

『リアルワインガイド 86号』 掲載ワイン特集



「5千円台までの世界の美味しいピノ・ノワールまたはそういう味わいのワインを探せ！」の企画で、以下のワインが掲載されました！



バルベーラ ダルバ スペリオール 2016 Barbera d'Alba Superiore

「たくさんのフルーツのニュアンスが感じられます。そして甘いスパイス。酸の豊かさがあり、若々しさがあります。柔らかく、まるやか」と醸造責任者のダニエーレ ポンツォは話していました。伝統を残しつつ新しいスタイルを取り入れたワインで、樽が効果的に使われ、バランスも取れています。畑はランゲ地区で、石灰質粘土土壌です。10月前半に収穫し、除梗し破碎します。26~28度に温度管理しながら、5~6日間発酵させます。マロラクティック発酵させ、4ヶ月フレンチオークのトノー（500L）で熟成させます。さらに、瓶詰前に8~10ヶ月タンクで寝かせます。濾過も清澄もしません。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.バルベーラ ダルバ
生産者：テッレ デル バローロ
葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：500Lの樽で4ヶ月、その後タンクで8~10ヶ月
品番：I-861/JAN：4935919058612/容量：750ml

今飲んで **89+** ポテンシャル **89+** 飲み頃予想 **今~2038**

バルベーラ100%のちょい熟ワイン。香ると、おっ!ピノに近い。ピノ・ノワールのエレガンスをしっかりと感じる。お手頃価格帯のワインだけどチープさは一切なく、どころかキチンと目が詰まった複雑な黒赤果実香がいい。かなりいい。口に含むとさすがに液体はやや濃いめで味も濃いめ。けど味わいバランスがとれ、ミネラル感もあり、何より少しの熟成感があるからその風味と味のまとまりの良さに感心する。メチャお薦めワインの登場だ。(24年5月試飲)

¥1,980(本体価格¥1,800)



シュペートブルグンダー ビショッフスクロイツ クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Spätburgunder Bischofskreuz Qualitätswein Trocken

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

ドイツは世界第3位のピノ ノワールの生産国で、ファルツでも重要な品種です。特に南ファルツの石灰岩質で熱を蓄える土壌は、この品種に向いています。ヌスドルファー ビショッフスクロイツからのワイン。畑の区画は北東向きで、標高は160~180mです。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。26度に温度管理しながら発酵させます。醸しは1~2週間です。瓶詰の際にろ過します。赤い果実と控えめなタンニンの調和が、見事です。ブルゴーニュのピノ ノワールよりも果実の甘みを感じ、やわらかく飲みやすいスタイルです。普段飲みのピノ ノワールとして、あるいは入門用ピノ ノワールとしておすすめ出来ます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域：ドイツ/ファルツ 生産者：カール ファフマン
葡萄品種：ピノ ノワール100% 残糖：6.2g/L 酸度：5.4g/L 熟成：ステンレスタンク
品番：KA-466/JAN：4935919194662/容量：750ml

今飲んで **88+** ポテンシャル **89** 飲み頃予想 **今~2038**

香りはおとなしいけど愛らしさとしっかりさの両面を持ったきれいな赤黒果実香。複雑性や深みは中庸のもの。口に含むと美味しいじゃないですか! 香りから少し感じた弱さが微塵もなく、ピノ・ノワールの可憐さと愛らしさ、そしてそれなりの複雑性のある味がしっかり乗っている。おまけにスキもチープさも全くなし。ケレン味もなく、毎日飲みたくなる純粹さがとてもいい。酸も効いています。(24年5月試飲)

¥2,310(本体価格¥2,100)



シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2018 Spätburgunder Qualitätswein Trocken

バーデンの個人生産者が手掛けるクラシカルなスタイルのピノ ノワールです。1981年に地元の生産者組合を離れ、カイザーシュトゥールのエンディングン村にワイナリーを設立しました。畑は標高250mの高台に位置し、土壌はレス(黄土)です。収穫した葡萄は100%除梗し、2,500Lの木製の大樽に入れ、20度の低温で25日間発酵させます。そのまま同じ大樽で24ヶ月ゆっくりと熟成させます。ブラックベリーやブルーベリーの果実のアロマ、口に含むとさすがにローストの風味を感じます。タンニンはしなやかに洗練された味わいがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域：ドイツ/バーデン
生産者：ヴァイングート ラインホルト コーネリア シュナイダー
葡萄品種：ピノ ノワール100% 残糖：0.7g/L 酸度：6.4g/L 熟成：2,500Lの大樽で24ヶ月
品番：KA-674/JAN：4935919196741/容量：750ml

今飲んで **90+** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 **今~2040**

北の産地っぽい冷涼性のある繊細で緻密な香りがじっくりじんわりと立ち昇ってくる。当然エレガントで奥深さもある。口に含むとうま味がしつかりの美味しいワイン。そして味の乗りもバツグン。でも出しゃばり感はずっと皆無の日本人好みピノ・ノワール。甘くて、酸が美しく伸びて、心地良いほろ苦さもいい。ともかく味わいバランス、各要素バランスともにバッチリ。これまでドイツのピノ・ノワールをそれほど飲んでこなかったことをマジに後悔しています。(24年5月試飲)

¥4,400(本体価格¥4,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。