

新商品

テイスティング

プロ・愛好家問わず、ワイン好きなら新商品情報は気になるもの。

人気ワイン講師・ソムリエの紫貴あきさんと、

ワイン業界歴30年以上のワインジャーナリスト・柳忠之さんのお二人が

2021年2月までにリリースされる新商品をブラインドテイスティング。

構成／柳 忠之



テイスター

柳 忠之

ワイン・ジャーナリスト

＜ 評価方法 ＞

●試飲は、品種・ヴィンテージ・希望小売価格のみ
開示して実施。

●審査は20点満点での絶対評価です。



18.5点以上／例外的によい金賞のワイン
17点以上18点／すごく優れている銀賞のワイン
15.5点から16.5点／オススメできる銅賞のワイン
14.5点から15点／好評価
14点以下／もうちょっと頑張してほしい



特に
バリュー感がある
ワイン



特徴ある
愛すべき
ワイン



フード
フレンドリーな
ワイン

T a s t i n g



テイスター

紫貴あき

ワイン講師・ソムリエ

※文中の〈紫〉は紫貴あき、〈柳〉は柳 忠之

16.5点



紫貴



09

カステーロ・ディ・タッサローロ

キュヴェ モンフェラート・ロッソ ノー・ソルフ
イティ 2018〔赤〕

面積感のある甘い香りがふわり。柔らかいブラックプラム、リコリス、ヴァニラなど、スウィートな香りに魅了される。果実味が芳醇だが、フレッシュな酸がよいバランスを与えている〈紫〉。チェリーや赤スグリなどの赤い果実にミントのような爽やかさ。調和の取れたフレッシュな酸味。果実味も十分。スムーズなタンニンのミディアムボディ〈柳〉。

●生産国／地域：イタリア／ピエモンテ ●品種：バルベラ
80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20% ●希望小売価格：
3,150円 ●輸入元：岸本

15.0点



17

ドメース・ラ・コロンプ

デ ファクト
2019〔泡・白〕

青リンゴ、白バラの花弁をおもわせる可憐な印象。活気の溢れる豊かな酸がタイト感を与えている。繊細な味わいのスパークリングワイン〈紫〉。ニュートラルな芳香。アフターテイストに心地よいほろ苦さが残る、すっきりした辛口〈柳〉。アンセストラル製法によるベティヤン・ナチュレル。ブドウ栽培はデメテル認証のバイオダイナミ。亜硫酸無添加。

●生産国／地域：スイス／ヴォー ●品種：シャスラ100%
●希望小売価格：4,320円 ●輸入元：岸本