こんにちは。スターツ・カンボジアです。

月刊日本語情報誌“プノン”主催、弊社共催で、「ワイン・テイスティングの夕べ」を開催しました。プノンペンの日系ビジネスシーンでご活躍の方を主に、日本から事業の立ち上げのためご出張中の方も含めて、５０人以上の方々に参加していただく事ができました。
心より御礼申し上げます！

今回のワインのテーマは「同じブドウで世界を旅する」でした。同じブドウでも産地や条件の違いで、味と個性が違ってくることを、実際に飲み比べてたっぷりと楽しんでいただきました。

様々なご感想をいただきました！
ワインそのものに対する知識を楽しんでくださった方もいらっしゃいましたし、色々な方と出会えて、お話しできたのを喜んでくださった方もいらっしゃいました。
単純に、８種類のワインを飲み比べできたという当地では本当に珍しい機会とお得感をお楽しみの方も。

初めての企画だったので、まだまだ反省点も多々ありますが、必ずや次につなげていきたいと思います。
どうぞよろしくお願いいたします。

お出しした８種類のワインは、次ページ以降で覧ください。

今回の会場の「レッドエプロン」は１階がワインショップ、２階と３階がレストラン。
各国のワインと、高級グラスが何でもそろう素敵なお店です。
RED APRON; #15-17, Street 240, Phnom Penh,
TEL +855 23 990 951

ワインテイスティングの夕べ

2013 年 9 月 19 日（木）

Organized by

Phnom

×

STARTS

Starts (Cambodia) Corporation

Special Thanks to

CELLIERS D'ASIE

Mr. Darren Gall

RED APRON

RED APRON

FINE WINES & SPIRITS

Ms. Kuniko Tsushima

(InterContinental Phnom Penh)

旅するようにソーヴィニヨンを

Sail Away with Sauvignon

白ワイン用のブドウ「ソーヴィニヨン・ブラン」と赤ワイン用のブドウ「カベルネ・ソーヴィニヨン」。各地から代表的なソーヴィニヨンのワイン８種を選びました。ソーヴィニヨンで世界の旅をお楽しみください。

Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン

ソーヴィニヨン・ブランは、白ワインの女王とも呼ばれる代表的なブドウ品種です。おそらく最も人気の高い白ワインで、世界に様々な種類があります。フランスのサンセールやプイィ・フュメが有名ですが、ニュージーランドやチリのものも人気です。南アフリカのソーヴィニヨンも多様です。

＜本日のワイン＞　国名：産地：商品名
①フランス：サンセール：アンリ・ブルジョワ・ル・バロネス
②ニュージーランド：マールボロ：ヴィラ・マリア
③チリ：カサブランカ・ヴァレー：ビニャ・マイポ・グラン・デヴォーション
④南アフリカ：ケープ：ネダバーグ

Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン

カベルネ・ソーヴィニヨンは、赤ワインの王様。フランスのボルドー、オーストラリアのクナワラから、カリフォルニア、チリのカサブランカ・ヴァレーまで、世界の産地で最も人気のある赤ワインの品種です。

＜本日のワイン＞国名：産地名：商品名
⑤フランス：ポーイヤック：バロン・ナタニエル
⑥オーストラリア：クナワラ：ウィンズ　ザ・サイディング
⑦チリ：プエンテ・アルト：マルケス・デ・カーサ・コンチャ
⑧アメリカ：カリフォルニア：ボンテッラ・カベルネ・ソーヴィニヨン

①フランス：サンセール：アンリ・ブルジョワ・ル・バロネス
Henri Bourgeois Les Baronnes (Sancerre, France)

ソーヴィニヨンの素晴らしさ見事に表現したエキゾティックで繊細な香りが特徴。香りを十分に引き出すために、15 度から 18 度に保たれたタンクで約 5 カ月の間、熟成される。魚料理と相性が良い。ヤギのチーズの代表格であるクロッタント・シャヴィニョールともぴったり。$28.00

②ニュージーランド：マールボロ：ヴィラ・マリア
Villa Maria (Marlborough, New Zealand, 2012)

降水量の少ない時期が長く続いた 2012 年秋には素晴らしいブドウが収穫された。西洋スグリ、パッションフルーツ、ライム等ハーブやトロピカルフルーツが織りなす華やかな香りが特徴。 $18.80

③チリ：カサブランカ・ヴァレー：
ビニャ・マイポ・グラン・デヴォーション
Vina Maipo Gran Devocion
(Casablanca Valley, Chile, 2011)

チリで最も有名な産地から。ステンレスタンクで 7 カ月熟成。酸味があり、すっきりとした味わい。白身の魚やカキなどの貝類、サラダなどとよく合う。
$23.10

④南アフリカ：ケープ：ネダバーグ
Nederburg (The Cape, South Africa, 2012)

ソーヴィニヨン 60%、セミヨン 40%のワイン。グァバや柑橘類のさわやかなフルーツの香りと、クリーミーなオークの風味が、良い後味を残す。セミヨン種を混ぜることで、ワインに豊かな風味が加わった。
$12.00

⑤フランス：ポーイヤック：バロン・ナタニエル
Baron Nathaniel (Pauillac, France, 2010)

上品な渋味がきいたフルボディ。クロスグリやプラムリキュールの香りに、わずかにチョコレートの風味も加わり、優雅な味わいを構成する。正統派のワインだが、親しみやすいポーイヤックの逸品。ワイナリーはバロン・フィリップ・デ・ロスチャイルド。$44.00

⑥オーストラリア：クナワラ：ウィンズ　The Siding
Wynns 'The Siding' (Coonawarra, Australia, 2011)

ミディアムボディ。1896 年、クナワラで最初に設立された「ウィンズ・クナワラ・エステート」のワイン。世界的に有名なテラロッサ（石灰岩が風化した土壌）で育った質の高いブドウでつくる。クロスグリ、ラズベリーにミントの香りがかすかに加わる。$21.50

⑦チリ：プエンテ・アルト：マルケス・デ・カー　サ・コンチャ
Marques Casa Concha (Puente Alto, Chile, 2009)

マイポ・ヴァレーでも最も冷涼で、朝夕の気温差の大きな地域で育ったブドウを使用している。深い赤色、しっかりとした渋味、なめらかな舌触りが特徴。熟したチェリー、カシス、ブラックベリーなどの果実の複雑な香りで長い余韻を楽しめる。フレンチオークの樽で 18 カ月にわたり、熟成された。$26.00

⑧アメリカ：カリフォルニア：
ボンテッラ・カベルネ・ソーヴィニヨン
Bonterra Cabernet Sauvignon (California, U.S.A., 2010)

サクランボやスグリ、ラズベリー等に、オークとバニラの香り。渋味と酸味のバランスがほどよいミディアムボディ。カリフォルニア州メンドシーノで有機栽培されたブドウを使用している。 $25.00