

今月の逸品

ピノ・ノワールの新世界



これまでの品揃えを大切にしながらも、ラベルがステキだったり、季節を感じるワインなど、見て楽しい、飲んでおいしい、そして、飲んだ後にちよっと詳しく知りたくなる、そんな新しい発見に会えるようなワインをご紹介します。

※20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。

それは飲み頃の合図！
コルクに酒石付着。

今月の一品

トラミン ゲヴェルツトラミネール

[タイプ] 白・辛口 [収穫年] 2024年

[生産地] イタリア アルト・アディジェ地方

[生産者] カンティーナ・トラミン

[品 種] ゲヴェルツトラミネール

750ml ¥4,070税込

「ゲヴェルツ」とは、ドイツ語で「香辛料」の意味で、非常に強いアロマに由来する。北イタリアのトラミンは、ゲヴェルツトラミネールの原産地である。ほとんどが山岳地帯で森林が70%を占める。カンティーナ・トラミンは、1898年に設立された協同組合。畑の標高は250~700mの間にあり、山の斜面で育てられたブドウ品種のセレクションである。地中海性気候の影響を受けた晴れた日と周囲の山々からの冷たい風が昼夜の温度差を生む。この温度差がピュアでイキイキとした酸を与え、透明感と上質で気品あるワインになる。香りはバラやライチにフルーツコンポートのようなアロマが満載。舌ざわりは円みがありオイリー。ふくよかな口当たりの後にスパイシーな後味が全体を引き締める。(2026年4月5日試飲)

バーニャカウダに
トレコンプロートは☆

ボーデッカー・セラーズ
ピノ・ノワール アシーナ

[タイプ] 赤・辛口 [収穫年] 2019年

[生産地] アメリカ オレゴン州

[生産者] ボーデッカー・セラーズ

[品 種] ピノ・ノワール

750ml ¥7,920税込

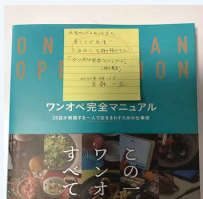
世界的にピノ・ノワールの重要な生産地に数えられるオレゴン州は、栽培面積全体の60%以上をピノ・ノワールが占める。ピノ・ノワールの筆頭産地がウィラメット・ヴァレーである。個人経営の小規模生産者が多いことから、土地の味と生産者の個性が生き生きと表現されている。ボーデッカー・セラーズは区画ごとに醸造を行い、品質本位の少量生産でワインを手掛ける。区画が違うステュワートとアシーナという、それぞれ夫妻の名を冠したワインがある。アシーナは海洋性の堆積土壌を軸とし、黒系果実主体のどっしりとしたストラクチャーのワインを追求。フレンチオークで18ヶ月熟成させた。ブラックチェリーのアロマにリコリスとバニラのニュアンスが続く。タンニンが溶け込んだように滑らかで深みがある。(2026年4月6日試飲)

アロマティックワイン



Column

「本を活かす」



数年前、自宅の蔵書のうち約500冊を処分した。自宅のリフォームがきっかけだった。その時から、本は「一冊買ったなら、一冊処分する」というマイルールが生まれた。当時のことを考えると、「古本屋に持ち込めなかったのか？」と自問自答する。職場に寄贈することも考えたが本棚の肥やしになるのが常である。「もっと本を活かせないか？」と、考え続けた。

ワインの仕事を始めた頃から「ワインと食」に自己投資した。よって若い頃は、本を購入する余裕がなかった。しかもワイン関連の本は希少であり高価だった。そういう時代にお客様や上司から本を貸してくださったことに感謝している。しかしながら、本を貸すことは良いことばかりではない。相手によっては必要とされない本を一方的に貸すことは、借り手に「読んで早く返さなければいけない」という心理的負担をかけ、「人の時間」を奪いかねない。現在も読み終えた本が増え続けている。本は人に読んでもらうことで価値が上がる。必要な人に読んでもらいたい。どうすればよいか？妙案が浮かんだ。職場の食堂兼休憩室の平たい「この本を差し上げます。ご自由にお持ち帰りください！」という付箋を添えた本を毎回一冊だけ置くことにした。本に投資したくてもできないアルバイトや若い方にとほしいとの願いを込めた。まずワイン関連の本を置いた。跡形もなく消え去っていた。次にハウツー本を置いてみた。これも意外に早く持ち去られていた。毎回、午前中の数時間のうちになくなっていた。役に立っているようで嬉しい。「どんな人が興味を持っているのか？見てみたい!」。持ち去る現場を押さえてみようか。

いや、やめておこう!相手に余計なプレッシャーをかけるから。

エグゼクティブソムリエ 貞森 一之

5

April 2026

今月のおすすめワイン

タケダワイナリー サン・スフル 2025年 (皆川明デザインラベル)

きめ細かい天然の泡と、香り立つぶどうのフレッシュで華やかな香りが楽しめる1本。

山形県産のデラウェア種を100%使用しています。

ワインラベルはミナ ベルホネンのデザイナー
皆川明氏の直々のデザイン。

酸化防止剤無添加・無濾過の
山形県産スパークリングワイン

750ml ¥2,640 税込

wine data



[タイプ] スパークリングワイン 白



[生産地] 山形県上市市



[生産者] TAKEDAWINERY



[品種] デラウェア 100%



おすすめのパン「サンマスカットレーズン」
みずみずしく、やさしい甘みのサンマスカットレーズンを、
アンデルセンファームの白ワイン「幸」で漬けたパン。
ワインの果実味と、レーズンの甘味が調和します。



相性のいいお料理「広島熟成どりの唐揚げ」
柔らかでジューシーな食感が特長の広島熟成どりを、レモンを入れた
自家製ダレに一日しっかり付け込み、カリッとジューシーに仕上げた
唐揚げ。ワインの酸が油をスッキリさせ、鶏の旨みがグッと増します。



相性のいいチーズ「クロタン・レザン」
シュェブルチーズにシロップ漬けのレーズンをトッピング。
レーズンの甘みと、ワインの甘味が調和します。

ANDERSEN

HIROSHIMA

エグゼクティブソムリエによる
日常の出来事を綴ったコラムを
ご紹介しています。

