

## BRONZE PRIZE

〔銅賞〕



八田

◆ ベルティマリ  
マレンマトスカーナ  
イストリチャイア IGT 2010 [他]

野田/ジビエに合う味。流行りの同食女子も口説くと共に、高木/タンニン強め、ゆっくり会話し、肉料理を食べながら2人で1本、それで十分満足。酸味/リンゴのような色調で極のニュアンスあり。野田/野バラのような香りがして、味わいのバランスが良い。鳥澤/季節に関係なく合わせるなら、猫とキノコのラグーソースがベストをペッパラー多めで。

生産国/地域: イタリア/トスカーナ  
品種: サンジョヴェーゼ80%, ナリエジョーロ20%  
希望小売価格: 2,800円



ジェロボーム

◆ ドメース・ド・マジヤス  
スリー・ツリーズ・クグメイユ  
ルージュ 2013 [他]

野田/酸やタンニンがバランスがエレガント。酸味/軽くて飲みやすく、バランスがとれている。実にも香らしい。高木/果実味が強く、後味までしっかりと主張。野田/トーストやチェリーが香る。ふたりに「おいしいね」と共感しあうのにはちょうど良い。鳥澤/酸味の酸みをやんと感じる。次を言えば、ほかの酒類がもう少しだけ飲めるよとさらに高評価に。

生産国/地域: フランス/ルーション  
品種: カリコナン50%, グルナッシュ・ノワール45%  
希望小売価格: 2,200円



ベリッシモ

◆ ニッツァシルヴァノ  
ロエロ アルネイス  
DOCG 2014 [他]

野田/軽やかに元氣なイメージ。初対面の人も、これを飲めばすぐ打ち解けそう。高木/酸味と甘みがありながら、高木/少し油や刺味が良い。野田/刺味が香り、アフターには心地よい酸み。樽中りと一緒に。酸味/軽快で飲みやすい。秋祭りのカジュアルワイン。鳥澤/後輩との二次会でフレッシュなシュヴェグルナーズをつまみながら、なんてシチュエーション。

生産国/地域: イタリア/ピエモンテ  
品種: アルネイス100%  
希望小売価格: 2,900円



サントリーワインインターナショナル

◆ 地産地消  
ジャパンプレミアム  
塩尻メルロ ロゼ 2014 [他]

野田/どちらかと書えば白ワインに近いロゼ。また初夏のイメージ。高木/フルーティーで華やか、軽やかな印象。野田/酸味が優しく、サーモンや刺身寿司と合いそう。鳥澤/果実味と酸味のバランスがとれていて、ゆっくり時間をかけても楽しめる。野田/良いことがあった日、良い買い物できた日、ちょっとした記念日。なんて軽快に飲みたい。

生産国/地域: 日本/長野(塩尻)  
品種: メルロ 100%  
希望小売価格: 2,000円

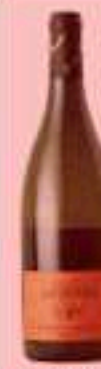


厚本

◆ カザル・ド・パノ/ノドレイロ  
アフロス  
ダフネ 2011 [他]

高木/2本目以降で、ベースを落してじっくり飲みたいワイン。野田/色は濃く、酸も強めでインパクト大。ペトリコール香あり。野田/黄色い酸味の酸味、ミネラル感。チーズのフライととも。野田/岩や石のようなニュアンスを感じる。でも酸/刺味はなく、一緒に飲む相手はじめて突っ込める親友が良い。鳥澤/ふたりにリラックスして過ごす後に。

生産国/地域: フランス/ヴァン・ド・ヴェルデ  
品種: コーレイロ100%  
希望小売価格: 2,700円



アグリ

◆ ドメース・ブルダン  
マコン・ヴェルジッソ  
2013 [他]

野田/フルーツ系とフローラルの香りが華やか。野田/香りの濃さとミネラル感が心地よい。あまりの濃厚さと。鳥澤/ワイン初心者や友人に飲ませたい。野田/野菜のコンソメジュレ添えなどとともに。野田/窓から溢れるスタイルのワイン。春の野菜なら何でも合いそう。高木/華らしまがわり、通年飲めそうな質さもある。私ならカルパッチョに合わせる。

生産国/地域: フランス/マコン  
品種: シャルドネ100%  
希望小売価格: 2,700円



Grape Off

◆ Ce'Moni  
DADO カベルネソーヴィニオン  
2013 [他]

高木/味が濃厚で、合わせる料理を考えたのが楽しい。野田/干渉液漬の甘酸味から合うのでは。香りが甘めで、果実味とタンニンが強い。鳥澤/白でサラッとつまみながらも見せそう。野田/全粒にスパイスでテクニック。果実の酸味に隠れ、芯みがある。野田/味のバランスが良い。「とにかく色が飲みたい」と希望する人には提供しやすい。

生産国/地域: イタリア/カルタブルニアナ  
品種: カベルネソーヴィニオン100%  
希望小売価格: 2,500円

## SILVER PRIZE

〔銀賞〕



ベリッシモ

◆ ニッツァシルヴァノ  
ランゲ D.O.C.  
ロザート 2014 [他]

野田/色調が美しく飲みがらみから、クリームもあり女子会ウケしそ。野田/色も香りも奪めたい。お花畑の視線にチーズと合わせるだけで完璧。野田/飲みやすく、瓶形や新瓶にも持ち込みやすい。鳥澤/タンニンをしつと、上から果実の酸味がさらさら。華やかワインには、合わせる料理も高級カンデーのような香らしさ。

生産国/地域: イタリア/ピエモンテ  
品種: ヌビオーロ100%  
希望小売価格: 2,750円



セールスレップ・インターナショナル

◆ マイオン  
フリウラーノ  
2013 [他]

野田/酸味が弱くはど香りも華やか。酸味がつけば楽しい気分。ノビる酸味に飲みたくなる。野田/オレンジ系スパイスが香る。パエリアと合わせる。野田/フロラーノでせめて。野田/「自分で自分を褒めたい」ときに。野田/酸はあまやか。ボリュームがたっぷり余韻は長い。タイやベトナムのニョク料理とも相性が良さそう。

生産国/地域: イタリア/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア  
品種: フリウラーノ100%  
希望小売価格: 2,900円



合同酒類

◆ ドメース・バイ&レヴェルディ  
サンセール シャヴィニヨール  
ブラン2014 [他]

高木/フルーティーで、酸味はややおとなしめ。鳥澤/これぞ、ふたりの関係を邪魔しない「溶めるワイン」。野田/香りにフレッシュで爽やかな野菜を感じる。野田/ハーブに似た香りが豊かなので、柚子こしょうをつけた焼肉もあたりが合いそう。野田/酸味/酸味の酸味が爽やかで、同時に果実由来の甘みも持つ。ただし、香よりも酸味に飲みたくなるワインかも。

生産国/地域: フランス/サンセール  
品種: ソーヴィニオン・ブラン100%  
希望小売価格: 3,000円