

マキコレ有料試飲ワインリスト54回目2026年1月の試飲は、新着イタリアワインを中心の試飲いただきます。

年末に入荷しましたばかりの新着ワインです。ゆっくりお愉しみくださいませ。

1/21(水)～25日10:00～18:00受付 会費 3000円です。※今回は1組の試飲時間は90分を想定しております。

※出品ワインは諸般の事情により予告なく変更することがございます。ご了承ください。

No.	No.		生産地	VT	タイプ	セバージュ	一言コメント
1	5549	カエルト ソアベ・ヴィーノ・スプマンテ・ ブリュット	イタリア ヴェネト	NV	泡	ガルガーネガ	、ソアヴェのエリアの優良な畑のものを、スプマンテ用に早 積みしなければならないから、その年の気候や収穫に繊細な配 慮が無いと造れない、マルタ女史もソアヴェ・スプマンテに 意味があると、一生懸命に向き合ってやっと復活したスプマン テだ。
2	5557	ピエモンテ ビオ シャルドネ	イタリア ピエモンテ	2024	白	シャルドネ	標高の高い畑で太陽の光をたっぷり浴びて完熟するので濃い キャラクターと果実味豊かなシャルドネインパクトのあるシャ ルドネ。
3	5552	スメラルダ ヴェルメンティーノディサディー ^{ニヤ}	イタリア サディーニヤ 島	2024	白	ヴェルメン ティーノ	ドノーリのエリアの粘土質と砂岩の畑から手摘みされたブドウ で造られる。98%ヴェルメンティーノ、5%土着品種、プレス 後低温で発酵させる。醸造期間30日、ステンレスタンクでバ トナージュしながら熟成させる。
4	5550	リナルディ ラング・ロサート・アルフィ	イタリア ピエモンテ	2024	ロゼ	ネビオーロ	
5	5558	スメラルダ 'サフィーリ・カンノナウ・ディ・ ロサート・サルディーニヤDOC	イタリア サディーニヤ 島	2024	ロゼ		ドノーリのイングルトスのエリアにある花崗岩土壌の畑より、 早朝に手摘みで収穫された100%カンノナウで造られる、ダイ レクトプレスのロゼ。プレス後低温で発酵させる。醸造期間は 30日、ステンレスタンクでバトナージュしながら熟成させ る。
6	5551	リナルディ ラングロッソ ラウミタージ 1946	イタリア ピエモンテ	2022	赤	ネビオーロ	ピエモンテを代表する高貴なブドウ品種をブレンドしたキュベ です。ネビオーロ主体。 スロバニア産オークの大樽にて24ヶ月熟成、抜栓後、30分か ら60分で真価を発揮します。
7	5553	スメラルダ 'ルビナス イゾア ディ ヌウ・ ギ・ロッソ	イタリア サディーニヤ 島	2022	赤	バルベラ主体	ドノーリのサ・ムーラのエリア、イソフ・テル・ヌラギの典型的 な砂、粘土、花崗岩土壌から、セレクトされたサルディー ^{ニヤ} のバルベラ主体と少し他の品種で造られる。 10月上旬に手摘み収穫、20～30日の長いマセラシオン、ル モンタージュを施しながら温度管理されてアルコール発酵、ス テンレスタンクでマロラクティック発酵後、12ヶ月樽内熟 成。
8	5231	シャトー・ロール・デテール	ボルドー オー・メドック	2019	赤	カベルネソーヴィニヨン、 メルロー	クローヴやローズマリーの深いスパイスの香りと、たっぷりと あるタンニンは非常に細かく、カベルネソーヴィニヨンの透明 感と共にエレガントでいて、立派な風格になる。 その奥からメルローのジャムのような黒い果実味が控えている。 雲りの一切ない、これぞボルドー！という、深い赤ワインの 濃い味わい。 ボルドーワインでは、誰もが挑戦したが、思うような結果が得 られなかった、酸化防止剤無添加でワインを造りたいという挑 戦。