

世界中のワイン専門家を唸らせる高い評価



# MI TERRUÑO

— U V A S —

ミ・テルーニョ ウーバス



'07世界No.1ソムリエ  
アンドレアス・ラーソン氏  
推奨ワイナリー



## 女性醸造家が生み出す多彩なワインが魅力



REPÚBLICA ARGENTINA

MENDOZA

ワイン業界で活躍する有能な人材を集めた「ミ・テルーニョ社」。ワインビジネスを含む多くの事業を手掛けてきた実業家オスカル・バイゴリア氏が、世界市場に向けた高品質のアルゼンチンワインを造るために設立しました。

ここは小規模ながら、世界中で品質の高さを認められ、多くの専門家を唸らせています。北米をはじめ世界各国で高い評価を受け、国内でも急成長中の注目のワイナリーです。

醸造責任者は愛娘のマリア・エウヘニア・バイゴリア。地元メンドーサの国立大学での研究生生活を終え、フランスの国立モンペリエ大学で醸造学を学び、醸造研究科のMBAを取得。その後イタリアで醸造家として頭角を現しました。帰国後は、各ワインコンクールで審査員を務めるなど活躍し、2008年にミ・テルーニョ社の醸造責任者に就任しました。アルゼンチン産の葡萄品種が持つ特徴を活かしつつ、女性らしい繊細かつエレガントなワイン造りを目標としています。

ミ・テルーニョ社は葡萄栽培とワイン造りに最高の環境が整っているアルゼンチン・メンドーサ州にあります。ミ・テルーニョは「私のテロワール」という意味。

醸造責任者

マリア・エウヘニア・バイゴリア



'07世界No.1ソムリエ アンドレアス・ラーソン氏 推奨ワイナリー

ハットとするほど  
爽やかなワインです

UVAS MALBEC  
ウーバス マルベック

色はルビーレッド。マルベックの特性を存分に感じさせ、味覚を覚醒させる旨さをたたえた独特のワインです。バランスが良く、タンニンも豊かで滑らかな舌触りが飲む人を魅了します。このワインのタンニンは「おうすの渋味」のイメージで、優しく味覚をくすぐります。甘さを少し含んだ料理全般に合わせたいワイン。



希望小売価格：1,600円(税別)

葡萄品種：マルベック100%

JANコード：7798147370010

ロゼのイメージを変える  
素敵な味わい

UVAS MALBEC ROSE  
ウーバス マルベック ロゼ

香りをかいだ瞬間もう「おいしい!」ロゼです。ザクコの香りと、かすかに動物のニュアンスを持つワイン。元々はフランスの葡萄品種であるマルベックが、アルゼンチンのテロワールにみごとにマッチしていることを証明する、素敵で軽やかな味わい。葡萄そのものがとても健全に熟したことが感じられます。マルベックの個性が存分に発揮され、「これまでの」ロゼワインのイメージを変えてしまうほど。マルベックの柔らかい渋味を残しつつドライで、ピヤベースなどにぴったりです。



希望小売価格：1,600円(税別)

葡萄品種：マルベック100%

JANコード：7798147370331

うっとりするような  
優しい香り

UVAS TORRONTÉS  
ウーバス トロンテス

アルゼンチンの固有品種トロンテス100%使用のワイン。輝く黄緑色の色調。スキンコンタクトをしてからの醸造で、葡萄の個性とともにテロワールの良さがしっかり出た魅力的なワインです。日本人になじみ深いマスカットの香りや優しいベジタブル系の香りを持ち、あと味の良さが抜群。日本料理の基本になるアミノ酸の旨みによく合うワインで、甲殻類の料理、また天ぷら「特にアナゴや海老」にぴったりです。さらに、熱を通したトマトソースを使った料理にもおすすめです。



希望小売価格：1,600円(税別)

葡萄品種：トロンテス100%

JANコード：7798147370119

ウーバストロンテス2011

SAKURAワインアワード2014 ゴールド受賞

