

イオンスタイル碑文谷

試飲販売会

2018年

9月29日(土)30日(日)11:45~18:00※14:00-15:00休止

場所：イオンスタイル碑文谷 2Fワイン売場

■北海道生ぶどう酒ナイアガラ

香りはリンゴやはちみつで、味わいは新鮮な生のぶどうのフレッシュ&フルーティで、アルコール度8.5度です。ジュースでマイルドな飲み口の甘口ワインです。

産地：日本北海道

ぶどう品種：ナイアガラ

タイプ：白 味わい：やや甘口

本体：980円（税込価1,058円）

■北海道生ぶどう酒キャンベル

香りはイチゴで、味わいは新鮮な生のぶどうのフレッシュ&フルーティな感じで、アルコール度9.5度です。

渋みが少なくやや甘口の赤ワインです。

産地：日本北海道

ぶどう品種：キャンベルアーリー

タイプ：赤 味わい：やや甘口

本体：980円（税込価1,058円）

■ヴィラモリーノ アマローネ

サクランボやプラムの特徴的な香りで、ピロードのような舌ざわりでフルーティでコクのあるワインです。アルコール度は、15%です。

産地：日本北海道

ぶどう品種：コルヴィーナ、ロンディネッタ、モリナーラ

タイプ：赤 味わい：フルボディ

本体：2,980円（税込価3,218円）

甘口ワイン！日本とイタリアのご紹介

今回の試飲ワインは甘口ワインです。甘口といっても作り方の違いでこんなに違うのかと驚くご試飲となることでしょう。さて、日本の甘口ワインは、北海道ワインからです。作り方は秋に収穫し醸造したワインを、ステンレスタンクで1年間じっくり低温で熟成させるという方法です。低温で熟成させるので、フレッシュでフルーティな味わいになるのです。

イタリアの甘口ワインはアマローネという作り方です。完熟したブドウを収穫したのち、風通しの良い2階の部屋で2~6か月間陰干しします。30~35%の水分が蒸発した状態で搾られ、2~6年間熟成され、ワイン瓶に詰められた後更に1~3年間の瓶熟成に入ります。この長い時間をかけた作業の後に、偉大なワインアマローネが生まれます。（ソムリエ 高木みえ子）