB40%、PB10%、VF5% 平均収量:5.0t/ha 醸造:常温で6日間の木樽、常温で14日間の大樽 熟成:大樽で12カ月、コンクリートタンクで16カ月

フリウリ・ヴェネツィア・ジュリアの白ワイン

イタリアの3大白ワイン産地といえば、アルト・アディジェ、カンバーニャと、フリウリだ。フリウリが他のふたつの産地と大きく異なる点は、ブレンドワインの比率が多いことだろう。ここは、オーストリア領時代に先進的な農業技術、醸造技術の指導を受け、そしてこの技術を生かし、完成度の高い優れたブレンドワインを造ってきた。

そこで今回は、そんなフリウリのブレンドの白ワインだけを試飲。単一品種のワインは、いかに品種の個性を表現しているか、という事に重点を置くものだが、多品種からなるブレンドワインは、個々の品種のさまざまな要素が融合して、ひとつの個性として存在しているので、ハーモニーが重要となる。よって評価する際も、インパクト、パワー感、濃密さではなく、バランス、釣り合いを重視すべきなので、細かなディテールではなく、できるだけ全体を捉えるように試飲した。

コメントと解説・須藤環/主にこの試飲は、2006年6月上旬、ヴィアレッジオでの、L'Acqua Buonaの企画で行なわれた試飲会で、ファアラ社のWeinlandシリーズのグラスを使用して行なった。品種の略号/Ch:シャルドネ MG:モスカート・ジャッコ MI:マルヴァジア・イストリアーナ PB:ピノ・ビアンコ PG:ピノ・グリージョ PI:ピコリット Ris:リースリング RG:リボッラ・ジャッラ SB:ソーヴィニヨン・ブラン TF:トカイ・フリウラーノ VF:ヴェルドゥッツォ・フリウラーノ Vi:ヴィトヴスカ データの略号/M:マセラシオン ST:ステンレスタンク



Colli Orientali del Friuli
"Bianco Pomèdes"
2004
Scubla

コッリオ・オリエンターリ・デル・
フリウリ・ピアンコ "ポメデス"
2004
スクーブラ

85

コメント/淡く黄緑がかった乾いた
麦わら色。青いパイア、ホ
ワイト・ペッパー、レモンの果肉、
粉おしろい、カスタードクリーム
などの、ゆったりした香り。ソフ
トな酸味は全体を包み込む。ミッ
ドからははっきりした輪郭が浮かび
上がり、ツルリとした表面が現れ
る。余韻は、ゆっくりと流れ、静
かに沈む。飲み頃:Now~2008 デ
ータ/品種構成:PB60%、TF30%、
Ris10% 平均収量:40t/ha 醸造:
20度で10日間のバリックと大樽、
木樽でMLF 熟成:期樽で8カ月、
STで10カ月

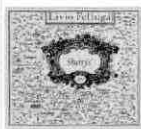


Collio Bianco
2005
Colle Duga

コッリオ・ピアンコ
2005
コッレ・デュエガ

84

コメント/輝きのある乾いた麦わ
ら色。生アーモンドの皮、ボンカ
ン、ライチ、アンズ、カモミール
などの、ふっくらした香り。たっ
ぷりとしたミネラルとほつりとし
た丸みはバランスよく、調和が
とれている。少々酸味の抜けが悪
く、重量感が残るが、個性として
評価したい。飲み頃:Now~2009
データ/品種構成:TF35%、Ch35
%、SB20%、MI10% 平均収量:
7.0t/ha 醸造:18度で10日間のバ
リック(Ch、MI)とST(TF、SB)、
MLFも同様 熟成:12をバリック、
12をSTで6カ月



Sharjs
2005
Livia Feluga

シャリス
2005
リヴィオ・フェルーガ

84

コメント/黄緑がかった薄い麦わ
ら色。シトロン、シチリアオレンジ、
蜂蜜、リンデンの花などの、
密度の高い香り。ミネラルいっ
ぱいのボディは安定感があり、がっ
つりとした強い構力力を備えてい
る。ミッドからはほろ苦さが現れ、
長めの余韻へとつながる。飲み頃
:Now~2008 データ/品種構成:
Ch60%、RG40% 平均収量:7.0
t/ha 醸造:12度で7時間のM、18
度で120日間のST(Ch)と小樽(RG)、
一部、アカシア樽でMLF 熟成:
木樽とSTで6カ月



Collio Bianco
2005
Edi Keber

コッリオ・ピアンコ
2005
エディ・ケベル

85

コメント/黄緑がかった麦わら色。
レモンの果肉、火打石、熟した洋
梨、ミネラル、白い小花などの、
すっきりした香り。澄んだ酸味は
とても伸びやかで、ボディと一体
化している。ミッドからもブレな
く、厚いミネラルとともにどっし
りとした安定感を保っている。飲
み頃:Now~2009 データ/品種構
成:TF30%、PG20%、PB20%、
RG15%、MI15% 平均収量:5.5t/ha
醸造:20度で20日間のコンクリ
ートタンク、コンクリートタンク
(80%)と木樽(20%)でMLF
熟成:MLFと同様で6カ月



"Braide Alte"
2003
Livo

ブライデ・アルテ
2003
リヴォン

85

コメント/琥珀色に近い濡れた麦
わら色。バタークッキー、ホワイ
トチョコ、トロピカルフルーツ、
サフラン、アカシアの蜂蜜などの、
どっしりした香り。隙間なく整列
した構成。しっかりとしたグロッ
プがあり、濃密な味わい。バリッ
クを強調したフリウリワインの先
駆者的存在。飲み頃:Now~2010
データ/品種構成:Ch、MG、SB、
PL 平均収量:5.0t/ha 醸造:13度
で8カ月のバリック、木樽でMLF
熟成:バリックで8カ月



Isonzo Bianco
"Laimis"
2005
Ronco del Gelso

イゾンツォ・ピアンコ
"ラティミス"
2005
ロンコ・デル・
ジェルソ

85

コメント/輝きのある濡れた麦わ
ら色。グレープフルーツ、マルメ
ロ、生アーモンド、ペパーリタな
どの、かっちりした香り。みっち
りと詰まったしっかりとした味わ
い。控えめの苦みは心地良く、バ
ランス感覚に優れている。力強さ
はあるが、行儀がよく、まとまり
がよい。飲み頃:Now データ/
品種構成:TF75%、Ris22%、PB3
% 平均収量:7.8t/ha 醸造:18
度で10日間ST、STでMLF(PB、TF
のみ) 熟成:STで6カ月



Collio
"Pradis Bianco"
2001
Carlo di Pradis

コッリオ
"プラディス・ピアンコ"
2001
カルロ・ディ・
プラディス

86

コメント/輝きのあるかなり濃い
麦わら色。ホオズキ、幸水梨、オ
レンジシロップ、ジャスミンなど
の、透きとおった香り。たっぶり
のミネラルは、筋肉質の厚めの肉
体を造り、強固な底力をみせつけ
る。余韻は、よく溶け込んだほろ
苦さと柔らかさが一体となり、自
然に終わる。飲み頃:Now~2008
データ/品種構成:PB30%、TF30
%、SB30%、MI10% 平均収量:
6.0t/ha 醸造:14度で6時間のM、
18度で12日間のST、木樽でMLF
熟成:500Lの木樽で11カ月



Pralke
2004
Zidarich

ブルルケ
2004
ツイダリッチ

86

コメント/濃い麦わら色で、グラ
デーションは厚め。タイサンボク、
サンブーカ、マンゴー、エニシダ、
マンダリンオレンジなどの、新世
界的な香り。かっちりとした芯の
ある酸味は、このワインの強い自
己主張を押し、全体をまとめる。
硬質感と色彩美が一体となり、ス
ケール感を演出。飲み頃:Now~
2009 データ/品種構成:SB60%、
MI20%、Vi20% 平均収量:5.0t/ha
醸造:常温で8日間のM、常温で8
日間の木樽 熟成:木樽で18カ月



Collio Bianco
2005
Dario Raccaro

コッリオ・ピアンコ
2005
ダリオ・ラッカロ

85

コメント/輝きのある黄緑がっ
た麦わら色。グレープフルーツ、
白桃、ライチ、香草、リンデンの
花などの、涼しげな香り。品種の
個性が溶け込み合い、柔らかく、
深みのある表情をみせる。活き活
きとした酸味も健在で、全体を包
み込むように馴染んでいる。飲み
頃:Now~2007 データ/品種構成:
SB35%、PG35%、TF30% 平均
収量:7.0t/ha 醸造:5度で12時間
のST(TF)、19度で20日間、50%
をSTでMLF 熟成:STで6カ月



Vintage Tattina
2004
Jermann

ヴァンテージ・トゥニーナ
2004
イエルマン

87

コメント/黄緑がかった乾いた麦
わら色。レモンの花、シトロン、
熟れた白桃、マンダリンオレンジ
などの、すっきりした香り。柑橘
系的な酸味は、さわやかな印象を
与え、軽やかなステップを踏む。
統一感があり、一貫した明瞭な味
わい。飲み頃:Now~2009 データ
/品種構成:SB、RG、MI、PL
平均収量:5.5t/ha 醸造:16度で
30~40日間の大樽(70~80HL)と
ST、STと木樽でMLF 熟成:木樽
とSTで12カ月



Collio Riserva
2003
Paraschos

コッリオ・リゼルヴァ
2003
パラスコス

87

コメント/濃い濡れた麦わら色で、
グラデーションは厚め。セメダイ
ン、完熟洋梨、ジャスミン、セー
ジ、生アーモンドなどの、張りつ
めた香り。きっちりとした芯に
上り、純度の高い酸が印象的。各
要素には深みがあり、また余分の
熱さもなく、自然に形成された統
一感がある。飲み頃:Now~2008
データ/品種構成:SH45%、SB45
%他 平均収量:2.0t/ha 醸造:常
温で7日間のM、常温で7日間の木樽、
木樽でMLF 熟成:木樽で24カ月



Bianco Kapija
2003
Podversic Damijan

ピアンコ・カプリヤ
2003
ポドヴェリツィック・ダミアン

87

コメント/霧がかかったボカシが
厚めの、オレンジを帯びた麦わら
色。オレンジピール、石鹸、セメ
ダインなどの、濃みのない香り。
贅肉のない肢体。ミッドからは、
さらに透けるような繊細な硬質感
とともに余韻へと流れ込む。レモ
ンの皮を噛んだようなほろ苦さ
がある。飲み頃:Now~2010 データ
/品種構成:Ch50%、TF30%、MI
20% 平均収量:8.0t/ha 醸造:25
度で60日間のM、35度で30日間の
大樽 熟成:大樽で23カ月



Collio Bianco
"Col Disore"
2003
Russiz Superiore

コッリオ・ビアンコ
"コル・ディゾーレ"
2003
ルシツ・スベリオール

83

コメント/輝きのある明るい麦わら色。カスタードクリーム、洋梨、パイナップル、ホオズキ、焼きリンゴ、セージなどの、ふっくらした香り。はっきりとした酸味と適度な厚みはとてもよいが、ミッドからやや緩みが現れる。余韻の渋っぽい苦みは、やや強め。飲み頃:Now~2009 データ/品種構成:PB40%、TF30%、SB20%、RG10% 平均収量:5.0t/ha 醸造:14度で15時間のM、20度で12日間の木樽(一部)、一部を木樽でMLF 熟成:STで12カ月、大樽で12カ月



Collio Bianco
"Rosazzo Ronco
delle Acacie"
2004
Le Vigne di Zamo

コッリオ・オリエンターリ・デル・
フリウリ "ロサツォ・ロンコ・
デル・アカーチェ" 2004
レ・ヴィーニエ・
ディ・ザモ

83

コメント/黄緑がかった明るい麦わら色。ホワイト・ペッパー、セルフィユ、ピスタチオ、ジャスミンなどの、上品な香り。華やかな自己演出がとて上手。濁りがなく、きれいな仕上がりになっているが、アルコールの強さが表面に現れているのがちょっと残念。飲み頃:Now~2008 データ/品種構成:Ch70%、TF30% 平均収量:6.0t/ha 醸造:1/2を24時間のM、20度で20日間の木樽とST、1/2をSTでMLF 熟成:木樽で11カ月



Lis
2002
Lis Neris

リス
2002
リス・ネリス

83

コメント/やや濃いめの麦わら色。オレンジピール、野草、メロンの皮、バニラビーンズ、レモンシロップなどの、しっかりした香り。味わいも同様に、硬いミネラルの基礎で組み上がっている。柔らかなアタリの酸味は、現代的な多要素をうまくまとめている。無駄のない、タイトなワイン。飲み頃:Now~2009 (マグナム) データ/品種構成:PG、Ch、SB 平均収量:5.0t/ha 醸造:22度で15日間の木樽、木樽でMLF 熟成:木樽で10カ月



Collio Bianco
"Planta"
2003
Matjaz Terpic

コッリオ・ビアンコ "プランタ"
2003
マティアシュ・テルチック

83

コメント/うっすらと黄緑がかった麦わら色。バタークッキー、パイナップル、クルミの内皮、焦がしバターなどの、ストレートな香り。厚みのあるゆったりとしたボディに、バリックがきれいな輪郭をなぞっている。ただし、バリックのトーストは強すぎ。余韻は中程度で、少々苦みがある。飲み頃:Now~2007 データ/品種構成:Ch90%、PB10% 平均収量:5.0t/ha 醸造:9度で5時間のM、20度で10日間のバリック、バリックでMLF 熟成:バリックで10カ月



Collio Bianco
"Cicinis"
2004
Conli Attems

コッリオ・ビアンコ "チチニス"
2004
コンティ・アッテムス

83

コメント/輝きのある濃い黄金に近い麦わら色で、グラデーションは厚め。ライム、リモンチェッロ、香草類、火打石などの、放たれる香り。独立した酸味は硬めだが、やや抜けが悪い。全体にゆったりとした味わいで適度な厚みがあり、均等がとれている。素材さに親しみをおぼえる。飲み頃:Now データ/品種構成:SB60%、TF20%、PB20% 平均収量:6.0t/ha 醸造:8度で12時間のM(SBのみ)、18度で15日間のSTとバリック 熟成:STで6カ月(TF)、木樽で11カ月



Collio Bianco
"Stamas"
2002
Franco Terpin

コッリオ・ビアンコ "スタマス"
2002
フランコ・テルピン

83

コメント/輝きのある濃いめの麦わら色。オレンジピール、錆クギ、ターメリック、リモンチェッロなどの、カッチリした香り。メリハリのある派手な造りで、弾けるような酸味に包まれている。構成要素は多々感じられるが、ややまとまりに欠ける。余韻は中程度で硬い印象が最後まで続く。飲み頃:Now~2010 データ/品種構成:SB25%、TF25%、Ch25%、PG25% 平均収量:5.5t/ha 醸造:常温で3日間のM、常温で30日間の大樽、木樽でMLF 熟成:大樽で12カ月



Collio Bianco
"Jeika"
2004
Piedch Roberto

コッリオ・ビアンコ "イエルカ"
2004
ピチェック・ロベルト

84

コメント/エッジにやや黄緑が入った曇った濃い麦わら色。シトロン、フサスグリ、白バラ、ミネラルなどの、抜けのよい香り。造りは繊細で、ボディは適度にボリュームがあり、いいバランスを保っている。ミッドからやや弱腰になるが、持続性は長く、柑橘系の戻り香とともに終わる。飲み頃:Now~2008 データ/品種構成:RG45%、TF35%、MI20% 平均収量:6.0t/ha 醸造:スキコンタクトをしながら、常温で9日間の40Lと25HLの木樽、木樽でMLF 熟成:木樽で9カ月



Collio Bianco
"Riserva 'Klin'"
2003
Primosc

コッリオ・ビアンコ・
リセルヴァ "クリン"
2003
プリモジック

84

コメント/輝きのある乾いた麦わら色。乾燥トロピカルフルーツ、焼き栗、アーモンドの外皮、マンダリンオレンジ、セメダインなどのカッチリした香り。ゆったりとした酸味とほろ苦さは、酔いさを運ぶ。全体的に丸みはあるが、強みがなく、襟を正したようなまっすぐなワイン。飲み頃:Now~2008 データ/品種構成:SB35%、Ch28%、RG20%、TF15%、PL2% 平均収量:6.8t/ha 醸造:6度で4時間のM、27度で22日間のST、木樽でMLF 熟成:バリックで12カ月



Isonzo del Friuli Bianco
"Luna de Ronchi"
2005
Bellanoite

イソツォ・デル・フリウリ・
ビアンコ "ルナ・デ・ロンキ"
2005
ベッラノッテ

83

コメント/明るめの乾いた麦わら色。パプリカ、サンブーカの花、ライム、火打石、セージなどの、ふっくらした香り。太めの酸味は、豊かなボディを包み、やさしさを強調。全体にややぼやけた感はあるが、牧歌的なおらかさには、つい微笑んでしまう。飲み頃:Now データ/品種構成:TF50%、SB50% 平均収量:7.0t/ha 醸造:18度で15日間のST 熟成:STで6カ月



Dorigo Brut
N.V.
Giroiamo Dorigo

ドリゴ・ブリュット
N.V.
ジロラモ・ドリゴ

83

コメント/持続性のある細やかな泡、輝きのある乾いた麦わら色。レモンの花、海菜ミネラル、シードルなどの、やさしい香り。適度な酸味はよくとけあつて、複雑さを演出する。ほんのりと後味に甘味が残り、アプリコットのな戻り香がやってくる。余韻の苦みが、やや気にかかる。飲み頃:Now~2009 (マグナム) データ/品種構成:Ch50%、PN50% 平均収量:8.0t/ha 醸造:21度で12日間のバリック、木樽でMLF 熟成:バリックで10カ月、2年で口抜き

Wine Stuff ワイン販売スタッフ募集

- 【仕事内容】ワインの試飲販売プロモーション
- 【勤務場所】都内近郊の百貨店・高級グロサリースーパー
- 【勤務体系】土日・祝日を中心とした週2~6日 ※日数、曜日応相談
基本 1日8時間(実働6.5時間、休憩1.5時間)
- 【給与体系】能力、経験に応ず ※資格保持者、販売経験者優遇
交通費全額支給、ソムリエ制服・備品貸与
- 【会社概要】設立:平成14年4月
登録者数:50名(ワイン資格保持者40名)
資本金:1000万円
取引先:主要インポーター、メーカー等 約60社

有限会社 モルティ

TEL.03-5798-4217 FAX.03-5798-4218

e-mail: multi150@blue.ocn.ne.jp (担当/宮坂)

URL:http://www.15.ocn.ne.jp/~multi150/

東京都渋谷区恵比寿4-5-23-701



Colli Orientali del Friuli Bianco
"Ronco Brolle"
2003
Conte d'Attimis
Mantiago

コッリ・オリエンターリ・デル・
フリウリ・ビアンコ
"ロンコ・ブローリオ" 2003
コンテ・ダッティミス・
マニャーゴ **80**

コメント/輝きのある黄金がゆが
った琥珀色。アカシアの蜂蜜、洋
梨のコンポート、ミネラル、オレ
ンジピールなどの、カッチリした
香り。味わいも同様に硬く、締ま
っている。安定感があるがとて
もよいが、朴訥で色気に欠ける。飲
み頃:Now~2008 データ/品種構
成:PB60%、Ch40% 平均収量:
7.0t/ha 醸造:収穫後、ブドウを
30日間乾燥、常温で35日間のST
熟成:木樽で18カ月



Collio Bianco "Roncus"
2004
Roncus

コッリオ・ビアンコ "ロンクス"
2004
ロンクス **81**

コメント/黄緑がかった明るい麦
わら色。白桃、グレープフルーツ、
ライムの果肉、エニシダなどの、
すっきりした香り。フレッシュな
柑橘系の酸味に、適度な影らみ
のあるボディ。やや凡庸で地味な
感があるが、親しみやすくわかり
やすいワイン。余韻はやや短め。
飲み頃:Now データ/品種構成:
PG40%、TF40%、SB20% 平均
収量:4.5t/ha 醸造:23度で30日
間のSTと20HLの大樽、木樽でMLF
熟成:20HLの大樽とSTで6カ月



Biancosesto
2005
La Tunella

ビアンコセスト
2005
ラトゥネッラ **82**

コメント/淡く乾いた麦わら色。
青リンゴ、山岳に咲く花、硬い黄
桃、レモンエッセンス、黄プラム
などの、はっきりした香り。味わ
いは、酸味を中心とするシンプ
ルな構成。柑橘系のなさわやかな
酸味は、フレッシュで軽やかなテン
ポ。高原で深呼吸したようなすが
すがしさがある。飲み頃:Now デ
ータ/品種構成:RG50%、TF50%
平均収量:6.0t/ha 醸造:4度で18
時間のM、14度で30日間の30HLの
大樽 熟成:STで7カ月



Armonico
2005
Bellanotte

アルモニコ
2005
ベッラノッテ **82**

コメント/淡く乾いた麦わら色。
レモンリキュール、オレンジの花、
ライム、セルフィーユなどの、清
潔な香り。フレッシュで透明感の
ある酸味と繊細な容姿は、清々し
く、調和がとれている。中程度の
余韻には、ほろ苦さがあり、アク
セントをつける。素材に好感が
もてる。飲み頃:Now データ/品
種構成:TF50%、MI50% 平均
収量:7.0t/ha 醸造:18度で15日
間のST 熟成:STで3カ月



Collio Bianco "Bell Grici"
2003
Renato Keber

コッリオ・ビアンコ
"ベリ・グリチ"
2003
レナート・ケベル **79**

コメント/濡れた麦わら色。クロ
ワッサン、バタークッキー、レモ
ンドロップ、マンゴー、蜂蜜など
の、まったりした香り。木樽は香
りだけではなく、味わいの中にも
甘い印象を残し、深く溶け込んで
いる。筋張った筋肉は、とても硬
く強い。やや単調だが、エネルギ
ッシュでポジティブ。飲み頃:Now
~2007 データ/品種構成:PBと
PG80%、RG15%、SB5% 平均収
量:6.0t/ha 醸造:24度で8日間のM
(RGのみ)、20度で20日間の木樽
とST、木樽とSTでMLF 熟成:50
Lの木樽で20カ月



Vespia Bianco
2004
Bastianich

ヴェスパ・ビアンコ
2004
バステアニッチ **80**

コメント/輝きのある濡れた麦わ
ら色。マンダリンオレンジ、クル
ミの外皮、すりおろしリンゴ、熟
れたバナナなどの、まったりし
た香り。すっきりした酸味とカラ
ッとした味わい。無駄のないきれ
いな造り。ガラスのサイコロを転
がしたような、新世界を感じるフ
ュージョンワイン。飲み頃:Now~
2008 データ/品種構成:SB45%、
Ch45%、PL10% 平均収量:6.0t/ha
醸造:18度で20日間のバリック、
50%を木樽でMLF 熟成:1/2をバ
リック、1/2をSTで10カ月



Colli Orientali
del Friuli Bianco
"Canticum"
2003
Aquila del Torre

コッリ・オリエンターリ・デル・
フリウリ・ビアンコ
"カンティクム" 2003
アクイラ・デル・トルレ **81**

コメント/かなり濃い麦わら色。
シトロン、セルロイド、乾燥ナツ
メヤシ、サボンの皮の砂糖漬など
の、膨らみのある香り。ソーヴィ
ニヨンの存在は、アロマも弱くほ
とんど感じない。全体的にポリュ
ーム感があり、しっかりとした構
造を成しているが、やや酸味が不
足気味で、余韻の苦みも気にかか
る。飲み頃:Now データ/品種構
成:TF70%、Ris15%、SB15% 平
均収量:5.0t/ha 醸造:20度で20
日間のST 熟成:STで6カ月



Isonzo del Friuli
"Blanc del Lusinez"
2004
Borci da Vila

イゾンツォ・デル・フリウリ
"ブラン・デル・ルシニツ"
2004
ボルク・ダ・ヴィラ **82**

コメント/輝きのある乾いた麦わ
ら色。アカシアの花、ピワ、青リ
ンゴ、グレープフルーツなどの、
デリケートな香り。粘着性が低く
サラリとした感触で、酸味もすっ
きりと細身。ミッドから、ふくよ
かな酸体が見え隠れするが、冷や
やかな色白の美人に変わりはな
い。飲み頃:Now データ/品種構成:
TF40%、PB40%、MI20% 平均
収量:6.0t/ha 醸造:9度で9日間の
M、17度で13日間のST 熟成:
STで6カ月



Colli Orientali
del Friuli Bianco
"Canto"
2005
Cantarutti

コッリ・オリエンターリ・デル・
フリウリ・ビアンコ "カント"
2005
カンタルッティ **80**

コメント/濡れた麦わら色。ソー
ヴィニヨンのアロマが明確をかす
める。オレンジの花、黄桃、レモ
ン、ウイリアム種の洋梨などの、
ゆったりした香り。酸味はやや太
めで、全体に安定感はあるが、散
漫な味わい。ミッドからやや膨ら
み、中程度の余韻へと続く。品種
が多岐にわたって感じられるのが残念。
飲み頃:Now データ/品種構成:
TF50%、PB25%、SB25% 平均収
量:7.0t/ha 醸造:18度で20日間の
ST、STでMLF 熟成:STで4カ月



Isonzo del Friuli
Bianco
"Vignis di Siris"
2004
Mauro Dritus

イゾンツォ・デル・フリウリ・
ビアンコ
"ヴィニス・デイ・シリシ"
2004
マウロ・ドリウス **81**

コメント/輝きのある黄緑がった
麦わら色。グレープフルーツの
果肉、白いバラ、セージ、白パン
などの、すっきりとした香り。レ
モンの酸味は、フレッシュで透
明感がある。味わいは複雑性に欠
けるが、バランス感覚に優れてい
るのでよい。飲み頃:Now~2007
データ/品種構成:TF50%、SBと
PB50% 平均収量:8.0t/ha 醸造:
70%をST、30%を5HLの木樽で20
日間、木樽とSTでMLF 熟成:1/2
をステンレス、1/2を5HLの木樽で
10カ月



Collio Bianco
"Fosarin"
2005
Ronco dei Tassi

コッリオ・ビアンコ
"フォサリン"
2005
ロンコ・デイ・タッシ **82**

コメント/黄緑がかった乾いた麦
わら色。レモンドロップ、レモン
の花、グレープフルーツ、リンデ
ンの花などの、清潔な香り。柑橘
系の酸味は抜けがよく、豊かな
ミネラルとともに全体をまとめて
いる。しっとりとしたスムーズな感
触で、ほろ苦さも包み込んでしま
うほど。飲み頃:Now~2007 デ
ータ/品種構成:PB45%、TF35%、
MI20% 平均収量:7.0t/ha 醸造:
19度で10日間のバリックとST、木
樽とSTでMLF 熟成:バリック
(PBのみ)で4カ月半、STで7カ月