

Shiawase Wine Times

August-13

NO. 006

Wine Lover Free

店長のご挨拶

ワインラバーの皆様、いつも当店をご利用いただきまして、誠に有難うございます。早いもので暦は9月に入りましたね。9～10月にかけては北半球の諸外国はもちろん、ここ日本でもぶどう収穫の最盛期です。この時期は各ワイナリーで収穫体験や見学ツアーなどが開催されます。収穫期にあわせ試飲イベントなど、様々な催しがありますので、各地のワイナリーに足を伸ばしてみたいかかでしょうか。毎年開催される国産ワインコンクールの結果は過去最多の9都道府県より金賞受賞となっております。

ナパの天気

9月



最高気温: 28°C

最低気温: 11°C

ステイル用ぶどうの収穫が始まります

今月のお買い得ワイン

トードホロー メルロー・リザーブ "リチャード・マクドウェル・ヴィンヤード" ロシアンリバーヴァレー



備考欄にクーポン名「9月のお買い得ワイン」

と記入してください♪

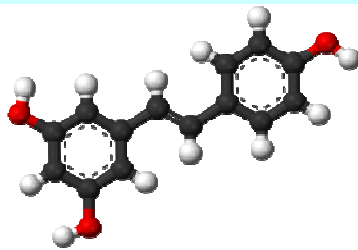
当店通常価格
1,780円が

9月限定: 1,280円!

《9/1～10/10まで》

何本でも購入可能♪

赤ワインに含まれる新たな23の分子が発見 老化に伴う疾患に効果か



カナダオカナガン大学、オーストラリアアデレード大学の化学者らが、ブドウに含まれるスチルベノイドと呼ばれるスチルベン誘導体に新たな23の分子を発見した。これらの分子は年齢に関係するいくつかの疾患に有効であるという。

アデレード大学のCédric Saucier教授を中心とした研究グループは、凝縮した赤ワインの抽出液を分析し、それぞれの成分を分けた。この段階でレスベラトロールに関連する23の新たな分子が発見された。ある化学物質はすでに医学上知られたブドウ

に含まれているもので、老化に伴ういくつかの疾患に効果があるとされている。

Saucier教授は「今回赤ワイン抽出物から見つかった41のスチルベノイドのうち、23が初めて発見されたことは大きな驚きだ。この新しい分子は、生物学的にも非常に興味深い特性をもっており、老化にまつわる疾患予防の研究を前進させる可能性がある。実用化にはまだ長い時間がかかると思われるが、今回の発見はワインに関連した新たな薬品の基礎を仮定するものだ」と明言している。

北カリフォルニアで本格的な葡萄収穫シーズンが始まる

ナパ・ソノマを含む北カリフォルニアでの本格的な葡萄収穫シーズンが始まった。主にソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ヴィオニエ、マスカット種などを栽培している畑では、アロマチックな白ワインに使用される葡萄の収穫が予想通り、例年よりも10日から2週間ほど早く収穫がはじまった。この時期での収穫作業は暑い日差しを避けて、夜間から朝方にかけて行われる。



ルイ・ジャド(Louis Jadot)、オレゴンへ進出 ピノワールの畑を購入

ブルゴーニュのMaison Louis Jadot (メゾン・ルイ・ジャド)が、アメリカ・オレゴン州のレゾナンス・ヴィンヤードを買収した。

レゾナンス・ヴィンヤードは、オレゴン州のウィラメットバレーにある20エーカー(8ヘクタール)のぶどう園で、AVAはYamhill-Carlton。Yamhill-Carlton AVAは、オレゴンの中でも最も評価の高いAVAのひとつと見られている。ルイ・ジャドに

て、本拠地ブルゴーニュ以外の地に進出するのは初めてのこととなる。

注目すべきは、ルイ・ジャドの醸造を40年以上率いてきて昨年2012年引退を表明したジャック＝ラルディエール氏が、ぶどう栽培から醸造・ワイン管理を統括するということだ。

レゾナンス・ヴィンヤードのオーナーのケビン・チェンバース氏は、24年間心血を注いだぶどう畑を手放すのは簡単な決断ではなかったが、世界最高峰の醸造家のひとりであるジャック＝ラルディエール氏とそのチームに畑が引き継がれることは光栄なことだと語っている。

またルイ・ジャドにとっても、ブルゴーニュ以外の土地でぶどうを栽培し、ワインを醸造するのは初めてのことであり、ラルディエール氏にとっても引退後のプロジェクトとして特別なものとなる。

ルイ・ジャドのオレゴンでのワイン造りは、今年2013年のヴィンテージから始まり、当面の醸造は同じオレゴン州のニューバーグ近郊のTrisaetum Wineryの設備を使って行われる。

<今月の一押しワイン>

コノスル シングル・ヴィンヤード ピノワール



コノスル シングル・ヴィンヤード ピノワール
1580円(税抜き)

チリ主要産地に2000ha近くもの畑をもつコノスルが、5年以上の歳月をかけて各地のテロワールの研究を重ね、それぞれの品種の個性を最も引き出す区画を選び抜き、誕生したシングルヴィンヤードシリーズ。

最高峰のカベルネを生み出すマイポヴァレー、海沿いの冷涼なピノワールの適地サンアントニオヴァレー、赤粘土土壌のピオピオヴァレー他、チリ銘産地の選びぬいた単一畑産葡萄のみを使用し、ラベルにはその畑の区画番号と愛称が示されています。

サンアントニオ・レイダにあるカンボ・リンドの第21区画のぶどうのみ使用。花崗岩質土壌と赤粘土質土壌で海まで15kmと近い距離にあるため、とても冷涼な気候でぶどうは育ちます。