

2016 鶴雅ワインのタベ ワインリスト

日本で本当のワイン文化を造る～有賀 雄二氏

日本で地元の食材を生かした料理と共に楽しむためのワイン～山本 諭氏

◎スパークリングワイン

Arugabranca Brilhante (アルガブランカ ブリリヤンテ)

伊勢志摩サミットや神の雫などで取り上げられている日本を代表するスパークリングワイン。

◎白ワイン

Arugabranca Clarezza Distinctamente (アルガブランカ クラレーザ ディステインタメンテ)

鶴雅の白のハウスワイン。和から洋まで幅広く対応できる懐の深さが魅力。特にワインとの相性が難しいと言われるわさびや酢、味噌などとの相性が抜群に良い。

Arugano Bosque (アルガノ ボシケ)

クラレーザとは趣の異なる甲州を表現している白ワイン。切れのクラレーザ、コクと柔らかさのボシケ。ソーヴィニヨン ブランにも似た香りとぶどうが持っている潜在的な甘みや旨みを感じられる作品。

Arugabranca Pipa (アルガブランカ ピッパ)

上記2種類とは違う指向性を持つ白ワイン。世界に通用するワインを甲州種で造るという夢を体現した作品。フレンチオーク樽を使用した醗酵・熟成、長い瓶熟による柔らかくコシのある酸と果実味に穏やかな樽香が溶け込んでいる非常にエレガントなワイン。

◎赤ワイン

Arugano Monte (アルガノ モンテ)

日本で生まれたマスカットベリーA種で造られる赤ワイン。豊かな果実味と穏やかなタンニンの優美な味わい。

Arugano Clan (アルガノ クラン)

カベルネ ソーヴィニヨンとマスカットベリーAをアッサンブラージュして造られる赤ワイン。少し太めのタンニンと柔らかな酸味がバランス良く調和している味わい。

Aruga Retiro Catavento (アルガ レティエロ カタVENTO)

収量制限をし、凝縮度を高めたマスカットベリーAで醸すやや重めの赤ワイン。