超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたロゼワイン

★★★★★

スモーキング・ルーン スティールバード・ロゼ 2018年

Smoking Loon Steelbird Rosé

生産者名
ドン・セバスチャーニ&サンズ

生産地 カリフォルニア州

ブドウ品種 バルベーラ60%
シラー27%、グルナッシュ13%

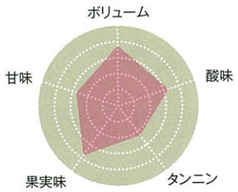
問 ワイン・イン・スタイル㈱
1958円（税込）

長い余韻が心を癒やすエレガントなロゼ

カリフォルニア州ソノマで100年の歴史を持つ名門ワイナリー。サーモンピンクの色合いに、はつらつとしたフルーツの香り。グラスを回すと花やハーブの香りも現れる。アプリコットのようなミツを思わせる甘味が印象的だが、ミネラルも感じられてさわやか。余韻にほんのりと残る甘味が心地いい。

Best Marriage 若竹煮、マダイの梅しそ和え、マルゲリータ、餃子

味わいチャート



テイスタースコア

大葭原	★★★★
河内	★★★
情野	★★★★★
森上	★★★★★

主な香り

ラズベリー　ハーブ　カシスの芽
菩提樹　枯れかけたバラ　灰

味わいタイプ	甘口			辛口
ボディ	ライト	ミディアム		フル
スタイル	エレガント	チャーミング	軽快・繊細	重厚

ワイン王国 No.122　ブラインド・テイスティング

超特選ベストバイワイン　1000円台で見つけたロゼワイン

★★★★★

ナーエ ドルンフェルダー DQ ロゼ リープリッヒ（キルッシュガルテン）2018年

Nahe Dornfelder DQ Rosé lieblich(Kirschgarten)

生産者名
ヴァインフェアトリープ ナーエタール GmbH

生産地 ナーエ地方

ブドウ品種 ドルンフェルダー100%

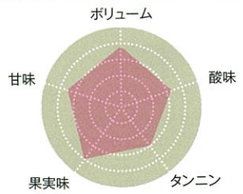
問 ㈲伏見ワインビジネスコンサルティング
1870円（税込）

果実味に富んだマイルドなロゼ

1935年に設立された、ドイツ・ナーエ地方のブドウ生産者協同組合。赤系果実に、ほのかなバラの香りも感じられる。淡いルビー色の色調も上品な印象。ほのかなタンニンと穏やかな酸味のバランスが取れていて、甘やかだがボリューム感もしっかりとある。よく冷やすと甘味がスッキリと抑えられ、さわやかに楽しめる。

Best Marriage 豚肉とアスパラガスのオイスター炒め、鴨肉のタタキ
ソーセージをマスタードで、甘辛い揚げせんべい

味わいチャート



テイスタースコア

大葭原	★★★½
河内	★★★★
情野	★★★★★
森上	★★★★½

主な香り

ストロベリー　ラズベリー　カシス
枯れかけたバラ　丁子　コショウ

味わいタイプ	甘口			辛口
ボディ	ライト	ミディアム		フル
スタイル	エレガント	チャーミング	軽快・繊細	重厚

ワイン王国 No.122　ブラインド・テイスティング

テイスター紹介＆今回のベストワイン

※人物紹介は50音順

大葭原風子

Profile
学生時代、フランスのブルゴーニュに留学。ワインの奥深さを知る。卒業後、ワーキングホリデーで渡仏し、ブルゴーニュの1つ星フレンチ「Le Charlemagne」に勤務。帰国後、銀座の「THIERRY MARX」を経て、現在「BEIGE アランデュカス東京」にてソムリエを務める。「第9回 JSA ソムリエ・スカラシップ」受賞

総評
ロゼは辛口から甘口まで世界中で生産される、大きな可能性を秘めたワインです。ピンク色の見た目もとても可愛らしく、味わいもバリエーションに富んでいるので、どんな料理にも寄り添ってくれます。自宅で、ロゼワインを片手に春の色合いを楽しんでください。

お勧めの1本 ★★★★★

ラダチーニ メルロ・ロゼ 2019年
生産者：ラダチーニ・ワインズ
価格：1320円
問い合わせ先：アグリ㈱

赤系果実の弾けるようなフレッシュで甘酸っぱいアロマと、バラなどのフローラルな香りが楽しめる。豊かな果実味に加え、しっかりと引き締まった酸味が心地いい。果実と酸のバランスが非常によく取れた辛口ワイン。口の中で広がるボリューム感もあり、幅広い料理に合わせて楽しめる。

河内彪

Profile
「FARO（ファロ）」ソムリエ。幼いころに見たカクテル本に興味を持ち、料飲の道を志す。ニュージーランド、ホークス・ベイにてブドウ栽培、ワイン醸造を経験し、現地ホテルにてソムリエとして就労。「なだ万」「マンダリン オリエンタル 東京 Signature」「Maison de MINAMI」ソムリエを経て現職

総評
1000円台というと、おうち飲みにぴったりな価格帯のワインですが、テイスティングしてみると合わせたい料理が次々に浮かんできました。ブラインド・テイスティングをすることで、ロゼワインの汎用性の高さと、しっかりした個性をあらためて認識することができました。

お勧めの1本 ★★★★★

ヴィーニャ・エスメラルダ・ロゼ 2019年
生産者：トーレス
価格：1760円
問い合わせ先：エノテカ㈱

フルーツ、花、スパイスもかすかに感じられる。フレッシュさを残しているが、やや複雑な香りも印象的。しっかりとした味わいで、果実味と酸味、ミネラルのバランスがきれいに取れている。さまざまな香りが楽しめるので、華やかなスイーツと合わせるのがお勧め。

情野博之

Profile
フランス料理「アビシウス」シェフソムリエ。国際ソムリエ協会認定インターナショナル・ソムリエ、女子栄養大学非常勤講師、シャンパーニュ騎士団認定オフィシエ、第6回「ボメリースカラシップ」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位、シャンパーニュ・アンリオアンバサダー、『ゴ・エ・ミヨ 2019』の「ベストソムリエ賞」受賞

総評
世界中で人気のロゼワイン。クセがなく気軽に飲めるのが魅力です。料理を難しく考えなくても何にでも寄り添ってくれる激旨ロゼがたくさん見付かりました！ ロゼワインはどれを選んでも食事と合わせやすく、毎日楽しめます。冷やして飲めばバカンス気分になれますね。

お勧めの1本 ★★

フジクレール ロゼ NV
生産者：フジッコワイナリー
価格：1441円
問い合わせ先：
フジッコワイナリー㈱

酸味と果実味のバランスが良く、メリハリが利いている。軽やかでスッキリしたイメージ。味わいは十分にこなれていて飲みやすい。まろやかなバランス感で、ついついグラスが進む。料理を選ばず食前から食中までマルチに楽しめる。少し冷やすと味わいが引き締まる。

森上久生

Profile
ペアリングマイスター®として日々ワインと料理を探求。国際ソムリエ協会認定インターナショナル・ソムリエ。第3回・第6回「キュヴェ・ルイーズ・ポメリーソムリエコンテスト」準優賞、第2回「JSA ブラインドテイスティングコンテスト」ファイナリスト、その他入賞多数。現在は大手酒類商社のアドバイジングや国内外のワインツアーのオーガナイズ、テレビドラマのレストランシーンの出演者所作指導者としても活躍。著書に『ワインと料理 ペアリングの楽しみ方』（旭屋出版）

総評
淡い色調から濃い色調まで多彩な色合いと、極めて辛口からほんのり甘口まで、大きな味の幅を感じました。どのワインも明確なコンセプトで造られており、合わせる料理も豊富にイメージできました。マスカット・ベーリーAも高評価で、日本の固有品種がこの価格帯で楽しめるのは素直にうれしく思います。

お勧めの1本 ★★★★

ライマット クラモール オーガニック ロゼ 2019年
生産者：ライマット
価格：1331円
問い合わせ先：
国分グループ本社㈱

白桃やアカシアの香りが顕著に表れている。全体にきめ細やかな味わいが特徴的。以前このワイナリーを訪問した際、かつてこの土地はモモ畑だったと聞き、試飲でもそれが感じられたので驚いた。ヒジキの含み煮やグリーンアスパラと厚揚げのソテーなどと合わせたい。

★★★★★ 16.5～17点（5ツ星）超特選ベストバイワイン
★★★★½ 15.5～16点（4.5ツ星）超特別ベストバイワイン
★★★★ 15点（4ツ星）特選ベストバイワイン
★★★ 14.5点（3ツ星）ベストバイワイン
★★ 14点（2ツ星）標準ワイン
★ 13.5点以下（1ツ星）標準以下

ワイン情報の読み方

❶ ワイン名
ワイン名とワイン生産者の表記は輸入元の資料に準じています

❷ 生産国の国旗

❸ ブドウ品種
輸入元、生産者の申告に従い、使用ブドウ品種を記載

❹ 商品問い合わせ先、価格
希望小売価格。その他の場合はその都度記載

❺ コメント
生産者や銘柄についての情報やテイスターのコメント

❻ BEST MARRIAGE
特に合う料理を、テイスターがアドバイス

❼ テイスタースコア
各テイスターが★の数でワインを評価

❽ 味わいチャート
味わいを表すグラフ。テイスターが感じた五つの味覚を5段階で評価し、平均値を算出

❾ 主な香り
テイスターが最も強く感じた香りを集計し、上位を記載

❿ 味わいのタイプ
輸入元、生産者の申告に従い、味わいのタイプを甘口から辛口で区分

⓫ ボディのタイプ
テイスターが味わいの軽～重を評価

⓬ スタイルのタイプ
テイスターが香りや味わい、造りなどを総合的に評価