

お酒と食品の専門店 やまやオリジナル商品情報誌

Message

de Yamaya

Vol.

258

April 2022

SPRING

スペインワインフェア

母の日の乾杯に

ロゼワイン&梅酒

産地探訪

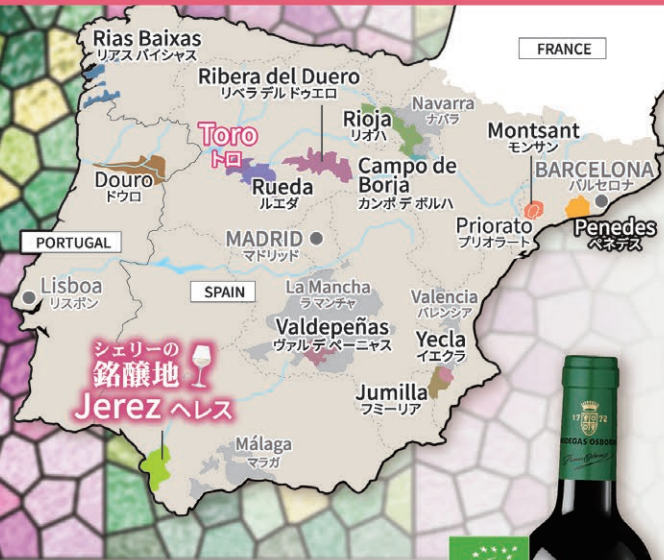
エトニコ

ニールエリスのブドウ畑

SPRING SPAIN WINE FAIR

■D.O. (原産地呼称)
原産地呼称統制委員会が設置された地域において、地域内で栽培された認可品種を原料とし、厳しい基準に基づき生産されたワイン。現在 70 の地域が指定されている。

■D.O. Ca (特選原産地呼称)
より厳しい基準をクリアした、特別な地域でのみ造られた最高クラスのワイン。現在 D.O. Ca として認められているのはリオハとプリオラートのみ。



ANTAÑO

① アンターニョ D.O. Ca リオハ
① レゼルヴァ 赤・フルボディ

複雑な味わいでなめらかなタンニンを感じる、リオハ産ワインです。

使用品種 テンプラニリーヨ 100%

750ml 本体価格 **1,200 円** 参考税込価格 **1,320 円**

② テンプラニリーヨ 赤・ライトボディ

新鮮でフレッシュな印象。風味豊かな味わいのスペイン産赤ワインです。

使用品種 テンプラニリーヨ 100%

③ クリアンサ 赤・ミディアムボディ

ラズベリーや野いちごのフルーティなアロマ、長く深みのある余韻を感じます。

使用品種 テンプラニリーヨ 100%

各 750ml 本体価格 **各 1,000 円** 参考税込価格 **各 1,100 円**

SOLAZ

ソラス テンプラニリーヨ ビオ ヴィノ デラ ティエラ カスティーヤ 赤・ミディアムボディ

750ml 本体価格 **500 円** 参考税込価格 **550 円**

パワフルで、チェリーや赤果実の香り、スパイシーな余韻が楽しめます。

使用品種 テンプラニリーヨ 100%

ヨーロッパ有機認証制度のロゴマークです。

「D.O. Ca」「D.O.」ワインにおける最低熟成年数

■赤ワイン

クリアンサ : 最低熟成年数 24 ヶ月 / うち樽熟成 6 ヶ月
レゼルバ : 最低熟成年数 36 ヶ月 / うち樽熟成 12 ヶ月
グランレゼルバ : 最低熟成年数 60 ヶ月 / うち樽熟成 18 ヶ月

■白ワイン / ロゼワイン

クリアンサ : 最低熟成年数 18 ヶ月 / うち樽熟成 6 ヶ月
レゼルバ : 最低熟成年数 24 ヶ月 / うち樽熟成 6 ヶ月
グランレゼルバ : 最低熟成年数 48 ヶ月 / うち樽熟成 6 ヶ月

MAYORAL

マヨラール クリアンサ D.O. フミリア 赤・ミディアムボディ

750ml 本体価格 **800 円** 参考税込価格 **880 円**

新鮮な赤い果実のアロマが口の中に広がる赤ワインです。

使用品種 モナストレル 100%

DON LUCIANO

ドンルチアーノ クリアンサ D.O. ラマンチャ 赤・ミディアムボディ

750ml 本体価格 **500 円** 参考税込価格 **550 円**

力強く風味の良い後味が長続きするスペイン・ラマンチャ産赤ワインです。

使用品種 テンプラニリーヨ 100%

SANDEMAN 1790 年にジョージ・サンデマンがロンドンに創設

イギリス王室御用達のポート・シェリーの老舗メーカー

サンデマン フィノ シェリー 白・辛口

750ml 本体価格 **1,300 円** 参考税込価格 **1,430 円**

淡い綺麗な麦わら色が印象的、フレッシュでフルーティな辛口シェリーです。

使用品種 パロミノ 100%

OSBORNE スペイン王室御用達のシェリーメーカー

オズボーン

① フィノシェリー 白・辛口

独特のアーモンド香。酸はおだやかで、かすかに苦みを感じる辛口で、食前酒にぴったりです。

使用品種 パロミノ 100%

750ml 本体価格 **800 円** 参考税込価格 **880 円**

② マンサニリーヤ シェリー 白・辛口

アルコールを 15% まで強化したフィノと同じ辛口タイプのシェリー。トニック割がオススメ。

使用品種 パロミノ 100%

750ml 本体価格 **1,000 円** 参考税込価格 **1,100 円**

アンダルシアの限定ワイン「シェリー」

キレのある飲み口から食前および食後酒としても人気のシェリーは、スペイン アンダルシア地方にあるヘレスを中心にした限定地域で生産される酒精強化ワイン(ぶどう由来のアルコールを添加)です。保存性の高いシェリーは、家庭なら冷蔵庫の野菜室の保管で開封後も約 3~4 か月楽しめます。同じタイプでも熟成度合い、品種、産地などにより風味が異なり名称も異なります。

シェリーの主なタイプ

- 辛口 フィノ、マンサニリーヤ、アモンティリヤード、オロロソ
- やや辛口 ミディアム
- 中甘口 ペールクリーム
- 極甘口 モスカテル、ペドロ ヒメネス

③ ミディアムシェリー 白・やや辛口

ナッツやキャラメルニュアンスを感じるエレガントな逸品。

使用品種 パロミノ 95% ペドロ ヒメネス 5%

750ml 本体価格 **900 円** 参考税込価格 **990 円**

④ ゴールデンシェリー 白・やや甘口

口当たり良く愉しめる甘口シェリーです。

使用品種 パロミノ 90% ペドロ ヒメネス 10%

750ml 本体価格 **1,000 円** 参考税込価格 **1,100 円**

PATA NEGRA

D.O. Toro 【トロ】

スペインで貴重なワイン生産地域の一つトロ。「ティンタデトロ」と呼ばれる独自の個性を持つテンプラニリーヨ種の濃厚な赤ワイン。近年は洗練された味わいの赤ワインでも知られる。

パタネグラ トロ ロブレ 赤・ミディアムボディ

750ml 本体価格 **1,300 円** 参考税込価格 **1,430 円**

香り豊かで複雑さを持った、希少性の高いワインです。

使用品種 ティンタデトロ 100%

① ブリュット オーガニック 発泡・白・辛口

輝かしい麦わら色で、魅惑的な繊細な泡が長く続くオーガニックカヴァです。果実由来のフルーティな香りで、すっきりとした味わいです。

使用品種 マカベオ 100%

② ブリュット 発泡・白・辛口

シトラスの凝縮した香りとフレッシュな酸味を感じる辛口スパークリングです。

使用品種 パレリャーダ マカベオ チャレツロ

各 750ml 本体価格 **各 900 円** 参考税込価格 **各 990 円**

DIGNITAT

ディグニタット D.O. カヴァ

① ブリュット ナチュレ オーガニックカヴァ 発泡・白・辛口

シトラスや桃などのアロマと酸のバランスが良い味わいのスパークリングワインです。

使用品種 チャレツロ マカベオ パレリャーダ 全て同量

② ブリュット オーガニックカヴァ 発泡・白・辛口

青りんごやシトラス、トーストのアロマと酸味のバランスが良く取れたフルーティな味わいです。

使用品種 チャレツロ マカベオ パレリャーダ 全て同量

各 750ml 本体価格 **各 1,000 円** 参考税込価格 **各 1,100 円**

ドンシモン スクイズ オレンジジュース

1000ml 本体価格 **248 円** 参考税込価格 **267 円**

搾った果汁そのままを愉しめるストレート果汁 100% オレンジジュースです。

CAOLIN 新感覚 オレンジワイン

カオリン オレンジワイン ヴィノ デラ ティエラ カスティーヤ 赤・辛口

750ml 本体価格 **1,300 円** 参考税込価格 **1,430 円**

トロピカルフルーツ、キャラメルのアロマ。優れたテクスチャーの味わい深いオレンジワインです。

使用品種 シャルドネ ヴィオニエ ヴィウラ 全て同量

DON SIMON 柑橘系の適度な甘さと爽快感!

バルで飲んだワインカクテル “フルーツサングリア”

ドンシモン ① ホワイト サングリア ② サングリア

ワインに果汁をプラスしたスペイン発祥のカクテルです。

各 1500ml 本体価格 **各 700 円** 参考税込価格 **各 770 円**

カクテル風 ノンアルコール ドリンク

③ サンフリア レッドグレープに爽やかな柑橘の風味をプラスしました。

1500ml 本体価格 **298 円** 参考税込価格 **321 円**

JAUME SERRA

ハウメセラ D.O. カヴァ

① ブリュット ナチュレ 発泡・白・辛口

スペイン産スパークリングワインの名称で、濾抜きのあと、糖分を加えていない場合のみ用いることができる。

使用品種 パレリャーダ マカベオ チャレツロ

② セミセコ カヴァ 発泡・白・やや甘口

フローラルな香りにりんごやシトラスのニュアンスを感じるやや甘口のカヴァです。

使用品種 パレリャーダ マカベオ チャレツロ

各 750ml 本体価格 **各 700 円** 参考税込価格 **各 770 円**

CAVA ARTESANAL

アルテサナル ブリュット D.O. カヴァ

1500ml 本体価格 **1,800 円** 参考税込価格 **1,980 円**

バランスの良いカヴァで、食前酒、鶏肉料理や魚料理におすすめです。

使用品種 パレリャーダ 40% マカベオ 30% チャレツロ 30%

世界 3 大スパークリングワイン カヴァ

カヴァは、シャンパーニュと同じ伝統的製法で造られるスパークリングワイン。スペイン・カタルーニャを中心としたエリアで造られ、シャンパーニュやブロッセッコと並ぶ「世界 3 大スパークリングワイン」のひとつです。

CODORNÍU

コドルニウ セレクション ファミリア ラヴェントス ブリュット レゼルヴ D.O. カヴァ

750ml 本体価格 **2,000 円** 参考税込価格 **2,200 円**

非常にバランスのとれたワインで、フレッシュな酸を感じる味わいに仕上がっています。

使用品種 シャルドネ 50% チャレツロ マカベオ 50%

「カヴァ」最古のワイナリー

5.8sun 母の日の乾杯に

ROSE WINE

赤ワインと白ワインの要素を併せ持つロゼワインは、
食前酒にも、食中酒にもぴったりな万能ワイン！
多様な食事に合わせて、春の乾杯を彩ります

スティルワイン STILL WINE

LE ROSÉ DE FLORIDENE



ルロゼド
フロリデーヌ
ボルドー ロゼ 2018

750ml ロゼ・辛口
本体価格 **1,500円**
参考税込価格 **1,650円**

美しいラズベリーのようなカラーが鮮やか、ミネラル感があり、軽やかなロゼワインです。

使用品種

メルロー 78%
カベルネソーヴィニヨン 22%

TABALI

ニューワールド
ワイン界の新生

タバリ ペトレゴゾ グランレゼルヴァ
ロゼ ピノノワール

750ml ロゼ・やや辛口
本体価格 **1,000円** 参考税込価格 **1,100円**

フレッシュで繊細な口あたり、赤系果実の果実味にスパイスのアクセントが魅力的なロゼです。

使用品種

ピノノワール 100%

タバリは、2003年に誕生した若いワイナリー。その品質は生産1年目にして数々の賞を受賞するなど注目を集めています。

DOMAINE PY

ドメヌピ
ロゼ オーガニック
AOP コルビエール

750ml ロゼ・辛口
本体価格 **1,200円**
参考税込価格 **1,320円**

繊細なアロマとフレッシュでバランスの取れた味わいのロゼワインです。

使用品種

シラー 50%
グルナッシュ 40%
サンソー 10%

MISSION ST VINCENT

ミッション
サンヴァンサン
ボルドー ロゼ

750ml ロゼ・辛口
本体価格 **900円**
参考税込価格 **990円**

フルーティでさわやかなアロマ。ミネラル感があり、飲み口の軽やかなロゼワインです。

使用品種

カベルネソーヴィニヨン 60%
メルロー 30%
カベルネフラン 10%

スパークリングワイン SPARKLING WINE

甘口ロゼ 乾杯の一杯に

JAILLANCE

ジャイアンス ロゼ ピオ

750ml 発泡・ロゼ・やや甘口
本体価格 **1,500円** 参考税込価格 **1,650円**

チェリーやブルーベリー、ライチのアロマ。クリーミーかつフレッシュな口あたりです。

使用品種

ミスカ 95%
ガメイ 5%

CHIARLI

キアルリ ランブルスコ
ロゼート

750ml 微発泡・ロゼ・やや甘口
本体価格 **700円** 参考税込価格 **770円**

美しい色合いの淡いピンク色で、香り豊かな弱発泡性ワインです。

使用品種

ランブルスコ 100%

DIGNITAT

ディグニタット ブリュットロゼ
オーガニック D.O. カヴァ

750ml 発泡・ロゼ・辛口
本体価格 **1,000円** 参考税込価格 **1,100円**

ミネラル感があり、ラズベリーやイチゴのアロマが広がるスパークリングワインです。

使用品種

トレパト 50% モナステレル 30%
ガルナッチャ 20%

HARDYS

ハーディーズ スタンプ
スパークリング ロゼ

750ml 発泡・ロゼ・辛口
本体価格 **800円** 参考税込価格 **880円**

フレッシュさと自然な酸味が感じられ、ドライでスッキリとした後味が特徴的です。

使用品種

シャルドネ 60% ピノノワール 40%



サクラワインアワード2021
ゴールド受賞

アパッシメント（陰干し）製法
由来の豊かな味わい

PRIMODI

プリモディ アパッシート
プーリア プリミティーヴォ
ロゼート IGT

750ml ロゼ・やや辛口
本体価格 **1,000円** 参考税込価格 **1,100円**

野イチゴやラズベリーの香り。フレッシュな味わいの南イタリア産ロゼワインです。

使用品種

プリミティーヴォ 100%

ロゼワインの製法

フランス語でバラ色という意味のあるロゼワイン。一般的なロゼワインは、基本的には赤ワインに用いられる黒ブドウで造られます。（白ブドウを使う場合もある。）その製法は大きく2つ、赤ワインの製造過程で造られる場合と、白ワインの製造過程で造られる場合に分けられます。また一部の例外として、赤ワインと白ワインを混ぜる製法もあります。

COPPER RIDGE

コッパーリッジ
ホワイトジンファンデル

750ml ロゼ・やや甘口
本体価格 **600円** 参考税込価格 **660円**

香辛料やハーブを使った料理やムニエル、中華料理と合わせるのもおすすめです。

PIERRE CHAINIER

ピエールシャニエ AOP
ロゼ ダンジュ

750ml 本体価格 **1,000円** 参考税込価格 **1,100円**

苺やベリー等赤果実やバラの香りが上品に広がるワインです。

使用品種

グロロ 60% ガメイ 30%
カベルネソーヴィニヨン 10%

UMESHU

母の日の贈り物にも

日本を代表する
リキュール・梅酒。
仕込み酒によって
異なる味わいを楽しむもよし。
ロック、ソーダ割、お湯割と
飲み方を変えて味わうもよし。
香り豊かで上品な味わいは
大切な人といっしょに
楽しんでほしい
おすすめの逸品ぞろいです。

Japanese Liqueur

賀茂鶴酒造 広島

賀茂鶴
①純米吟醸古酒仕込 梅酒

720ml 本体価格 **3,000円**
参考税込価格 **3,300円**

紀州南高梅を長期熟成。純米吟醸古酒で漬け込み、濃醇でまろやかな味わいです。

②梅酒

720ml 本体価格 **1,463円**
参考税込価格 **1,609円**

純米酒のふくよかな旨みがマッチした濃醇かつ、飲みやすい口当たりの梅酒です。

カンタン春カクテル

梅酒
×
ロゼ
ワイン

ホッピングスプリング

梅酒とソーダをグラスに注いで軽く混ぜ、氷を加えて、その上にロゼワインをやさしく乗せるように注ぎます。

梅酒ティー

梅酒：アイスティーを1:1で混ぜ合わせます。

梅酒スプモーニ

梅酒：グレープフルーツジュース：トニックウォーターを1:1:1で混ぜ合わせます。

東乃匠 和歌山

初摘み紀州南高梅 潤艶梅酒

720ml 本体価格 **1,980円** 参考税込価格 **2,178円**

紀州産南高梅の完熟した果肉を贅沢に使用、フルーティな味わいを愉しめます。

芳醇な甘み！
ロックや炭酸割が
おすすめ

潤艶梅酒

栄光酒造 愛媛

栄光 蔵元の梅酒

500ml 本体価格 **860円** 参考税込価格 **946円**

愛媛産南高梅を本格米焼酎と、高純度系湧き水の名水で仕込みました。

本坊酒造 鹿児島

本坊
①源次郎 梅酒

750ml 本体価格 **3,000円**
参考税込価格 **3,300円**

一切割り水を加えず、長期熟成原酒ならではの濃厚かつ贅沢な味わいです。

②竜崎梅酒

720ml 本体価格 **1,700円**
参考税込価格 **1,870円**

竜崎小梅のさわやかさと酸味、優雅な香りとまろやかな味わいのブランド梅酒です。

150年変わらぬ信念

明治5年(1872年)の創業以来、150年にわたり、郷土愛に根ざすという創業の精神を受け継いでいます。現在は、焼酎やウイスキー、梅酒、ワインなど、多岐にわたる製品を生み出しています。

③上等梅酒 知覧茶

720ml 本体価格 **1,158円**
参考税込価格 **1,273円**

フレッシュな香りと柔らかな甘味をじっくり抽出した、ワンランク上の緑茶梅酒です。

④星舎 無添加黒糖梅酒

720ml 本体価格 **1,140円**
参考税込価格 **1,254円**

黒糖仕込みらしい、優雅でコクのある香りと甘みを感じ、自然な風味の梅酒です。

萬歳楽

石川県白川の良質な水が流れるまち鶴賀で、1716年に創業。萬歳楽は「事のはじまり」を意味し、新たな門出で舞われた舞楽が由来となっています。幸いに「おめでたい瞬間」を迎えるようにと願いがこもったお酒です。

小堀酒造店 石川

加賀梅酒五年熟成 桐箱入

720ml 本体価格 **3,000円** 参考税込価格 **3,300円**

濃密な梅の旨みとクリアな飲み口を持つ加賀梅酒を5年熟成させた希少な梅酒です。

萬歳楽 加賀梅酒

720ml 本体価格 **1,470円**
参考税込価格 **1,617円**

香味のバランスがとれて美味しい時期となるまでおよそ2年熟成されています。

乾杯におすすめ！発泡性梅酒

萬歳楽 加賀梅酒
スパークリング

500ml 本体価格 **713円** 参考税込価格 **784円**

豊かな大地で育った加賀梅酒を微炭酸で引き締めた、爽やかな味わいの梅酒です。

平和酒造 和歌山

紀州
①梅古酒

720ml 本体価格 **1,700円** 参考税込価格 **1,870円**

無添加の梅酒の原酒を3年～5年じっくり寝かせました。高貴な味わいの梅酒です。

②七年前古酒

720ml 本体価格 **2,700円** 参考税込価格 **2,970円**

7年じっくり熟成させ、濃厚でまろやか。南高梅の甘みがしっかりとしたすばらしい味わいです。

エミリアーナ ヴィンヤーズが生んだ
オーガニックワインブランド

エトニコ



南米チリ



チリ最大の有機栽培畑を所有し

フェアトレード認証など社会的責任も果たす。

今、さらなるCO2排出ゼロに取り組み

サステイナブルの先進的ワイナリーとして

世界をリードしている。

先見の明から「夢」の取り組み

90年代終わりに、ラファエルとホセ・ギリサスティ(栽培担当マネージャ)は、これからのワイン造りには「体に良いこと」だけでなく、「環境に優しく、地域の活性化や雇用など社会にも配慮があること」が求められることにいち早く気づきその取り組みを始めた。ワイン醸造学とあわせながら、「自然と人々に大きな敬意を払って、最高品質のワインを造る」という目標を掲げ、100%オーガニックでバイオダイナミック農法の葡萄園に変えるプロジェクトを開始した。

彼らの取り組んだバイオダイナミック農法とは、農薬や化学肥料の代わりにプレパラシオンと呼ばれる肥料を使用し、土壌、植物、動物の相互関係の調和を重視している。栄養も循環するのが理想という観点から、肥料は牛の角と糞を使って手作りしたり、ブドウの病害にはハーブを煎じた液を散布したりするという循環型農業を行っている。



農場内にはアルパカやニワトリなどの動物が放たれ、ブドウ畑内には草木が生い茂り、生態系が維持されている。また、畑作業に馬などを使用していることも特徴である。

夢の実現

「夢」から始まったプロジェクトは、20年以上の歳月を経て大きく実現し、チリ最大の有機栽培畑を所有するワイナリーとなった。カサブランカヴァレーやコルチャグアヴァレーなどを中心に各産地に自社畑を計738ha、契約畑474haを管理し、オーガニック認証を受けた畑、1212ha(東京ドーム約258個分の広さ)を所有する世界有数のワイナリーにまで拡大し、国内および国際的に高い評価を受けるとともに、それぞれのワインは、世界各国の有機認証を取得している。



さらなる飛躍に向けて

彼らは、有機農法とバイオダイナミック農法がワインを作る最良の方法であると信じているだけでなく、それが尊敬と知恵をもって未来を予測するのに役立つ生き方であると確信している。また、エミリアーナで働く人々の尊厳を尊重することで、有機農業の発展につながるものとして、その労働環境の整備や地域のコミュニティに貢献し、フェアトレードにも取り組んでいる。

現在は、カーボンゼロ認証や環境認証を取得するなど、さらにCO2排出ゼロに向けて活動しており、私たち消費者の新しいニーズでもあるエシカル消費^(※)につながるワインといえる。

※消費者それぞれが社会的課題の解決を考慮したり、そうした課題に取り組む事業者を応援しながら消費活動を行うこと。

※掲載商品のラベル・パッケージデザイン・店頭価格は予告なく変更される場合がございます。また、輸入品のため入荷が遅れる場合がございます。店舗により取扱いがない場合はお取り寄せとなります。

「バイオダイナミック農法」ワイナリー
エミリアーナ ヴィンヤーズ

ETNICO エトニコ

1000ha以上の葡萄畑全てで
有機農法を用いて、
植物本来が持つ
生命力を生かした
「バイオダイナミック農法」
によるワイン造りを行
っている。

エトニコ レゼルヴァ
オーガニック
カベルネソーヴィニヨン

赤・ミディアムボディ

750 ml

本体価格 980 円

参考税込価格 1,078 円

フレッシュでフルーティな香りと、
ジューシーでバランスのよい味
わいのチリ産赤ワインです。

使用品種 カベルネソーヴィニヨン 100%

エミリアーナの醸造家 マルゲリット ペノー氏

フランス ロワール地方で農業工学を学び、
ぶどう栽培と醸造学において国際修士を
取得する。アメリカ、ソノマ地区、フランスの
銘醸地ボルドーやブルゴーニュにて経験を
積んだ後、チリのコンチャイトロ社にて働
き、2019年からエミリアーナ社の醸造家
チームの一員となる。



ヨーロッパ有機認証制度のロゴマークです。

エトニコ レゼルヴァ
オーガニック

①ゲヴェルツトラミネール

白・やや辛口

華やかなアロマと果実などの
風味豊かな味わいをお楽しみ
いただけます。

使用品種 ゲヴェルツトラミネール 100%

②ヴィオニエ 白・やや辛口

アプリコットやライチのアロマ、
滑らかで丸みを帯びた味わい
のワイン。

使用品種 ヴィオニエ 100%



エトニコ
レゼルヴァ オーガニック

①カルメネール 赤・ミディアムボディ

プラムや赤スグリのアロマと良質で滑
らかなタンニンのワインです。

使用品種 カルメネール 100%

②ピノノワール 赤・ライトボディ

すがすがしくフルーティな味わいで
凝縮された後味も特徴のワインです。

使用品種 ピノノワール 100%

③シラー 赤・ミディアムボディ

口の中に広がるタンニンと優雅
な味わいが特長のワインです。

使用品種 シラー 100%

④マルベック 赤・ミディアムボディ

シルクのようなすばらしいタンニンが
余韻まで続く優雅なワインです。

使用品種 マルベック 85% シラー 14%
カベルネソーヴィニヨン 1%

各 750 ml 本体価格 各 980 円
参考税込価格 各 1,078 円



③ソーヴィニヨンブラン

白・辛口

柑橘系の複雑な香りと滑ら
かでフレッシュな口当たり
を持つワインです。

使用品種
ソーヴィニヨンブラン 100%

④シャルドネ 白・やや辛口

柑橘系果実の爽やかなア
ロマとベルベットのよう
な味わいのワインです。

使用品種 シャルドネ 100%

各 750 ml 本体価格 各 980 円
参考税込価格 各 1,078 円



ワインディレクター 山内 浩晶 がおすすめする

『今夜のこの1本!』

■山内 浩晶 Hiroaki Yamauchi (コルドンヴェール株式会社 代表取締役社長)
コルドンヴェール・ワインディレクター



常に最高を目指す、南アフリカワイン界のトップリーダー
ニューワールドワインが注目される前から南アフリカワイン界で躍進して
きたニール エリス。南アフリカは持続可能な農業を続けるために2010年
からサステナブル認証制度を行っている。ニール エリスは南アフリカの
トップリーダー的存在として大きな功績があり、創業からぶどうの品質に
こだわったワイン造りは、世界中から常に高い支持を得ている。



NEIL ELLIS 【ニールエリス】



南アフリカの西ケープ州は、非常にぶどう栽培に恵まれた世界有数のエリアである。温暖な地中海性気候であり、沿岸での霧の発生が直射日光を和らげてくれる。また、「ケープドクター」と呼ばれる冷涼で乾燥した海風が病害虫からぶどうを守ってくれる。

創業者のニール・エリス氏は、「品質の追求」を理念に掲げ、既成の枠にとらわれないワイン造りにこだわっている。「私たちのビジョンはワインを特別なものにすることである。その土地から収穫されたぶどうに磨きをかけ、南アフリカの中で最高なものにする。」というワイン造りの理念により、南アフリカを代表するワイナリーとなった。創業者のニール・エリス氏はワイナリーのオーナーとして活躍し、後継者である息子のウォーレン・エリス氏がチーフとしてワイン造りを行っている。ウォーレン・エリス氏はぶどう栽培の修士号を取得しており、「ぶどう畑がワインのスタイルを決める」という信念のもと、過去の経験と知識を現在の醸造技術にいかしている。より良いワイン造りのために新しい区画を割り出す研究も続けている。



醸造家
/ウォーレン・エリス氏

南アフリカ 西ケープ州



ニールエリス ステレンボシュ カベルネソーヴィニオン&メルロー

750ml 赤・ミディアムボディ

本体価格 **2,000円** 参考税込価格 **2,200円**

黒果実のアロマ、スパイシーなシダーの香りと、しっかりとしたタンニンを味わえる1本です。



ワイン環境基準合格シール(シリアル番号付き)

使用品種 カベルネ ソーヴィニオン 47% メルロー 38%
カベルネ フラン 15%



サクラワインアワード2021
ゴールド受賞

※2017年ヴィンテージ



ネットで注文 車で受け取り **やまやドライブスルー**

CLICK & PICK-UP

STEP 01 スマートフォンまたはパソコンでアクセス!

「受け取り店」と「商品」を選択! 「お客様情報」、「支払い方法」を入力して…

STEP 02 ご注文内容が店に届きます!

スタッフがスピーディーに商品をご用意します

STEP 03 お知らせを受けて、スタッフが商品をお持ちします!

「お店に着きます」をタップ!

STEP 04 お車まで積み込みがやまやスタイル! (お車でお支払ができます)

お店に入らずにお買い物が安心&便利だね!

※一部の店舗では店内引取をお願いしております。

オンラインショッピングぜひご利用ください。
らくらく全国宅配

yamaya.jp/shop

やまや宅配

検索

※ご予約の受付や一部取り扱いのない商品・サービスがございます。

お酒は20歳になってから。未成年者への酒類販売は致しません。

飲酒運転は法律で禁止されています。

妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児、乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。



やまや