

夢

スペイン産の赤ワイン
100パーセント有機



私は、私と私の環境である

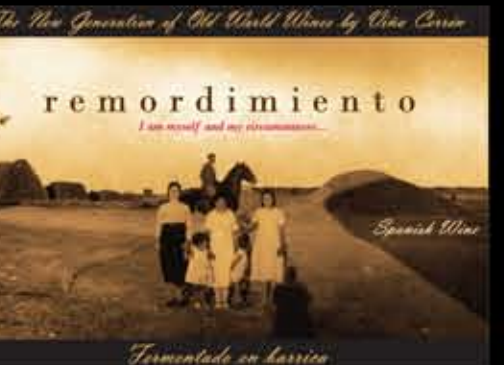
剛勇(赤ワイン)

100%プチ・ヴェルドである。「剛勇」というワインは、豪華で繊細さと生気が豊富にある、十四ヶ月の間若いオーク材の酒樽の中でゆっくりと熟成させた赤ワインである。試飲の過程では、まずこのワインを飲む直前にその色を確認できれば、美しい濃赤紫色が見える、そして次にその香りを感じてみると、冷涼さと果物の味を思い出させる素晴らしいブーケが浮かぶ。口で味わうと、焼いたかいぶした風味を思い出させる、バランスのとれた軽い味がする。長期保存と大変良い熟成過程を可能にするタンニンが多いワインである。「剛勇」はやはり素晴らしい赤ワインである。その瓶の中に言わば大ブドウ園での作業やブドウの特徴やワインセラーでの過程からの思い出が濃縮したような形で含まれている。価値に対して厳しい、新しいワインを飲んでみたい人々にふさわしいワインである。「剛勇」は18℃くらいの温度で飲まれる。肉などのしつこい料理によく合うワインである。



「夢」(赤ワイン)

「夢」という赤ワインは上品さあるいは優雅さそのものである。このワインはワイン醸造の錬金術の傑作のようであると言ってもよかろう。その色を確認する段階で枢機卿の衣装の色のような、美しい濃紫色を見せてくれる。その香りを鼻で感じてみると、濃いのに調和のとれた果物の芳香がする。これは、飲んだ後にもしばらくその後味が口に残る美味な赤ワインである。「夢」は我々の故郷に属しているテンプラニリーヨ、カベルネ・ソービニヨン、サイラ、プチ・ヴェルドなどの有機栽培の大ブドウ園に栄光をもたらす素晴らしいワインであると言っても過言ではない。酒樽における短期の熟成のおかげでそのタンニンが軽くなってきたこのワインは生き生きしている、飲む人々にエネルギーを与える、飲むのが楽しいワインである。全ての消費者を驚かせるほどにどんな前菜あるいはファーストフードにもよく合うワインである。一言で言えば、これはやはりワイン醸造学の傑作である。



「夢」白ワイン

「夢」は麦わらを思い出させる透明で薄黄色のワインである。この白ワインは酒樽における発酵過程によって焼いたやいぶしたような感じを与えて、果物の香りであふれている。口で味わう段階では、バランスのとれた軽くておいしい味がする。これは酸味と冷涼さを対照しようとする創造的な試みが成功したからであろう。そして鼻でその香りを聞くという段階では、このワインは焼いたやいぶしたような感じを背景に微妙なニュアンスからなっている濃厚な芳香を発する。冷やしてから10-12℃くらいの温度で飲まれる。



「存在意義」(赤ワイン)

「存在意義」というワインは酒樽における熟成による焼いたような風味と赤い果物や鉱物質の香りを合わせている濃赤紫色のワインである。「存在意義」が与えるインパクトは完璧で幅広いと言ってもよかろう。その理由はこのワインを飲んだ後にもその後味がしばらく口の中に残っているし、そのバランスのとれた軽い味が特徴的な果物と鉱物質のミキシングのような、気品が感じられる香りをかけて失わないからである。「存在意義」はバランスのとれた完璧な成分によって熟成過程が素晴らしいワインである。15-18℃くらいの温度で出して飲まれるワインである。焼肉、オープンで焼いた料理、レストラン料理などに理想的に合う。



「告白」(ロゼワイン)

「告白」という名のワインは、力強さが低いピンク色の露を連想させるロゼワインである。このワインの味わいは、ラ・マンチャの秋を思い出させる。鼻でその香りを聞く段階では、イチゴとキイチゴの実を思い出させる果物の芳香を発する。口では、すっぱいであるが、その味は軽くてフレッシュで、結局「告白」は調和のとれた、口当りのいいワインであると言える。「告白」は、バランスのとれたとても飲みやすいワインである。自分一人で試飲する為あるいは軽い料理につける為には理想的なワインである。冷やしてから10℃の温度で飲まれる。



「告白」(白ワイン)

「告白」というワインは、落ち着きのない、元気のある、大胆だとさえいえる白ワインであるが、我々の五感に対しては特徴のある、感じのよいワインであると言ってもよかろう。「告白」は緑色がかかった黄色の色調がある淡黄色のワインである。その味は植物の、草の香りを思い出させるすっぱくて楽しい味で、その後味が飲んだ後で口にあまり残らないが、我々に再び飲もうという気持ちを引き起こす。口ではすっぱくてフレッシュで繊細さと気品が与えられた軽い味がする。鼻でその香りを聞く段階ではリンゴ、パイナップル、桃のような果物の、いつも爽やかさに優れている芳香を発する。冷やしてから10℃以下の温度で飲むべきワインである。何にもつけずにあるいは乾果、ナッツ、甘酸っぱい食べ物の缶詰につけて飲まれる。アルコール度が低くてこの飲みやすいワインはあえてグラスに氷を入れて飲むような大胆さといえることさえ我々に許してくれる。



剛勇

スペイン産の赤ワイン

ラ・マンチャの魔力

100パーセント有機



一期一会

ラ・マンチャの珍陀

ラ・マンチャの魔力



www.vinacerron.com