

# 11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。



【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **微泡ロゼ・辛口**

イチゴのジューシーな優しい甘味と、ちょっとある苦味がすごくいい。これだけでも美味しいし、生ハムや軽い揚げ物などと。

★ピッコロ・リベッレ・フリッツァンテ[2022]

産地:イタリア エミリア・ロマーニャ州  
原材料:バルベラ100%

カミッロ・ドナーティ

**3520円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白・辛口**

ライム、洋梨、青リンゴ系の風味にピリッと感じるミネラルや旨味も効いて後口よし。きのこのサラダや鶏ハムなどの軽い鶏肉料理と。

★ベルデホ エスPECIAL[2022]

産地:スペイン カスティーリャ・イ・レオン  
品種:ベルデホ100%

ペドロ・エスクデーロ

**2200円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **白・辛口**

香ばしい風味あり、酸と塩気、出汁的な味わいのバランスよく旨い! 握り寿司など和食や野菜料理全般と、ぜひ。

★ポップコーン[2022]

産地:オーストリア ニーダーエスタライヒ州  
品種:トラミナー、グリュナー・ヴェルトリーナー、ヴァイスブルグンダー、ウェルシュリースリング

ヘルベルト・ツィリングー

**3240円**

【店長 山本恭子のイチオシ♪】 **ロゼ・辛口**

チェリーのような酸穏やかで飲みやすく、ドライで喉越しもよし! 和食全般と相性OK! 品質を維持しつつコストダウンを実現した、生産者と輸入業者のコラボワイン!

★シュヌツキ[2023]

産地:オーストリア ブルゲンラント州  
品種:ブラウフレンキッシュ100%

ハレタ

**20本限定 2980円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **オレンジ・辛口**

ナチュラルな濃い目の果実味が美味しいオレンジ。上質な紅茶の風味のような軽い渋みがじわじわ広がり旨みとコクも合わさる。

★ア・ルウエスト・ド・モン・スッド・ブラン[2022]

産地:フランス 南西地方  
品種:ソーヴィニヨン・ブラン50%、セミヨン50%

ル・プティ・クロ・デ・ヴォン

**3560円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

ボルドーのしっかりした骨格とナチュラル感も兼ね備える。タンニンや余韻の苦味がとても旨い。コスパも最高。ローストしたお肉等

★シャトー・ルネッサンス[2020]

産地:フランス ボルドー地方  
品種:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%

デスクランブ

**2860円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・ミディアム**

アンヌの芸術的なセンスの良さを感じる。じわーっと果実の旨みと繊細さ、味のバランスも◎根菜煮物、パテ、ウォッシュチーズ。

★リーサル・ウエパンヌ[2022]

産地:フランス ロワール地方(ぶどう:南仏)  
品種:メルロー、サンソー、シラー、他黒ブドウ2種、白ブドウ2種

アンヌ・パイエ

**4290円**

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】 **赤・フル**

熟成した果実味とこなれたタンニンの旨さが美味しい。ほのかな甘さやスパイシーさも楽しめる。この価格はお得♪お肉の煮込み料理等

★ラ・バルスリーナ[2018]

産地:イタリア ピエモンテ州  
品種:バルベラ100%

トリンケーロ

**3740円**

**YouTube** 【ライブ配信】 11/1(金) 20:30~

上記のワインを全てテイस्टング。ぜひご覧ください。過去の配信もどうぞ。

「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**

ワイン選びの相談やギフトのご依頼もお気軽にどうぞ。

ご来店	電話	オンラインショップ
メール	LINE	

【お支払い方法】  
現金、クレジットカード等

【送料】  
全国一律850円(沖縄、北海道除く)  
総額15,000円以上で送料無料(割引ご利用の場合2万円以上)

**Germany & Austria September 2024**

**ドイツ & オーストリア ワイナリーツアー**

9月20日~27日の間で訪問してきました! 久々の海外ツアーです。以前は2年に1度程度海外ツアーを開催していたのですが、新型コロナの影響で、中止していました。今回は、お客様のリクエストを受けて、すでに何度か訪問したことのあるフランス以外の訪問国を検討しました。イタリア、チェコ、スロバキア、ドイツ、オーストリアが候補に。まず、訪問するには、ワイナリーをアテンドして下さる方が必要です。この5カ国のワインを輸入している何社かに打診したのですが、どれも都合が合わずお断りされました。それでも諦めず、今年来日された生産者の中で、私がお大阪や京都でお会いした方の中から訪問先を選定したところ、ドイツ、オーストリアの5

軒の生産者に決定。このうち2軒は、輸入業者を通して訪問のアポを取ってもらい、あと3軒は、直接連絡を取りました。ただ、私がドイツ語が出来ないため、通訳の手配も必要です。また、いつもでしたら、貸切バスで全ての生産者を訪問するのですが、ユーロ高や現地の人件費の高騰で、予算が膨らんでしまったため、オーストリアでは、ウィーンを拠点に電車での移動にしました。ツアーの段取りも結構大変です。

そして、訪問先も決まり、旅行会社に、飛行機、ホテル、貸切バスのチャーターを依頼。なんとかオリジナルのツアーのプランが出来ました。レストランも事前に選んで予約を入れます。

旅行記の続きはこちら→