

# アルガブランカ

新しい国産ワイン

もともと当店は国産ワインにあまり力を入れていませんでした。というのには、国産ワインは一般的にいうと欧米のワインと比べるとどうしても見劣りしてしまうものだと思います。おそろく、欧米ワインは洗練されているもので、国産ワインはアルジュールの入ったブドウジュースのようなもの、というのがワインに少し詳しい人の共通認識ではないでしょうか。

ブドウの品質で全てが決まってしまう。しかし、日本の気候は雨が多いので、ワイン造りに適したブドウの収穫出来ません。そのために、本格的なワインを国内で造るのは無理だと考えられてきました。甲州ワインに用いられる甲州ブドウも例外ではなく、欧米のブドウ品種と比べると水気が多く、ボディ感のある味のしつかりしたワインを造るのに適した品種とはいえません。しかし、甲州ワインは甲州ブドウの味の弱さを欠点と考えず、最大の武器にしてまいりました。

## アルガブランカ

その甲州ワインを代

表す銘柄がアルガブランカです。アルガブランカは国産ワインブームの牽引役を担っているといっても過言ではない、今現在、甲州ワインの核となる銘柄です。ブームが拡大していくと同時に銘柄になつていく可能性と実力を秘めています。

## 和食にピッタリ

アルガブランカは右



表す銘柄がアルガブランカです。アルガブランカは国産ワインブームの牽引役を担っているといっても過言ではない、今現在、甲州ワインの核となる銘柄です。ブームが拡大していくと同時に銘柄になつていく可能性と実力を秘めています。

が飲んでみると思ったよりも国産ワインの印象です。いつも飲んでいてワインと比べると、辛口の日本酒を彷彿させる味わいがあります。ですが、良い酒というのは必ず品の良さもついています。アルガブランカは力強さではなく、繊細で透明感のある香味によつて、日本的な良さを出しています。是非お試しください。



和食にピッタリ

# マルミ便り Vol.24

日本酒  
ワイン  
本格焼酎

発行 (株) マルミ北栄商店 札幌市東区北34条東7丁目3-12  
http://www.3000.co.jp TEL 011-753-0855

## 和食に合うワイン アルガブランカ



勝沼醸造ブドウ畑

### 和食にピッタリ



### クラレーザ

白・辛口【シュールリー】

シュールリー醸造法(ワインと澱をゆっくり接触させる)を用いた、食に合う辛口ワインです。ワインとの相性が難しいとされていた味噌、醤油、わさび等にもよく合います。



750ml 1,680円

### ブリリヤンテ

白・辛口【発泡酒】

このワインは、一本一本のびんの中でぶどうをワインにすることにより、醗酵で生ずる二酸化炭素をびん内に閉じ込めたものです。甲州ぶどうの優しさと弾ける爽やかさをお楽しみ下さい。



750ml 4,725円

### イセハラ

白・やや辛口【特定畑】

このワインは小字名の伊勢原の単一畑から収穫された甲州種のみを原料に醸造したワインです。華やかな香りに加え、爽やかな酸味と微妙な甘さがバランス良く、他に無い個性を醸し出しています。



750ml 2,100円

### ドース

白・極甘口【デザート】

ぶどう本来の甘さと酸味を大切に冷凍凝縮して無補糖で醸造しました。蜂蜜のような自然な甘さとしっかりした酸が、キレの良い深い味わいを与えます。デザートと共によく冷やしてお召し上がりください。



375ml 3,360円

### ヒッパ

白・辛口【樽発酵】

醸造過程で糖や酸を補わず、ぶどう本来の成分を凝縮し、フレンチオーク樽中で6ヶ月間醗酵熟成しました。そしてさらに、びん熟成を2年以上重ねました。果実味と樽香のバランスがよく、複雑で優雅です。



750ml 3,780円

### エンヴェリエシーダ

白・甘口【マディラタイプ】

甘口ワインをブランディーで酒精強化し、長期熟成したワインです。熟成によりドライフルーツ、枯葉、土、ナツメグなどの香りと果実からくる上品な甘さと酸味がバランス良く調和しています。



375ml 2,310円

勝沼醸造受賞記録	
2006年11月	「第5回甲斐Vin2006ワインセレクション」 甘口部門 第2位【アルガノ 甲州2006】 赤ワイン 第1位【アルガ レティエロ2003】
2006年7月	「JAPAN WINE CHALLENGE 2006」 【アルガブランカ イセハラ 2005】 銀賞受賞 【アルガブランカ ヒッパ 2003】 銅賞受賞
2005年11月	「第4回甲斐Vin2005ワインセレクション」 辛口部門 第1位【アルガブランカ ヒッパ2002】 甘口部門 第2位【アルガブランカ イセハラ2005】
2005年6月	「JAPAN WINE CHALLENGE 2005」 【アルガブランカ クラレーザ 2004】 銀賞受賞
2005年6月	「VINO LJUBLJANA 2005」 【アルガブランカ イセハラ 2004】 銀賞受賞
2005年4月	「SAWA 2005」(スピリッツ & ワイン アジア) 【アルガブランカ クラレーザ】 【アルガブランカ イセハラ】 銀賞受賞
2004年12月	「第3回甲斐Vin2004ワインセレクション」 甲州A部門 第2位【アルガ 甲州ヌーボー2004】 甲州B部門 第1位【アルガブランカ イセハラ2004】 赤ワイン部門 第1位【アルガ アルカサル2002】
2004年7月	「IWSC 2004」 【アルガ ブランカ イセハラ 2003】 銀賞受賞
2004年6月	「第50回 ヴィノ リュブリアーナ」にて 【勝沼甲州樽醗酵2002】 銀賞受賞
2004年3月	「第10回ヴィナリーインターナショナル2004」 【勝沼甲州樽醗酵2002】 銀賞受賞
2003年11月	「第2回甲斐Vin2003ワインセレクション」 甲州種A部門 第2位【甲州ヌーボードライ2003】 甲州種B部門 第1位【勝沼甲州樽醗酵2002】
2003年2月	「第9回ヴィナリーインターナショナル2003」 【甲州特醸樽醗酵1999】 銀賞受賞
2002年11月	「第1回甲斐Vin2002新酒ワインセレクション」 甲州部門 第1位【甲州ヌーボードライ2002】
1999年11月	「ジャパンインターナショナルワインチャレンジ1999」 【甲州樽醗酵1997】 銅賞受賞