

白ワイン

コッテリ

濃厚でクリーミー
まろやかなのどごし

バターのようにまろやかな、なめらかで厚みのある味わい。酸味は抑えめで、とろける舌ざわりとともに余韻が広がっていく。ゴルゴンゾーラチーズのように香りの強い食材と抜群に合う。

よく使用される表現

- ・バターのような香り
- ・クリーミーな質感
- ・凝縮した香り
- ・心地よい余韻

こんな料理との相性◎

- ・ゴルゴンゾーラなどのチーズ
- ・ドライフルーツ



藤丸さんオススメワイン

モンテス・アルファ・
シャルドネ
2420 円

とろりとした
飲み心地

飲んだ日

MEMO

すっきり

爽やかな酸味の後に
あっさりとした余韻

飲みはじめにはキリリとした酸とみずみずしい果実感が広がり、後味はスツと引いてあっさり。爽やかな味わいを楽しみたいときにぴったり。塩気のある食材やまったりクリーム系の料理と相性◎。

よく使用される表現

- ・爽快
- ・清涼感のあるアロマ
- ・程よくフルーティ
- ・しっかりとした酸

こんな料理との相性◎

- ・生牡蠣
- ・クリーム系パスタ



藤丸さんオススメワイン

リースリング・レゼルヴ
(トリンバック)
3630 円

爽やかな
果実感

飲んだ日

MEMO

マッチョ

第一印象も後味も
芳醇な酸と果実味

ブドウの芳潤な香りと酸味が力強くかつ上品なタイプ。ミネラル感は余韻まで続き、6 パターンの中では最も濃厚な味わい。中華料理のような味の濃い料理とのペアリングがオススメ。

よく使用される表現

- ・豊かな酸味
- ・芳醇なアロマ
- ・長い余韻
- ・洗練された果実味

こんな料理との相性◎

- ・中華料理全般
- ・トマト系パスタ



藤丸さんオススメワイン

アル・ポッジョ
(カステッロ・ディ・アマ)
4290 円

パワフルで
色も濃い

飲んだ日

MEMO

バランス

スルスルと飲みちやう
軽やかな味わい

やさしい果実味とやわらかな酸味が特徴。まとまりのある質感で、するりとどに入っていく飲み心地。キリッと冷やして飲むと柑橘系果実の香りがさらに際立ち気持ちよく飲める。

よく使用される表現

- ・するりと飲める
- ・柑橘系果実のアロマ
- ・バランスのいい酸味
- ・なめらかな口当たり

こんな料理との相性◎

- ・アクアパッツァ
- ・天ぷら



藤丸さんオススメワイン

ロエロ・アルネイス
(ブルノット)
3300 円

ワインの
色も薄め

飲んだ日

MEMO

トロピカル

フレッシュでフルーティ
はじけるような香り

酸味はそこそこに、果実のフレッシュ感全開の味わい。「熟した果実味」と表現されるように、はじけるようなジューシーさを感じられる。香りも華やかで、果実そのもののおいしさを体感できる。

よく使用される表現

- ・トロピカルフルーツ
- ・はつらつとした果実味
- ・アロマティック
- ・生き生きとした酸

こんな料理との相性◎

- ・揚げ物 ・貝料理
- ・卵料理



藤丸さんオススメワイン

セラー・セレクション・
ソーヴィニヨン・ブラン
(シレーニ・エステート)
2090 円

鮮烈な
果実感

飲んだ日

MEMO

うまみ

後味に出汁のような
コクを感じる

出汁のようなうまみがじんわりと広がる。後味になるほどふくよかな香りとなめらかな舌ざわりに。熟成したブドウを使用するため価格が高くなりがちだが、非常にリッチな味わいを楽しめる。

よく使用される表現

- ・なめらかな舌ざわり
- ・落ち着いた酸味
- ・まとまりのある果実味
- ・ふくよかな味わい

こんな料理との相性◎

- ・和食全般
- ・煮込み料理



藤丸さんオススメワイン

ムルソー・ブルミエ・
クリュ・シャルム
(オリヴィエ・ルフレーヴ)
1万2100 円

和食との
相性◎

飲んだ日

MEMO