

産地	タイプ	銘柄	
1	オーストリア カンパタル地区	泡	<p>Fred Loimer Extra Brut フレッド・ロイマー エクストラ・ブリュット</p> <p>ブドウ：ツヴァイゲルト67% ピノ・ノワール33% シャンパーニュ方式 ALC:12%オーストリアでも寒暖の差が激しいカンパタル地区らしい、メリハリのきいた味わい畑ではビオディナミ農法を採用、ワイナリーは通称「Black Box」と言われる前衛的な建築。天才肌の生産者が満を持して昨年リリースしたゼクト。</p> 
2	ドイツ ラインヘッセン地区	泡	<p>Wachgekusst Secco Weiss (Lorenz) ヴァルゲクスト・セッコ・ヴァイス (ロレンツ)</p> <p>ブドウ：リースリング60% リヴァーナー40% ALC:11.5% 畑では有機栽培を實踐 Ecovin認証 リヴァーナー=ミューラー・トゥルガウやわらかい上品な果実味が感じられる弱発泡スパークリング 決して高級なスタイルではないが、丁寧な造りでほっとする味わい。</p> 
3	オーストリア ヴァッハハウ地区	白	<p>Gruener Veltliner Federspiel (Nikolaihof) 2013 グリュナー・フェルトリーナー・フェダーシュピール (ニコライホーフ)</p> <p>ブドウ：グリュナー・フェルトリーナー 辛口 ALC:12% オーストリアを代表する生産者にして、世界で最も初期に (1970年代初頭) ビオディナミ農法を採用したカリスマ。このワインの畑 (イム・ヴァインゲビルグ) は、中央ヨーロッパで最も古い畑と言われている。ワイナリーの設備も12世紀からのもの。グリュナー・フェルトリーナーはオーストリアを代表する白ブドウ。時に純重になったり、アルコールに勝る事もある品種だが、ニコライホーフのワインではそれは無い。</p> 
4	ドイツ モーゼル地区	白	<p>Trabener Gaispfad Kabinett Trocken 2014 (Weisser-Kunstler)2014 トラベナー・ガイプスファード・カビネット・トロッケン (ヴァイサー・キュンストラー)</p> <p>ブドウ：リースリング 辛口 ALC:10% ドイツ・モーゼル地方の急峻なスレート土壌の畑 モーゼル地方は世界のワイン産地の中でも最も緯度の高い地域に入る。高緯度ゆえに日差しは弱く、かつブドウ生育期間の日照時間はとても長い。アルコールは低くても大変に複雑で格調高いワインが出来る。辛口が増えてきており今後が要注目。 このワインは主に自根の、樹齢100年近くになる有機栽培のブドウ樹からなる。</p> 
5	アメリカ ニューヨーク州	白	<p>Chardonnay 41/72 (Palmar Vineyard) 2013 シャルドネ 41/72 (パルマー・ヴィンヤード)</p> <p>ブドウ：シャルドネ Alc:13% アメリカのワインというカリフォルニアほか西海岸のイメージが強いが、近年東海岸のワインも注目されている。非常に寒冷なエリアで、痩せた古い土壌が多く、タイトでソリッドなワインが多い。このシャルドネは、気候風土を生かすためMLF (マロラクティック酸酵) によって仕上げたもの。 41/72は北緯41度西経72度を表している。</p> 
6	フランス ブルゴーニュ地方	ロゼ	<p>Marsannay Coeur De Rose (Ballorin &F) 2012 マルサネ・クール・ド・ロゼ (バロラン・フィス)</p> <p>ブドウ：ピノ・ノワール Alc:12.5% 超有名産地、フランス・ブルゴーニュ地方でも近年、新世代の造り手の台頭が目立つ。こちらの生産者もビオディナミ農法を採用。このロゼに関しては酸化防止剤無添加で仕上げている。ロゼワインは白・赤ワインよりもブドウの本質的な出来と造り手のセンスがダイレクトに出るので、ワイナリーの實力を何うにはうつけ。 赤の超高級ワインが名高いエリアにあって、マルサネ村は例外的にロゼが名高い。</p> 
7	フランス ロワール地方	赤	<p>Le Bon Petit Diable (Les Sabbnnettes) 2013 ル・ボン・プティ・ディアブル (レ・サブネット)</p> <p>カベルネ・フラン100% Alc:11.5% 区画はアンジューAC内にある。シスト基盤の砂礫質土壌。ビオディナミ生産者。 「善良な小悪魔」というワイン名の通り、力の抜けた味わいだが、どことなく親密な手作り感が伝わるワイン カベルネ・フラン種はカベルネ系品種の独特の植物的なニュアンスがあり、手頃で個性的なワインが多い。</p> 
8	オーストリア ブルゲンラント州	赤	<p>Sankt Laurent (Rosi Shuster) 2010 ザンクト・ラウレント (ロジ・シュスター)</p> <p>ブドウ：ザンクト・ラウレント Alc:12% オーストリアワインという白ワインのイメージが強いが、赤ワインの生産も4割ほどあり、固有品種による興味深いワインも多い。ザンクト・ラウレント種はピノ・ノワールの系統の品種と言われる (詳細は謎) が、ピノよりもAlcが低く酸がシャープに仕上がる。ピノですらコルクになってしまうような温暖なヴィンテージでも、冷涼感のある味になる。高樹齢の古木より。</p> 
9	フランス アルザス地方	赤	<p>Alsace Rouge (Marcel Deiss) 2012 アルザス・ルージュ (マルセル・ダイス)</p> <p>ブドウ：ピノ・ノワール Alc:12.5% アルザス地方のカリスマの生産者。畑仕事にすべてを賭けるビオディナミスト。ワイン法を無視して自分の信じるワインを造り続け、ついには法律のほうを改正させてしまった。混種混醸による白ワインがあまりにも有名だが、赤ワインも並外れた出来。クリーンでモダンな上品な味ではなく、清濁併せ持ち、口の中で躍動するような、ダイナミックな味わいの展開が感じられる。</p> 
10	ニュージーランド セントラル・オタゴ地区	赤	<p>Rippon Vineyard Jeunesse Pinot Noir 2013 リップン・ヴィンヤード・ジュネス・ピノ・ノワール</p> <p>ブドウ：ピノ・ノワール Alc:13% ニュージーランドは、いわゆるニュー・ワールドのワイン生産国の中では、最も冷涼な産地と言われるが、その中でも、最南端のセントラル・オタゴは特に冷涼で、ピノ・ノワールの栽培に適している。このエリアはまた、フィロキセラに侵されていない自根のブドウ栽培が可能なエリアとしても注目される。 オタゴを代表するビオディナミ栽培者のベシックレンジ。自根。</p> 
11	フランス コート・デュ・ローヌ地方	赤	<p>Novice (Clos des Mourres) 2014 ノヴィス (クロ・デ・ムール)</p> <p>ブドウ：グルナッシュ70% シラ-30% 「冷涼ワイン=寒冷地のワイン」ではない、という最たる例。 温暖な産地向きでアルコールが高くなりながらグルナッシュ主体でありながら、Alc:12.5% ミストラルの影響を受け冷涼な微気候と、天候不順だった2014年のキャラクターが合わさって、ミネラリーでタイトな出来となった。 畑ではもちろんビオディナミ農法を採用。醸造も人為を極力排しSO2もかなり少ない。</p> 
12	南アフリカ スワートランド地区	赤	<p>Secateur Red Blend (A.A. Badenhorst) 2014 セカトワール・レッド・ブレンド (A.A.バーデンホースト)</p> <p>ブドウ：シラ-83% サンソー-10% グルナッシュ7% Alc:13.5% 南アフリカは、極端に冷涼ではないものの、南極からの冷たい風が当たりほどよく乾燥して病害も少ない有望なワイン産地。ここ10年ほどで小規模な有機栽培の生産者が台頭して世界的に注目度が高い。バーデンホーストは海風が直接当たるスワートランド地区で家族経営で丁寧なワインづくりを行っている。</p> 