

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

春到来!

Cherry-Blossom
Party

NEW ITEM／3月・4月登場
春の新商品特集

産地探訪
ルーマニアワイン

Vol.
269
March 2023



ワイナリー「シャトー デ ジャック」の外観

春爛漫

CHERRY-BLOSSOM PARTY

Spring full bloom
お花見やパーティに
ぴったりなアイテム特集!

お花見の定番! - ビール

OETTINGER

ドイツ

エッティンガー



ドイツ国内
トップクラスの販売量

①ヴァイス ヴァイツェン

500ml

320円

参考税込価格 352円

②ラドラー ビールカクテル

エッティンガーのエクスピロットとレモネードを1:1でブレンドした、さわやかな味わいの低アルコール飲料です。

330ml

178円

参考税込価格 195円

③ホワイトビール

爽やかな香りと柔らかな甘み

ホワイトビール

めくらがれして!

良く冷やして!

2023年3月・4月 続々登場!

NEW ITEM

春の新商品特集

新しいものごとに挑戦したくなる春。
おうちごはんの新メニューに、本格的な調味料や
世界中のワインはいかがでしょうか。

ALMA MATER フランス

アルママテー ボルドールージュ
酸化防止剤無添加 赤・ミディアムボディ

750ml 本体価格 1,280円 参考税込価格 1,408円

ブドウや赤い果実のフルーティなアロマが印象的、酸味と滑らかな味わいのバランスが絶妙なワインです。

使用品種 メルロー: 100%

酸化防止剤無添加

酸化防止剤はワインの酸化を防止し殺菌効果のある添加物で、ワインにとっては薬のような存在。むやみに使用しすぎると色味が薄くなったり果実味を損なうこともあるため、無添加ワインが着目されています。

KRUPPENBACHER ドイツ

クルッペンバッハーピノノワール
カルクメールトロッケン 赤・ミディアムボディ

750ml 本体価格 2,000円 参考税込価格 2,200円

溢れんばかりの果実味にミネラル感もある上品な味わい。カジュアルな肉料理との相性の良い1本です。

使用品種 ピノノワール: 100%

CHATEAU GRAVE LA COUR フランス

シャトー グラーヴ ラ クール
2017 サンテステフ

750ml 赤・ミディアムボディ
本体価格 2,400円 参考税込価格 2,640円

フルーティかつ滑らかな味わいでバランスのとれた
ボルドー地方の銘醸地サンテステフ産のワインです。

使用品種 カベルネソーヴィニヨン: 60% メルロー: 40%

おうちイタリアン

RODOLFI イタリア

ロドルフィ

①セミドライトマト 油漬け

熟したトマトを乾燥させ、ハーブと共にしつつ油漬けに。ほんのり酸味も効いたすっきりとした味わい。

280g 本体価格 498円 参考税込価格 537円

②ドライトマトのおすすめレシピ サーモンのトマトチーズ焼き

鮭の切り身に塩コショウをして耐熱皿へ。そこに調味タレ(ドライトマト油漬けと、すりおろしニンニク、料理酒を混ぜ合わせたもの)、好みの野菜(玉ねぎやバジル、マッシュルームなど)を追加したらピザ用チーズを振りかけてオーブントースターで10分ほど焼きあげます。

各 190g 本体価格 各 328円 参考税込価格 各 354円

②バジルソース

香り高いバジルとコク深いチーズをふんだんに使用。鮮烈な味わいをお楽しみいただけます。

③バジル アンド チーズ

トマトのうまみが凝縮。チーズのまろやかなコクとバジルの爽やかな香りがおいしいさを引き立てます。

④パスタの特集

アルマンド
①カベリーニ
②スパゲッティ
③フェチーネ
各 500g 本体価格 各 168円 参考税込価格 各 181円

⑤ペンネ リガーテ

⑥フジッリ
⑦ファルファーレ
各 500g 本体価格 各 198円 参考税込価格 各 213円

⑧ARMANDO

⑨ARMANDO
⑩ARMANDO
⑪ARMANDO
⑫ARMANDO
各 500g 本体価格 各 198円 参考税込価格 各 213円

ARTE DE TOLEDO スペイン

アルテ デ トレド オーガニック

①テンプラニーリョ

赤果実のフルーティなアロマの中にスパイクスがほのかに香ります。丸みのあるビロードのような滑らかさを持ちます。

赤・ミディアムボディ

750ml 本体価格 980円 参考税込価格 1,078円

使用品種 テンプラニーリョ 100%

②ソーヴィニヨンブラン

白い花々や梨を想させる香り。フレッシュで洗練された味わいのオーガニックワインです。

750ml 白・辛口 本体価格 980円 参考税込価格 1,078円

使用品種 ソーヴィニヨンブラン: 100%

ドイツワイン LOTZ ドイツ

ヴァイングート ロツ

エルデナー レッペヒエン
リースリング カビネット

750ml 白・やや辛口 本体価格 2,000円 参考税込価格 2,200円

リースリング100%使用のすっきりとした甘みの軽やかな味わいです。

使用品種 リースリング: 100%

Heilig Grab ドイツ

ハイリヒ グラーブ
リースリング ホッホゲヴェックス
トロッケン

750ml 白・やや辛口 本体価格 2,400円 参考税込価格 2,640円

エレガントで軽やかな食事に合う味わいのワインです。

使用品種 リースリング: 100%

DR.ZENZEN ドイツ

ドクターツェンツェンエリート

ゲヴュルツトラミネール

750ml 白・甘口 本体価格 1,000円 参考税込価格 1,100円

柑橘系果実やハチミツを想させるアロマが広がる風味豊かな味わいです。

使用品種 ゲヴュルツトラミネール: 100%

サステイナブル特集

サステイナブル(持続可能)な社会の実現のため、地球環境の発展へ取組むメーカーのご紹介です。

【アルマンド】 ARMANDO

アルマンドパスタを製造する De Matteis 社は1993年に創業しました。「大地・人・パスタ」をスローガンとして掲げ、安全・安心・高品質な商品の提供を進めてまいりました。小麦生産者、パスタ製造者、消費者が循環する社会の中でお互いがつながり、重要な役割を果たしています。創業から約30年。現在では世界でも有数の製造規模を誇るパスタメーカーへと成長し、現在はおよそ45か国に製品の輸出を行っています。

100% イタリア産 小麦を使用

100% イタリア産 小麦を使用

サステイナブルな取り組み

■PROCESS - 製造

より効率的且つ最適な製造を心掛け、消費燃料の削減を通してCO₂の排出量をおさえます。製造上発生する廃棄物を積極的にリサイクルし、自然環境への還元を行っています。

2021年実績：1,865トンのCO₂を削減。33,000Mwhの電力使用削減を達成しました。
取得認証：ISO14001・SA8000(環境への負荷を最小限に人権を尊重し、社会的責任を果たします)

オレンジワイン

3月下旬 店頭販売開始

スペイン

3月中旬 店頭販売開始

フランス

3月下旬 店頭販売開始

产地探訪



ルーマニアワイン



日本ではあまり見かけないルーマニアのワイン
ワイン造りの歴史は古いもの
共産主義時代には質より量を重視して
生産されていた。
しかしながら、近年土着品種も見直され
高品質のワインとして
世界から注目を浴びている。

ルーマニアのワイン栽培の気候

ルーマニアはヨーロッパの南東に位置し、セルビア、ハンガリー、ウクライナ、モルドバ、ブルガリアに接しており、東は黒海に面している。面積は238,000km²で山と森林が3分2を占め、残りはなだらかな丘陵地帯や平地が広がっている。

気候は南フランスとほぼ同緯度の北緯44~48度に位置し、ブドウ栽培に適した温帯大陸性の気候が特徴だ。冬は厳しい寒さが訪れ、地方により気温が-20度を下回ることもある。ブドウのほとんどは寒さから守られるよう、栽培に適したミクロクリマ(微小気候)の地域に広がっている。黒海の影響を受ける地域ではより温暖な冬が見られ、夏は暑く、最高気温は30~35度まで上がることが多い。この寒暖差がブドウ栽培にとても適している。



ルーマニアは東ヨーロッパでは重要なワイン生産国である。また2007年にEUに加盟してから、共産主義時代の経済的な低迷から徐々に復活し、ワイン産業において様々な改善が見られている。

閉鎖された時代のワイン

ルーマニアのワイン造りは4,000年前に遡ることができる。黒海沿いにあるドブロジエア地方を通じて入ってきた古代ギリシャ人の影響も強く、その後紀元前60年頃、ダキア人が統治していた頃にワイン文化が人々の生活に密着していった。

1880年にはルーマニアの西部でフィロキセラ(ブドウを枯らしてしまう害虫)が発見され、多くのブドウ樹に感染が拡大した。その中でシャルドネ、ピノノワール、カベルネソーヴィニヨン等の国際品種が多く導入され、栽培が困難で効率の悪い一部の土着品種よりも、国際品種やハイブリッドが好まれ、土着品種の栽培が停滞することとなった。

1944年からは共産主義時代が始まりワイン造りが国営化され、当時の政権の影響により質より量を重視されるよう



なった。大量生産ワインは手頃な価格ということもあり、ソ連のみならず一部西ヨーロッパにも輸出されていたが国営化の影響で個人の自由な意思によるワイン造りは困難だった。

ルーマニアワインの夜明け

1989年に当時の政権が崩壊後、ワイン製造を独占していた国営の協同組合が廃止され、1991年から徐々に土地が生産者に返却されるようになる。

また2007年のEU加盟をきっかけにワイン法が見直され、設備投資やワイン造りの改善が進んでいる。品質の良いクローンの導入も改善点の一つで、例えば土着品種のフェテアスカネアグラの商業的なクローンが広がり始め、小規模生産者の意欲的な取り組みも活発になり、ルーマニアの品質の高さが徐々に世界から注目され始めている。

今回ご紹介するワインはいずれもデアルマーレ地区のブドウを使用したワイン。デアルマーレはフランス・ブルゴーニュ地方と似た気候で特にピノノワールに最適な気候と土壤が備わっていることに定評があるワイン産地である。

Romanian Wine

クラマセプトゥラ

2005年創業。ルーマニアの銘醸地、デアルマーレ地区に270ヘクタールの畑を所有し、年間7百万本を生産している。

チーフワインメーカー フェデリコジョット氏

イタリア パドヴァ大学でワイン醸造学を学び、その後19年間に亘りいくつかのワイナリーでワイン醸造の経験を積む。クラマセプトゥラには2010年にに入社し、チーフワインメーカーとして品質の向上に貢献している。



クラマセプトゥラ アストラム カベルネソーヴィニヨン

熟した果実とチョコレートのアロマ、滑らかなタンニンとまろやかな味わいがお愉しみいただけます。

750ml 赤・ミディアムボディ
本体価格 1,480円
参考税込価格 1,628円



ドメニレフランコロマーネ



ワインコンサルタントリヴィウグリゴリカ氏

醸造学博士号を取得後、25年に亘りチーフワインメーカーとコンサルタントを務め、現在では当該ワイナリーを含め4つのワイナリーのコンサルタントを務める。手掛けたワインがフランスのワイン誌『ゴエミヨ』でベストルーマニアワインに選ばれるなど、ルーマニアで最も著名な醸造家の一人として活躍している。



ルーマニアで最初に有機農法でブドウを栽培したワイナリー。所有する畑は85ヘクタールのぼり、その多くはデアルマーレ地区というフランス・ブルゴーニュ地方に似た気候の地区に位置している。



土着品種 フェテアスカネアグラ

ルーマニア語で「黒い乙女」の意味。高品質なワインに向いているとして近年多くの生産者の間で注目されている。栽培面積も広がり栽培量が飛躍的に増えている近年注目の品種。

②ヴィニュロンピノノワール オーガニック

繊細なプラムとスパイシのニュアンスがあるアロマ、エレガントなワインです。

750ml 赤・ミディアムボディ
本体価格 1,480円 参考税込価格 1,628円



③ピノノワールバリカ オーガニック

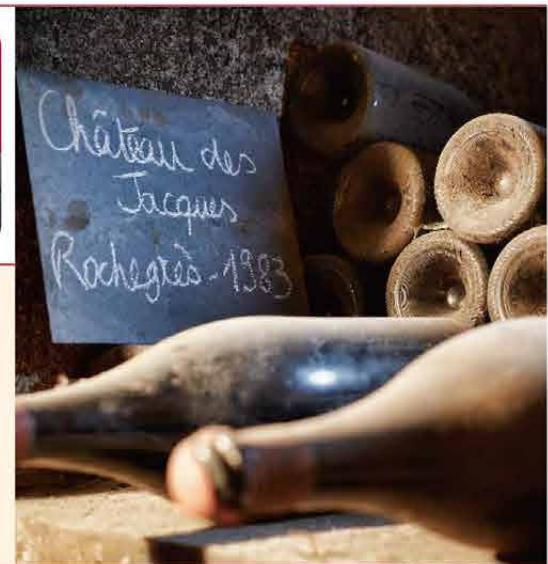
深みのある色合いで力強く成熟した味わいがお愉しみいただけます。

750ml 赤・ミディアムボディ
本体価格 1,780円 参考税込価格 1,958円

ヨーロッパ有機認証制度のロゴマークです。

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



長熟ガメイの本質にこだわるボージョレ屈指の造り手

シャトー・デ・ジャックは、ブルゴーニュの名門メゾン・ルイ・ジャドが1996年から所有する、ボージョレで名声を誇ってきた由緒ある独立ワイナリーです。「モルゴン」は10のクリュボージョレの一つです。また、複雑な風味としっかりとした厚みのある最も男性的な味わいと言われており、その特長を存分に表現したワインに仕上がってます。

CHATEAU DES JACQUES 【シャトード ジャック】



シャトー デ ジャックのワイン造りの哲学は、テロワールの特徴を最大限に引き出すことです。この地域の特徴的な花崗岩土壤や畑のロケーションの特性を踏まえ、小さな区画毎にきめ細やかな栽培管理を設定し、化学肥料や除草剤を使用せず、畑は全てリュット・レゾネ*1を採用しています。

近年、ボージョレの醸造にはマセラシオン・カルボニック（炭酸ガス浸漬法）が一般に用いられ、口当たりが軽くフルーティーなワインが造られています。しかし、シャトー デ ジャックはブルゴーニュの伝統的な醸造方法を守り、ゆっくりと時間をかけて醸しつつ、オークの小樽で熟成させてシルキーで繊細なスタイルに仕上げています。

2016年からワイナリー施設の改革に着手し、温度管理システムを備えた最新型コンクリートタンクやステンレスタンクを導入しました。しかし、従来のワインスタイルは変わることなく、最新鋭の醸造設備を使ってテロワール*2が個々に持つ本質をさらに的確に表現することを目指しています。

そのたゆまぬ努力の結果、驚くほど長熟なガメイワインを生み出しています。

2015年、シリル・シルーズ氏が栽培醸造責任者に就任。畑の個性を最大限に表現する「長期熟成型ガメイワイン」のさらなる品質向上に尽力しました。



醸造家 /
シリル・シルーズ氏



ルイジャド シャトー デ ジャック モルゴン ロッシュ・ノワール 2019

750 ml 赤・ミディアムボディ

本体価格 2,500円 参考税込価格 2,750円

深いチェリー色、香りにはベリー系果実や胡桃のニュアンスも感じられ、丸みのある味わいを感じられます。

使用品種 ガメイ種

*1 リュット・レゾネ：「減農薬」栽培と言われる、農薬の使用を最小限に抑えた農業法を指す。

*2 テロワール：ワインの味に影響を与える特定地域の気候や土壤、地形といった個性。

お買い物を時短したい
忙しい日に やまやドライブスルー

CLICK & PICK-UP



Click! ネットで注文



「受取店」と
「商品」を選択！
「お支払情報」
「支払方法」を入力
して注文完了！

Pick-up! 車でお引き取り



お店に入らずお買い物が
安心&便利だね！

重い商品も
お任せください！
お車まで積み込みがやまやスタイル！

※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、20歳未満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