

# Le Chevalier Wine Seminar

ル シュバリエ ワインセミナー

## <Lista Dei Vini>

- Spumante**                   • Contratto Millesimato Spumante Pas Dose 2019
- Vino Bianco**               • Nino negri alpi retiche bianco 2021  
                                  • Castelvechio Carso Vitovska 2019  
                                  • Lvnæ Etichetta Nera Colli di Luni Vermentino 2022
- Vino Rosso**                 • Umani Ronchi "Cumaro" Conero Riserva 2019  
                                  • Bertani Amarone della Valpolicella Classico 2012
- vino da dessert**         • Duca di Salaparuta Ala Antico Liquorvino Amarascato

### ワインの説明 (全部で7種類)

#### スパークリングワイン

コントラット/ミッレジマート・スプマンテ・パドゼ 2019/ 白泡 辛口 / イタリア ピエモンテ  
世界遺産認定の熟成庫で4年間眠ったスプマンテ。「アルタランガ」はイタリアの高品質スプ  
マンテ生産地として今後注目のエリア。ピノ・ネーロ 80%、シャルドネ 20% 8月最終週に手  
摘みで収穫。一次発酵の後、ステンレスタンクで熟成させ、収穫翌年の5月にブレンド・瓶詰。  
瓶内二次発酵の後、約42ヶ月以上澱とともに瓶内で熟成。ルミュアーージュ(動瓶)は手作業  
で4週間

#### 白ワイン

ニーノ・ネグリ/アルピ・レティケ・ビアンコ 2021/ 白 辛口 / イタリア ロンバルディア  
ネッビオーロ種(黒ブドウ)から作られる白ワイン。収穫は9月中旬から10月にかけて、標  
高が低い畑(400m)から高い畑(700m)に向かって手摘みで収穫。収穫後直ちにソフトプレス  
し、モストに果皮の色素が移らないうちに果皮を取り除く。ステンレスタンクで18℃の温度  
管理下でアルコール発酵。澱とともに数ヶ月熟成させ、アロマの複雑さを引き出し、ジューシー  
でやわらかな味わいを引き出す。熟成の過程も全てステンレスタンクで酸素と触れることがな  
いように注意を払いながら行い、ワインにより複雑さを与える第3のアロマを引き出し、長期  
熟成も可能な白ワインに仕上げる。

#### シュードルニコラセレクション カステルベッキオ ヴィトブスカ 2019/ 白 辛口 / イタリア ヴェネト

石灰岩の土壌質を持った地域で古くから栽培された品種です。柑橘系の酸と塩味の余韻  
レモングラスやタイムのようなハーブの香り。ミネラル感が強くしっかりとした酸とアフター  
の塩味が特徴的。岩盤の上に表土が広がる畑由来の味わい。ニコラがヴェネトで出会い魅了さ  
れたワインです。

#### ルナエ/エチケッタ ネーラ コッリ ディ ルーニ ヴェルメンティーノ 2022/ 白 辛口 / イタリア リグーリア

そのシーズン最良の畑の厳選したブドウを収穫、8時間のコールドマセラシオンを行い、ステ  
ンレスタンクで15~17℃で発酵後、4ヶ月熟成。

複雑で厚みを持った味わいのワイン。金色がかかった薄い黄色、野生の花やハーブ、スパイス、  
熟したフルーツ、ハチミツなどの濃厚だがエレガントなブーケ。バランスがとれており、  
ミネラルを感じる余韻が長く残る。

## <Lista Dei Vini>

### 赤ワイン

ウマニ ロンキ/クマロ コーネロ リゼルヴァ 2019/ 赤 辛口 / イタリア マルケ

2024 年度「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」受賞ワイナリーのフラッグシップワイン。モンテプルチアーノ 100% ステンレスタンクを用いてアルコール発酵を 27-29°C で 12-14 日間。続いてマロラクティック発酵を行なう。12-14 ヶ月間 225L のバリックで熟成させた後、約 6-8 ヶ月間瓶内熟成。力強いガーネットがかかったルビーレッド。豊かで凝縮感があり、よく熟したフルーツの香りにほのかな黒胡椒、バニラのニュアンスが感じられる持続性のある香り。ベリー系の果実、チェリーのニュアンスのあるバランスのとれた味わい。

ベルターニ/アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ 2012/ 赤 辛口 / イタリア ヴェネト

2023 年度「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」受賞ワイナリー。アッパシメントワインの代表格。伝統的製法で造られる同社フラッグシップワイン。150 年の歴史を誇る伝統的アマローネの最高峰 ベルターニ社が手がける モダンアマローネ 良質のブドウ果実を丁寧に選別収穫。プラスチックの箱の上で約 4 ヶ月間陰干し。翌年 1 月中旬に最初 4°C~5°C で、最終的には 22°C まで温度を上げながらゆっくりマセラシオン・アルコール発酵。大部分はスラヴォニア産オーク樽 (25hl) で一部はバリックで約 30 ヶ月の熟成後、6 ヶ月以上の瓶内熟成。紫色の輝きを帯びた深いレッド。ブラックチェリーのコンポート、くわの実、ビルベリーの香りが広がり、ヴァルパンテーナの特徴であるスパイス香がベースに感じられます。フルボディ、口当たりはなめらかで、芳醇。タンニンはほどよく、ベリーの味わいが広がります。

### デザートワイン

D・サラパルータ/アラ アンティコ リクオールヴィーノ アマラスカート / 赤 甘口 / イタリア シチリア

生産者 3 代目公爵が、チョコレート好きな妻のために造ったデザートワイン。チョコレート系のデザートには抜群の好相性。赤ワインをオーク樽で熟成させ、マラスカ(さくらんぼ)の葉に浸したアルコールで香りづけ。

琥珀色の輝きを帯びたガーネット色。アーモンドやブラックチェリーの濃厚な香り。なめらかな口当たり、甘くあたたかみのある味わいで、心地よいほろ苦さが感じられます。