






3月のおすすめワイン(白)


1	カスティージャ サン シモン ブランコ	
参考小売価格 (430201)	¥800	納入価格 (税別) ¥494
 <p>スペインのフミーリアのマカベオとアインを50%づつ 明るく輝く黄金色で、アップルやバナナ、シトラスなどのとってもフルーティー なアロマ。程よい酸が飲みやすくバランスが良い味わい、フレッシュで フルーティーな味わいは気分をリフレッシュさせてくれる。</p>		


2	サベッリ トレビアーノ ダブルツォ	
参考小売価格 (407622)	¥1,050	納入価格 (税別) ¥649
 <p>イタリア・アブルツォの白の定番品種、トレビアーノ種100%の業務専用ワインです。 透明感のある淡いイエロー。白い花やグレープフルーツといった活き活きたアロマ。 ふくやかな果実味にミネラルが加わり心地よい味わいの白ワインです。</p>		


3	サベッリ シャルドネ	
参考小売価格 (407621)	¥1,050	納入価格 (税別) ¥649
 <p>蜜を含んだフレッシュなリンゴに清涼感のあるハーブのアロマ。 力強い果実味に存在感のあるミネラル、程よい苦味が 全体を引き締めている白ワイン。業務専用ワインです。 新入荷の特別価格です。</p>		


4	オリエンタル クラシック シャルドネ	
参考小売価格 (472602)	¥990	納入価格 (税別) ¥667
 <p>テリのマウレヴァレーのシャルドネ100%です。 みずみずしい輝く金色で、トロピカルフルーツ、ハチミツ、そして豊富なミネラル分を 感じるフルーティでミネラル感あふれる味わい。グリーンフィッシュ、生のシーフード、 魚料理、シーフードに合わせた飲み合わせ。新入荷の特別価格です。 赤でカベルネとカルメネル。白でソーヴィニヨンブランもあります。</p>		


5	カサ ドノソ エボリューション ソーヴィニヨンブラン レゼルバ	
参考小売価格 (472605)	¥1,200	納入価格 (税別) ¥814
 <p>新しいテリの歴史を創るために常に革新と進化を目指しているカサドノソがその進化への 決意の象徴として生み出したのが、このエボリューションシリーズ。シンプル&ピュアを コンセプトにしながら溢れるアロマと豊かな風味を大切に造り上げたこのシリーズは、 極めてコストパフォーマンスが高くカジュアルに楽しめる飲みやすいワイン。 淡いライムグリーンでグレープフルーツやライムを思わせるシトラスの香りの中に、 揃い立ての若草の香りが優しく漂う。曇りを吹き飛ばすような力強い酸味とさわやかな 余韻を奏しめる軽やかなワイン。シャルドネもあります。新入荷の特別価格です。</p>		

6	ティエラ デル フェゴ レゼルバ シャルドネ	
参考小売価格 (472614)	¥1,280	納入価格 (税別) ¥867
 <p>テリのマウレバ谷のパンガルブドウ園は四方を太平洋、アタカマ砂漠、アンデス山脈、 パタゴニア氷河という地球規模の障壁に囲まれ外来の病虫害から守られています。 淡く輝く黄金色で、パイナップル、マンゴー、バナナ、そしてシトラスのフルーティーな アロマとオークの樽香のバランスが良く、バナナや香ばしいアーモンドのような味わいが絶妙。 まろやかな口当たりと豊かな樽香、しっとりした骨格で飲み応えのあるシャルドネ。 このレゼルバシリーズは白のソーヴィニヨンブランや赤のカベルネ・カルメネルもあります。</p>		

7	エルカヴィオ ブランコ	
参考小売価格 (422819)	¥1,500	納入価格 (税別) ¥1,098
 <p>スペイン中央部ラマンチャ、詳しくはマドリガの南西に位置するトレド。そこから更に東に 約60kmの所にフィナリーは位置します。標高750mにあり、ブドウ生育期間の夏は暑く、 夜は冷え込む寒暖の差が激しく、ブドウが完熟するの1〜2週間ほど早いです。レモン、ライム、 カモミールのお花、パイナップル、ピーチなどの華やかな香り、アタックは優しく、優しい酸と グリーンゴトロピカルなどの果実味。余韻はすっきり爽やか。アフターフレーヴァーの苦みがお料理の 美味しさを引き立ててくれます。</p>		


8	キンタ ダ ベラーダ ブランコ	限定特価
参考小売価格 (422808)	¥2,000	納入価格 (税別) ¥1,428
 <p>ポルトガルのダンでつくられる白ワイン。柑橘やハーブのアロマ、口当たりは柔らかく、ふわっ としているが、後から強いミネラル感と酸が爽れ、フィニッシュまで綺麗に続く。フレッシュで 清涼感あるエレガントな白。ぎゅっと詰まった果実味とフレッシュな酸。そしてナッツのような ふくやかな風味が特徴です。ぶどう品種はエンクルザード、マルヴァジア・フィナ、セルシアル。 エンクルザード：ダンで最も主要な白ぶどう。ダンの白といえはこれ。収量は少ないが酸と 果実味のバランスがよく、ハーゼンナツツや松の実の様な香り高いワインを造る。 マルヴァジア・フィナ：繊細な香りと蜂蜜の風味を持つ。主にブレンド用品種。熟成ワイン向け。 セルシアル：収量はやや多めで、選好み品種。糖度はやや低めだが酸が通った品種。</p>		


9	エディタリア ヴィラ テラ ヒアニコ	
参考小売価格 (422821)	¥2,000	納入価格 (税別) ¥1,468
 <p>エレガントで都会的な雰囲気を持つオーナーのファン・アンヘル氏に良く似たスタイルの モダンな白ワインです。スペインのテラアルタでつくられる樹齢60年のガルナツチャブランカ85% とマカベオ15%です。1本の樹から40〜50%もの収量を落とします。その結果、房と房の間には 十分な通気性が与えられ、房は病気になりにくく手入れの回数も減り、1本の樹につくブドウが 少なくればよりブドウを映し出す高い品質のブドウが収穫できるという考えに基づいて います。当然、収量は落ちますが、このワインは高麗になりませんが、スペインワインゆえ のストロベリー・パイの香りの高さがあります。このエディタリアのトップクラスの白ワインがなんと スペインの白ワインのナンバーワンの評価を受けたことでもわかります。</p>		


10	CALM(カルム) ティント レゼルバ 2011	限定
参考小売価格 (422798)	¥2,600	納入価格 (税別) ¥1,998
 <p>ポルトガルのドウロ地方の土産品種コデガ・ド・ラ・ニョ種、ラビゴ種、ヴィオジーニョ種。 標高250〜600mの畑から収穫された樹齢60年以上のブドウを使用。 100%フレンチオーク樽で9ヶ月熟成しています。色もイエローゴールドと濃いめの色合い。 トロピカルフルーツを思わせる濃厚な果実の香り、オークの樽からくるバナナやロースト香が バランスよくエレガントな感じ。この価格で驚きの高評価です。プライドで飲むと ブルゴニーのグランクリュクラスと間違えるほどのポテンシャルの高さです。 近年のポルトガルワインの人気の高さもわかります。</p>		

11	キンタ ダ ベラーダ プリムス ブランコ 2011	限定特価
参考小売価格 (422811)	¥5,950	納入価格 (税別) ¥4,398
 <p>ポルトガルのダン地方は、大手ではない家族経営のワイナリーが地域活性化 の一役を担う。将来的に高いポテンシャルを持った期待の生産地です。 オーナーのアルバロ・カストロは自らブドウ栽培、人をつけたような気がしますが ワインに対しては真摯な人物です。彼の所有する畑の距離は13〜16世紀まで遡ります。 アルバロは時期をずらして少し遅く熟した時にぶどうを収穫。ワインのアルコール度数は 14℃を超えることはなく、果実味はありますがフルーティーさだけに留まり、綺麗な酸が 残るエレガントなスタイルを保っています。余韻のバワフルさとやさしさを勝負するのではなく、 自然な酸味が続くアフターに支えられた繊細さとエレガントさに置きを置いている ダンのワインは、ポルトガルのブルゴニーとも言えます。極少量の特別価格です。</p>		

おススメ!スパークリング・ワイン

1	バルディビエソ プリュット NV	
参考小売価格 (580214)	¥1,100	納入価格 (税別) ¥786
 <p>1879年の「シャンパーニュ・バルディビエソ」として南アメリカで最初に泡を生産した 家族経営の醸造所。現在では、国内スパークリング市場でそのシェアを65%に まで伸ばし、品質・生産量ともにNO1生産者としての地位を確立しています。 現在ではシャンパーニュと同じ製法、瓶内二次発酵ワインをテリで造らせてさら 右に出るものがないというほどの品質として評価されています。</p>		


2	ルノーブル プリュット アンタンス NV	限定
参考小売価格 (365747)	¥6,500	納入価格 (税別) ¥3,495
 <p>ルノーブルは家族経営で非常に評価の高いシャンパンです。減産に広告宣伝をしないついで として知られています。グランクリュの畑を多く所有、徹底した品質への拘りやため、 小規模家族経営を守り続ける、信頼の置ける造り手です。そのためには、一切の妥協を許さず、 ●収穫は手摘み●瓶熟中、王冠を使わず、コルクを使用●飲み頃に達するまでリリースしない など、他のメゾンでは中々成し得ない、こだわりを貫いています。 そんなこだわりから生まれるシャンパーニュは、絶妙なバランスの良さで特徴です。 しかし残念ながら今年の年末までの入荷で大幅に価格が上がります。最後の特別価格です。</p>		


3	ゴッセ エクセレンス プリュット NV	
参考小売価格 (587395)	¥6,800	納入価格 (税別) ¥3,895
 <p>ゴッセは、シャンパーニュ地方の一都市アイで1584年に設立したシャンパーニュ地区で 最も古い歴史を持つ会社のひとつです。 伝統の旗にこだわり続けることにより高品質なシャンパーニュの製造を行っており、 「シャンパーニュの最も小さなメゾン」として知られるシャンパンハウスの名門です。 このスタンダード・クラスのエクセレンスは他のキュヴェではマロラクティック発酵を許さず に長い熟成により深みを持たせますが、こちらはあえてマロラクティック発酵をさせて早から 楽しめるスタイルにしております。しかし瓶熟成は30か月とスタンダードクラスにしては 驚くほど長期熟成をさせています。こちらも特別価格です!!</p>		


※ ご案内のワインは豊富に在庫しておりますが、一部限定のアイテムもございます。品切れの際は恐れ入りますがご了承下さい。
※ 春の業務・飲食店様向けの試飲会を4/15(水)13時〜18時 ホテルニューオータニ博多にて開催致します。詳細はご案内状もしくはダンガミHPにてご確認ください。





3月のおすすめワイン(赤)


1	カスティージョ サン シモン ティント モナストレル	
参考小売価格 (430200)	¥800	納入価格 (税別) ¥494
		
<p>スペインのフミージャのモナストレル100%です。深い紫がかったダークチェリーカラーで、ブラックベリーを想わせるモナストレルならではのフレッシュな第一アロマが特徴。スペインで3本の指に入るモナストレルは野性的な味わいで、トースト香と滑らかなタンニンは複雑で魅惑的な飲み心地。長い余韻を楽しめます。新入荷で特別価格です。</p>		


2	サベッリ モンテプルチアーノ ダブルツツォ	
参考小売価格 (407623)	¥1,050	納入価格 (税別) ¥649
		
<p>イタリア・アブルツォの赤ワインの定番品種 モンテプルチアーノ100%の業務専用ワインです。太陽の恵みをたっぷりと感じるベリージャムのようなフルーツのアロマ。飲み応えのある完熟した果実味にアクセントのあるタンニンが調和した赤。発売すべくもかわらず、なんと世界初となる「審査員全てが日本人の女性」というサクラアワード2015にてゴールド賞を受賞しています。新入荷で特別価格です。</p>		


3	サベッリ サンジョヴェーゼ	
参考小売価格 (407624)	¥1,050	納入価格 (税別) ¥649
		
<p>イタリアのアブルツォ州のテッレ・ディ・キエッティ地区のサンジョヴェーゼ100%フレッシュなベリーーツにスミシの華やかなアロマ。活き活きとして心地よい果実味に爽やかな口当たり。親しみやすく楽しめる赤ワインです。新入荷で特別価格です。</p>		


4	ティエラ デル フェゴ クラシック カベルネソーヴィニオン	
参考小売価格 (472607)	¥980	納入価格 (税別) ¥654
		
<p>ぶどう栽培の理想郷チリ・マウレ川の中でも、特に火山性土壌、地中海性気候、そしてアンデス山脈からの水に恵まれたパン・ガルぶどう園で、4代120年にわたり脈々と受け継がれてきたワイン造りの技と品質が、世界の有名な大金で数々の金賞を受賞しています。魅惑的なビルドはカシスやペラム、トピ(キヤラル)の甘い香りを思わせる。とてもバランスのいいフルーティなアロマを放つ。成熟した柔らかなタンニンはとても飲みやすく、心地良い余韻を運んでくれる。新入荷で特別価格です。</p>		


5	ティエラ デル フェゴ クラシック カルメネル	
参考小売価格 (472608)	¥980	納入価格 (税別) ¥654
		
<p>チリのマウレ渓谷のパン・ガルブドウ園は四方を太平洋、アタカマ砂漠、アンデス山脈、パトコニア氷河という地球規模の障壁に囲まれ外來の病虫害から守られています。深く輝くルビー色で、チリやラズベリーを思わせる凝縮された赤系果実のアロマの中に、コーヒーやペッパーの香りが立ち上がる。華やかでスパイシーな微かな香りやピスターチョコやプラムジャムの濃厚な味わいが重なり、見事なハーモニーを奏でている。新入荷で特別価格です。白でソーヴィニオンブランとシャルドネもあります。</p>		

6	ティエラ デル フェゴ レゼルバ カベルネソーヴィニオン	
参考小売価格 (472611)	¥1,280	納入価格 (税別) ¥867
		
<p>チリのマウレ渓谷の中でも特に火山性・沖積土壌・地中海性気候、そして120年4代に渡り脈々と受け継がれてきたワイン造りの技とゆめ努力の結晶です。美しい赤系色でフルーティでフレッシュなアロマが特徴。トースト香とドラムツツォやチョコトを思わせる香りが立ち上がり、複雑香と独自の味わいを楽しめる。力強くコクのあるフルボディ。このレゼルバ・シリーズは樽で熟成されたワンランク上のアイテムです。赤のカルメネルや白のシャルドネもラインナップされています。</p>		


7	パタ ネグラ レゼルバ 2006	
参考小売価格 (430202)	¥1,400	納入価格 (税別) ¥960
		
<p>スペインのヴァルデペニャスのテンプラニーヨ100%を樽熟成12か月以上、瓶熟成を24か月以上かけたクラシックなスタイルのワインです。宝石の輝きのような美しいルビーレッド、凝縮されたモカのアロマとカシスやプラムの香り。熟成によりシガーボックスのヒントが混じった魅惑的なワイン。豊かな黒い果実の味わいやモカのロースト香が口の中に広がって余韻を楽しませてくれるエレガントなワインです。2014年度のサクラアワードの最高賞ダブルゴールドを受賞しています。</p>		


8	エルカヴィオ ティント	
参考小売価格 (422820)	¥1,500	納入価格 (税別) ¥1,098
		
<p>スペインの中央部のラ・マンチャ地方は乾いた地方の名前の由来通り、風が強く乾燥しており病害に悩まされることのないワインにとっては健康的な土地です。エルカヴィオとは古いローマの言葉で「定着」と言う意味を表します。センペル100%(テンプラニーヨ)はテンプラニーヨの中でもラマンチャ特有の粒が小さい凝縮された土着品種です。濃いルビー色、ブルーベリー、ブラックベリー、カシス、黒鉛、ナッツ、甘草の香り、樽に由来するヴァニラの香りも。凝縮感たっぷりののに、重すぎず、きめ細やかな質感に魅了されます。</p>		


9	キンタ ダ ペラーダ ティント	限定特価
参考小売価格 (422797)	¥2,000	納入価格 (税別) ¥1,428
		
<p>アルヴァロ・カストロ氏は、ペラーダを含めて3つの土地を所有。ペラーダ畑の起源は1570年前後までさかのぼります。花崗岩質に砂質、粘土質が混じった土壌で、夏は昼夜の寒暖の差が激しい地域です。凝縮した果実味とタンニンのバランスが良く、スパイシーな風味を感じさせる。高きるアルカヴィオのワインは必要ないと考えるアルヴァロ・カストロ氏らしいペラーダのテロワールを感じさせるワイン。ポルトガルを代表する秀逸なワインです。</p>		

10	エディタリア ヴィラ テラ ティント	限定
参考小売価格 (588613)	¥2,000	納入価格 (税別) ¥1,468
		
<p>スペインのバルセロナから車で2時間ほどの距離にあるテラ・アルタのワインです。樹齢20〜50年のガルナッチャとカリニエナからつくられる。このテラアルタの土地の味わいを表現するワインです。テロワールを最大限に表現するための品質へのこだわり。春には1本の樹から40〜50%の芽かきを行います。その結果、房の間に十分な通気性が与えられ、房が病気になりにく手入れの回数も減ります。1本の樹につきブドウが少なくなれば、よりテロワールを映し出す、高い品質のブドウが収穫できるという考えに基づいています。手間ひまかけた栽培、長い成熟期を経たブドウを厳選し、造られるワインにはこの地のメッセージを受け、ミネラルの味わいを帯びたエレガントなワインに仕上がります。</p>		

11	CALM(カルム) ティント レゼルバ 2011	限定
参考小売価格 (422864)	¥3,200	納入価格 (税別) ¥2,348
		
<p>トゥーリガ・ナショナル種50%、ティンタロリス種25%、ティンタフランカ種25%というポートワインの品種でつくられる。モン・ポルトガル。夏には50度近くまで気温が上がり、地面の石に卵を割ると目玉焼きが出来る。という酷暑！冬になれば最低気温はマイナス10度。平均降雨量は150ml。サハラ砂漠は90mlだから半分砂漠みたいなもので、実際2012年は雨が少なすぎて収穫量は半分に。厚いスレートとコンクリートの土壌の上にはほとんど表土すらありません。余りに過酷な気候のため、生き残れるのはぶどうと、アーモンドと、オリーブだけ。でもそれだけ過酷なので、雑草も害虫もありません。『何もしてない。する必要がないから完全オーガニック』とは隣家フリベリの弁</p>		

12	キンタ ダ ペラーダ ティント レゼルバ	限定
参考小売価格 (422809)	¥3,200	納入価格 (税別) ¥2,348
		
<p>ダンポはポルトガル中北部の内陸に位置するDOCです。この原産地呼称認定は1906年、ポルトガルで最も古い生産地の一つです。この地は山の山脈に囲まれており、その山々が大西洋からの湿気と不安定な天気を防いでいることから、気候は温暖で安定しています。しかし、盆地ではないため標高は200〜900m。土壌は主に花崗岩と砂質土壌で、粘土質が混ざる部分もあります。冬は寒く雪や雨が多ですが、暖かく乾燥した長い収穫期まで続きます。これらは、酸のきちんと立ったワインの一要素となります。余韻のワフルさや濃度が勝負をするのではなく、自然な酸味が続くアフターに支えられた繊細さとエレガントさに重きを置いているダンポの赤ワインは、ポルトガルのブルゴーニュとも言えます。物理的な地形が似ているのではなく、ワインのスタイルに共通点があります。</p>		

13	CALM(カルム) トゥーリガ・ナショナル So2フリー	限定
参考小売価格 (422865)	¥3,800	納入価格 (税別) ¥2,798
		
<p>シストを主とする極端に痩せた土壌、急斜面、そして寒暖の差と少ない雨量という過酷な気候が、ドウロを色濃く特徴づけています。古くからこの地域はポートワインの生産が主だったため、食料用の辛口ワインは、ポートに使用するには品質的に劣るぶどうを原料としていました。そのため、スティルワインは品質重視というより副産物のような存在で、近年まで世界市場で注目されることはありませんでした。ピュアなトゥーリガ・ナショナルの味わいを残すため、So2(酸化防止剤)を無添加でつくられています。ピュアかつ力強さが感じられる。味わいは凝縮されたブルーベリー類、生のチョコレート、生のチョコレートのニュアンス。濃厚でありながら新鮮な生の果実のニュアンスがあります。</p>		

14	キンタ ダ ペラーダ 2011	限定
参考小売価格 (422810)	¥5,950	納入価格 (税別) ¥4,398
		
<p>アルヴァロ・カストロ氏は、ペラーダを含めて3つの土地を所有。ペラーダ畑の起源は1570年前後までさかのぼります。花崗岩質に砂質、粘土質が混じった土壌で、夏は昼夜の寒暖の差が激しい地域です。古木のトゥーリガ・ナショナルとティンタ・ロリスが凝縮された個々のブドウから造られたワイン。黒果実のしかりとした香りとスパイスやコーヒーなどの香り。豊かなボディに透したタンニンときれいな酸味があり、エレガントさも感じさせる長い余韻。高きるアルカヴィオのワインは必要ないと考えるアルヴァロ・カストロ氏らしいペラーダのテロワールを感じさせるワイン。ポルトガルを代表する秀逸なワインです。</p>		

※ ご案内のワインは豊富に在庫しておりますが、一部限定のアイテムもございます。品切れの際は恐れ入りますがご了承下さい。
 ※ 春の業務・飲食店様向けの試飲会を4/15(水)13時〜18時 ホテルニューオータニ博多にて開催致します。詳細はご案内状もしくはダンガミHPにてご確認ください。

