

焼肉 たまき家 第 15 回ワイン会

開催日 2023年9月30日(土) 18:00～ 特製焼肉コース、4種類のワイン、お一人様 25,000円(税込み)

30名の定員になり次第、受付を終了とさせていただきます。

尚、ご精算は現金のみとさせていただきますので予めご了承ください。



★ Ca'del Bosco カデル ボスコ

カデル ボスコ社はフランチャコルタのメッカであるロンバルディア州エルブスコにあります。客人を迎えるべく入口にそびえ立つ金色の巨大な門は、イタリアの有名彫刻家ポモドーロの作品です。畑の土壌の特徴別に小さく分けられた区画ごとに収穫されたブドウはワイナリーまで丁寧に運ばれ、最新の技術をもって醸造されています。

カデル ボスコでは収穫したブドウをプレス前、独自に開発した「ベリースパ」と呼ばれるシステムにより洗浄。ブドウについた汚れを洗い流してから醸造しています。洗浄することにより極限まで酸化防止剤の使用を抑えることができる画期的なシステムです。醸造所内ではマストにストレスを与えないようにポンプは使用せず、自重力のみで液体を移動させる液体専用の巨大なタンク式エレベーターを設置し、マストを一切空気に触れさせることなく、丁寧なワイン造りが行われています。

この独自のシステム「The Metodo Ca' del Bosco」はホームページにて動画でご覧いただけます。



Franciacorta D.O.C.G. Extra Brut Cuvée Prestige Edizione

フランチャコルタ キュヴェ プレステージ エディツィオーネ NV

シャルドネ 82%、ピノ ビアンコ 1.5%、ピノ ネーロ 16.5%

瓶内二次発酵期間は平均 25ヶ月間。

突出したエレガンスとフィネスを持ち、アロマティックで、花々や柑橘類のフルーツのニュアンスを持つ。香り高いフレッシュさ、そして複雑味を帯びた唯一無二のフランチャコルタ。

ラベルに書かれた数字は主となるヴィンテージを表しており、生産年ごとに変わります。



Corte del Lupo Curtefranca Bianco D.O.C.

コルテ デル ルーポ クルテフランカ ビアンコ 2020

シャルドネ 80%、ピノ ビアンコ 20%。

シャルドネは 12 の畑から。ステンレスタンクで 18～20℃に温度管理の下アルコール発酵、ステンレスタンクで約 7ヶ月間熟成。さらに瓶内で 6ヶ月間熟成。シャルドネの持つ香ばしさとピノビアンコのエレガントさのパーフェクトな融合、これがコルテ デル ルーポ。コルテとは中庭や庭園の事。デル ルーポはオオカミの、という意味でカデル ボスコへ向かう道が昔、Valle del Lupo (= オオカミの谷) と呼ばれていたことにヒントを得た名前。オオカミはカデル ボスコのシンボルであり守り神でもある。



Maurizio Zanella Sebino I.G.T. Rosso

マウリツィオ ザネッラ 2019

カベルネ ソーヴィニオン 50%、メルロ 25%、カベルネ フラン 25%

カベルネ ソーヴィニオンは 3つの畑から、メルロは 2つの畑から。カベルネ フランは 1つの畑から。発酵及び熟成(約 17ヶ月)はともに新しいオーク材の小樽で行う。3年以上乾燥させた厳選オーク材を使った小樽(60%新樽)に移し替え、マロラクティック発酵完了後、澱引きしたワインをブレンドし、17ヶ月間熟成、さらに瓶内で 40ヶ月熟成。スミレ色がかかった濃いルビーレッド色、香りは豊潤で複雑さを帯びており、熟したフルーツやジャムの香りからリコリス、トースト香へと様々に展開していく。味わいは力強くエレガント、全体のバランスが取れており非常に持続性がある。余韻も長く心地よい苦みが根底に感じられる。



Il Merlot Sebino Rosso Merlot I.G.T.

イル メルロ 2011

メルロ 100%

メルロは 3つの畑から。アルコール発酵とマセラシオンは温度管理の下 21日間かけて行う。バリック(新樽 65%)で 20ヶ月間、瓶内で 57ヶ月間熟成。アルコール発酵とマセラシオンは温度管理の下 21日間かけて行う。ざくろのように輝く赤色、熟した赤い果実の香り。複雑でふくよかな味わいと上質できめ細かなタンニンが綺麗に混ざり合った、偉大な赤ワイン。

偉大なワインになると確信出来た年しか造られず、過去においては 1985, 1990, 2001, 2003, 2009 年しかリリースされていない。

協力 (株) フードライナー

ご予約・お問い合わせ 焼肉 たまき家 03-6550-8299

