

1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♪】

泡白・辛口



温州みかんや穏やかな柑橘の果実味が楽しめるジューシーで濁りの旨い微発泡。ピザやパスタ全般、イタリアン系の前菜と最適!



マリア・ポルトロッチェ

★ファレスタ ピニョレット [2023]

産地:イタリア/エミリア・ロマーニャ州
原材料:ピニョレット100%

3520円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

白・辛口



洋梨っぽいフルーティさとピリツとしたミネラル感で後口よく日常ワインに最適!和食全般と相性よく、特に湯豆腐など豆腐と良し!



レ・ヴァン・ボノーム

★エル・ペティ・ボノーム・オーガニック [2023]

産地:スペイン/ルエダ
品種:ベルデホ100%

2200円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口



ドライでミネラル感がとても豊か。ヨーグルトのような柔らかな酸や日本酒のような風味とともに旨みも楽しめる。牡蠣や魚介類等



ハレタ

★ナトゥアブルシュ [2022]

産地:オーストリア/ブルゲンラント州
品種:ヴァイスブルグンダー、ソーヴィニヨン・ブラン

3190円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

白・辛口



梨や黄桃のような優しい果実味にフレッシュな酸、ミネラル感やスパイシーなオリエンタル感もあり楽しめる。揚げ物やお肉等



オリヴィエ・ボノーム

★ヴァンクール・ヴァンキュブラン [2023]

産地:フランス/ロワール地方
品種:ムニユ・ピノ70%、シュナン・ブラン30%

3580円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

オレンジ・辛口



オレンジピールや伊予柑、金柑など柑橘のエキスが純粋に広がる濁りのあるフルーティなオレンジワイン。中華やイタリアン全般と。



マリア・ポルトロッチェ

★エリージョ・ビアンコ [2023]

産地:イタリア エミリア・ロマーニャ州
品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%

3850円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ライトミディアム



とてもナチュラル、開けたてが美味しいので飲み切って欲しい!熟成感のある旨味と優しくまとまりの良い味がいい。軽いお肉料理と。



リヴァトン

★トンベ・デュ・シエル [2019]

産地:フランス/ルーション地方
品種:シラー70%、カリニャン30%

2200円

【店長 山本恭子のイチオシ♪】

赤・ミディアム



和食と最適な少し軽めな赤。柔らかい酸、渋味も優しく無添加の後口の良さあり。焼魚、タタキ、野菜の煮込など、醤油とも相性グー!



アモス&アレックス

★シン ウイ・ダ・リエブレ [2022]

産地:スペイン/カタルーニャ州
品種:テンプラニリーヨ100%

2890円

【オーナー 山本和志のイチオシ♪】

赤・ミディアム



素直な美味しさの心地よい赤。香りも良く口当たりも良くまとまり良く旨味もある。寄せ鍋全般、海の幸とも相性よくバエリアなど。



ベンドレイ・リベット

★セレ [2022]

産地:スペイン/カタルーニャ州
品種:ガルナッチャ60%、カリニエナ40%

3850円

YouTube [ライブ配信] 12/31(火) 17:00~



上記のワインを全てテイasting。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

ワイナリーツアー

その3

『ヴァインゲート・マン』
(先月号より続く)

その石切場を見下ろせる場所から、すぐ近くのぶどう畑を見せていただきました。このエリアの斜面の畑には、放棄されたぶどう畑も多く、今ではぶどう畑でなくなった場所も多いそうです。より良いぶどうを作るには斜面の方が適していますが、作業が大変なため、斜面の畑を手放して平地で栽培する人が増えているそうです。そのため、良いぶどうを作りたいと考える人にとっては、斜面の良い畑が手に入りやすい状況だと聞きました。「農業は、自然に手を入れることで自然を破壊しているという一面がある。手を加えるのであれば、人々のために最大限良いぶどうを作りたいと考えている。」そのような哲学のもと、細かな手作業が行われているようでした。例えば、ぶどうの房の風通しを良くするために、ぶどうの樹の下の方の葉っぱを1枚1枚取り除いたり、ぶどうの実が太陽に当たりすぎないように

に、東側の葉っぱで直射日光を遮る工夫をされたりしているそうです。次に、お昼ご飯のために移動しました。実は、訪問の相談の際にランチができる場所を尋ねました。すると、「近くにはレストランがないので、私たちが用意する簡単な軽食でいかがですか?」と提案していただいていた。そして、到着したのはピノ・ワールの畑でした。この日は6~7名の方が収穫作業をされていて、その作業が終わったちょうどランチタイムに合流しました。木陰には、ハムやチーズ、パンなどが並べられ、ビュッフェ形式で好きなものを取れるようになっていました。

続きはこちら→

