

6月のスタッフオススメ自然派ワイン♪

※限定品でない場合でも、品切れの際はご了承下さい

オンラインショップでも販売しています。



【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **微泡白・辛口**

ライムや白い花の香り。爽やかでドライ、キリッとしてミネラリー。ほのかな苦味が美味しい。お食事全般。ゴーヤチャンプル等

★**イン・ボッラ**[2022]

産地：イタリア/ヴェネト
品種：セルブリーノ100%

3300円

アツラ・コスティエツラ

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白・辛口**

柑橘果実の酸とエキスとミネラルが融合した旨味豊かな味わい。お寿司や天ぷらをはじめ様々な食材との馴染みがよい最高の食中酒。

★**キュヴェ・ヴァン・ニュ**[2022]

産地：フランス/コニャック
品種：ユニブラン90%、ソーヴィニオンブラン10%

2750円

エリザベス

【オーナー 山本みかのイチオシ♪】 **白・辛口**

マスカットや青リンゴの爽やかな酸と果実味がスッと喉越しよくスイスイ飲めて美味しい。野菜や新じゃがと。

★**プリマ・ドンナ**[2023]

産地：オーストリア/ニーダエスタライヒ
品種：ゲルバー・ムスカテラー100%

3150円

ヴィーターシュタイン

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **白・辛口**

ドライで、少し塩味を感じるミネラリーな味わい、キレもよく上質。ハーブや柑橘の風味も。魚介類全般。カルパッチョ等

★**ビノミ**[2022]

産地：スペイン/カタルーニャ
品種：チャレッコ55%、チャレッコ・テイント45%

3050円

デスクレグット

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **オレンジ・辛口**

夏みかん系の果実味がスッキリ広がる夏向きのオレンジワイン。日ごとに苦渋も出て味がある。豚しゃぶサラダやサーモン、小籠包など。

★**ウィヴォ クルティド**[2022]

産地：ポルトガル/ドウロ
品種：モスカテル・ガレゴ100%

インポーターキャンペーン特価 (通常価格 3960円) **3680円**

フォリアス・デ・バコ

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・ライト**

小さい赤果実系の軽い渋みと綺麗な酸が初夏に美味しい!この品質が二千円代で飲めて◎。軽い肉料理やラタトゥイユ等

★**ビニル**[2021]

産地：スペイン/カタルーニャ
品種：メルロー50%、スモイ50%

2500円

デスクレグット

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

ブルーベリージャムの果実味、酸穏やかで多品種のブレンドのまとまりの良さが最高にいい。豚肉の野菜炒め、野外バーベキューなど。

★**セイム・リヴァー・トワイ**
★**ルージュ**[2020]

産地：フランス/ローヌ
品種：グルナッシュ75%、シラー15%、ムールヴェードルとカリニャン10%

2750円

ヘリオセントリック

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

和食との相性抜群の赤果実系のドライな赤。カツオのタタキや酢の物、醤油との馴染みはずごく良い。日持ち良く日に日に旨味増す。

★**ツヴァイゲルト**[2021]

産地：オーストリア/ニーダエスタライヒ
品種：ツヴァイゲルト100%

3520円

ユードイト・ベック

YouTube ライブ配信 **6/1(土) 20:30~**

おすすめワイン全種類をテイスティング後日でもご覧いただけます。

「あすラクダ」マークについて 以下の基準でマークを表示しています。

- 有機・無農薬栽培 酸化防止剤無添加
- 有機・無農薬栽培 酸化防止剤微量添加 (含有量が40mg/L未満)
- 有機・無農薬栽培 酸化防止剤少量添加 (含有量が40mg/L以上)

ワインのご注文方法 お電話、FAX、メール、LINE等 (形式は問いません) ※詳しくはお問合せ下さい。
 [送料] 全国一律850円+クール代385円 (沖縄、北海道除く) 15,000円以上のお買い上げで送料無料 (割引ご利用の場合は2万円以上)
 [お支払い方法] 来店支払い、銀行振込、クレジット決済 (メールでのお案内になります)

山形ワイナリーツアー 2024.5 ① 「アグリクール」訪問



新見のtettaワイナリーの立ち上げから関わられた片寄さんが、山形でワインを作っているから、訪問させていただくことに。山形の「かみのやま温泉」から車で10分ほどの場所に畑はある。当日はあいにく雨だった。私が片寄さんのお話から感じたのは、「自分だけのことを考えるのではなく、周りの農家さんや新規でワイン造りをしたい人たちのことも考えて行動したい」ということだった。片寄さんは一からぶどう栽培をするのではなく元々植っていたデラウエアを育てている。なるべく農薬を少なくして、高齢になった方が畑を片寄さんに任せられたようだ。ワインは、酸化防止剤無添加で造る。とてもナチュラルで美味しい。片寄さんは醸造設備を持っていないので、隣の宮城県で委託醸造している。片道1時間ぐらいだ。片寄さんの将来の夢は、山形県内に、みんなが醸造できるような共同醸造所を作ること。ワイナリーを立ち上げるのはハードルが高い。ぶどうの苗から植えると、ワインができるまでの5年間位は無収入だ。いきなり、醸造設備を持つことはリスクが高いため、新規で始める生産者の多くはまず、委託醸造から始める。そのような設備が山形にはないので、残念に思われていた。そんな片寄さんが造った口ゼは、「色づきの悪かったぶどうを、買い取ってもらえないか…」と言われて買い取ったカベルネのぶどうから作った。片寄さんの優しさがよくわかる。ぜひ飲んで欲しいワイン。

