

## 日本初の直輸入ワイン専門カタログギフト 「リンベル ワイン カタログギフト」3コース 5月25日(水)新発売 国際コンペティション受賞ワイン7銘柄も選べる



リンベル株式会社(以下リンベル、本社:東京都中央区、代表取締役社長:東海林 秀典)は、「リンベルワインカタログギフト」3コースを開発。国際コンペティション受賞ワイン7銘柄を含む、日本初の直輸入ワイン専門のカタログギフトとして、5月25日より販売を開始します。

このたび開発した「リンベル ワイン カタログギフト」は3,000円、5,000円、10,000円の3コース(システム料800円および税別)。各コース約40点のワイン(オープナー、グラス等雑貨約5点含む)を揃えました。掲載ワインは全て、日本ではリンベルでしか手に入らない弊社独自のルートでワイナリーから直輸入したもの。東京銀座のフレンチレストラン「アルバス」のオーナーソムリエ仲田勝男氏にテイスティングを依頼し、厳選しました。「サクラアワード2016」にて「ベストワイン賞すき焼き部門」にてグランプリを受賞したイタリアワイン「ソラティオ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ」(赤)も掲載。同アワード金賞受賞のハンガリーワイン「レイト・ハーベスト」(白)は全コースからお選びいただけます。そのほかフランス、ドイツ、ポルトガルなど欧州6か国のワインを揃えました。ルクセンブルク、ハンガリーの駐日大使からも推奨いただいています。

ワイン選びそのものをお楽しみいただけるよう、誌面はガイドブック仕立ての構成です。各ワインの紹介ページには巻頭には12ページ分の特集を掲載。一般社団法人ワインアンドスピリッツ文化協会理事長・田辺由美氏から寄稿いただいた扉に続いて、ワインの歴史や、赤・白・ロゼ・スパークリングそれぞれのワインの魅力、格付けやラベルの読み方など基礎知識等を紹介しています。また、カタログからワインを選ぶ際のガイドになるよう、ボトルフェイスやそれぞれの特徴はもちろん、お召し上がりの適温、相性のよい料理などの情報も添えています。

ギフトとして定番のワインですが、種類の豊富さゆえに、贈り先様がワイン好きであるほどに相手の好みに合う品選びは難しいものです。そこで、弊社の独自の輸入ルートにより希少なワインをラインナップしたカタログギフトのスタイルが好まれるのではと考え、着想から2年、販売に至ります。

弊社がワインの輸入販売を始めたのは2009年。当初は在庫過多など管理に苦労もしましたが、現在は適正にコントロールできる体制が整い、倉庫には約180種、3~4万本の直輸入ワインを保管しています。出荷量は年間12~3万本。多くの仲介業者や輸送業者を経ることによるワインの劣化を防ぐべく、独自の輸入ルートを開拓するとともに、約722平方メートルの専用貯蔵倉庫で8台の空調機を稼働させ、摂氏15度前後で定温管理。ギフトを通じて適正な価格で良質なワインの提供を実現しました。

「リンベル ワイン カタログギフト」は、5月25日(水)、リンベルの公式ホームページにて販売を開始します。全国有名百貨店、量販店、コンビニエンスストアでの展開も予定しています。

—— 本件に関するお問い合わせはこちらまで ——

《報道関係の方からのお問い合わせ先》  
《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1145 広報宣伝 : 番藤・大田  
03(3246)1122

## ■ 「リンベルワインカタログギフト」 コース概要

### Arôme アロマコース



税抜価格 **3,800円**  
(本体3,000円+システム料800円)

68ページ/39点掲載

### Courbe カーヴコース



税抜価格 **5,800円**  
(本体5,000円+システム料800円)

68ページ/41点掲載

### Finesse フィネスコース



税抜価格 **10,800円**  
(本体10,000円+システム料800円)

68ページ/40点掲載

※版形: B5 タテ

※コース名の由来・意味

Aroma(アロマ) : 芳香、香織、芸術品などに対する風格や気品

courbe(カーヴ) : まっすぐではないもの、曲線

Finesse(フィネス) : エレガントでバランスのよい優れたワインを表する「洗練されたもの」「繊細なもの」「上質であるもの」

## ■ カタログ掲載 サクラアワード 2016 受賞ワイン一覧

国	ワイナリー	地域	受賞	正式名称	アルコール 度数	ワインの 種類	掲載カタログ
イタリア	テヌーテドゥカーリ	トスカーナ	ダブル ゴールド	ソラティオ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ	13%	赤	アロマ
フランス	メゾ・トラミエ・エ フィス	ブルゴーニュ	ゴールド	ブルゴーニュ・アリゴテ ル・ダヴェデー	13%	白	カーヴ
フランス	シャトー・ラ・ルヴィ エール	ホルドー	ゴールド	レ・リオン・ド・ラ・ルヴィエール	13.50%	赤	フィネス
フランス	シャトー・オー・マル ビュゼ	ホルドー	ゴールド	シャトー・オー・マルビュゼ	13.50%	赤	フィネス
ルクセンブルク	ドメヌ ティル	モーゼル	ゴールド	キュヴェ ヴィクトル ユーゴー クレマン・ド・ リュクサンブール	12%	泡	フィネス
ルクセンブルク	ドメヌ ティル	モーゼル	ゴールド	シャトー・ドゥ・シェンゲン リースリング	12.50%	白	フィネス
ハンガリー	ロイヤルトカイ	トカイ	ゴールド	レイ・ハーベスト	10.50%	白	カーヴ アロマ フィネス

■ カタログ掲載一例

### 白ワイン White Wine

グラスに注がれた黄金の液体からは、酸味を予感させるフレッシュな香りが立ちのぼる。白ワインの魅力は、華やかでエレガントな持ち味にある。



白ワインの液色は、軽く透明の金色から薄い緑色に垂るまで、淡いながら思った以上に広い色域を持っている。赤ワインと比べると白ワインと呼ばれる液色が全くと異なるとは、使用するぶどう品種がまず違い、製法も微妙に異なるからである。

白ワインの醸造に用いるぶどう品種は白ぶどうと呼ばれ、果実の表皮は薄い緑や黄色を帯びている。醸造する際には、まずこの果実を圧搾し、果汁を絞り出す。この果汁を発酵させ、熟成したのが白ワインである。表皮や種子と発酵させ、発酵後に圧搾して皮酒を絞る赤ワインとは製法が異なるのである。白ワインと赤ワインの好む土壌は、ワインの液色や香り、味の対比を生んでいる。

もともと、白ワインも世界中で生産されており、ぶどう品種や産地、生産者によって色、香り、味はかなり異なる。ここでは、代表的な種類のぶどう品種を紹介しながら、白ワインの楽しい世界を紹介したい。

まず紹介したいのが、リースリング。欧州内陸部、ドイツのモゼル地方やワルツ地方、フランスのアルプス地方などで多く栽培されるぶどう品種で、キレの良い酸味と独特のミネラル感に特徴がある。リースリングを使った白ワインの魅力は、何と言っても、華やかでエレガントな香りともいえる。花やバナナ、桃などの果実に例えられることもしばしばある。リースリングの白ワインと言うと、甘口を連想する向きも多いが、実は甘口からドライなものまで甘味の幅は広い。選択次第で、好みのリースリングを味わえる。次に紹介したいぶどう品種、ソーヴィニ

ヨーン・ブラン、フランスのボルドー地方で多く栽培されており、赤口でさっぱりとした味わいは一口飲んでもぐっすり飲み続けられるほど潤滑性が高いと評される。従って、あまり飲めず、ワインが飲めない人には飲みやすいことが多い。産地によって香りや味に微妙な違いがあり、そのアロマ感や酸味がまたミネラル感の個性を楽しむ愛好者は昔から多い。このぶどう品種も世界中で栽培されており、この品種で醸造された米国カルフォルニア地方やニュージーランドの白ワインは、親しみやすいワインとして人気を高めている。

最後に紹介したいぶどう品種が、シャルドネである。最も広く知られた白ワイン用ぶどう品種ではないだろうか。シャルドネを原材料とした白ワインの醸造で知られるのは、フランスのブルゴーニュ地方、ワルツやオットのような香りを、軽すぎず適度なボディ感に魅力がある。また、樽詰めされて熟成されることも多く、バナナや香辛料のような風味を持つに至るワインも少なくない。従って、若いうちに飲む安価な白ワインから、熟成を楽しみ高級ワインまで、選択幅は幅広い。

### ワインの歴史

ワインの歴史は、紀元前1000年頃に遡る。この頃には、地中海沿岸を中心に、ワインの生産が行われていた。その後、ローマ帝国の拡大とともに、ワインの生産はヨーロッパ各地に広がっていった。



紀元前1000年頃には、ローマ帝国から欧州各国へワインの造り方は伝播していった。この頃には、ギリシャ、イタリア、フランス、スペイン、ドイツ、オーストリア、ロシアなど、欧州各地に造り手が現れ、それぞれの個性を持ったワインの造りが始まった。

1500年、1600年には、オーストラリア、南アフリカ、ニュージーランド、アメリカ合衆国などに造り手が現れ、世界のワインの造りが広がっていった。

現代では、ワインの造りは、科学的な知識と伝統的な技術の両方を駆使して行われている。また、環境問題や持続可能な生産への関心が高まり、ワインの造り手は、より良いワインを造るために、様々な取り組みを行っている。

歴史のほか、赤、白、ロゼ、スパークリングワインそれぞれの特徴やワインの選び方などについて巻頭で紹介



古代エジプト時代には、ワインの醸造がすでに始まっていた。壁画には、当時の醸造方法や醸造器具が描かれている。

19世紀後半には、フランスのボルドー地方で、シャルドネとソーヴィニヨンのブレンドによる「ブドウの王」として知られるようになった。このブドウ品種は、フランスのブルゴーニュ地方、ワルツやオットのような香りを、軽すぎず適度なボディ感に魅力がある。

#### ネアデー・ドゥカリー ソラティオ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ (赤)



ネアデー・ドゥカリーは、イタリア共和国に属するトスカーナ州のシエーナ県に位置する「ネアデー・ドゥカリー」の歴史あるワイナリーです。19世紀後半から生産された「ネアデー・ドゥカリー」の歴史あるワイナリーです。19世紀後半から生産された「ネアデー・ドゥカリー」の歴史あるワイナリーです。

ソラティオ キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ (赤) WXS4-017

1970年 創立

ぶどう品種: サンジョベーゼ、メルロ、カノーネ

醸造: 伝統的

味わい: シェンゲン、熟成チン、熟成、ミネラル

#### カーザディ・モンテ トスカーナ赤白ワインセット



トスカーナから果実地帯かな赤とフレッシュでアロマティックな白を

トスカーナ赤白ワインセット WXS5-018

1970年 創立

ぶどう品種: サンジョベーゼ、メルロ、カノーネ

醸造: 伝統的

味わい: シェンゲン、熟成チン、熟成、ミネラル

#### トスカーナ赤白ワイン3本セット



トスカーナ赤白ワイン3本セット WXS5-014

1970年 創立

ぶどう品種: サンジョベーゼ、メルロ、カノーネ

醸造: 伝統的

味わい: シェンゲン、熟成チン、熟成、ミネラル

#### 日本女性ソムリエによる国際ワインコンペティション「サクラアワード」受賞ワイン。駐日ルクセンブルク大使からもご推薦を。

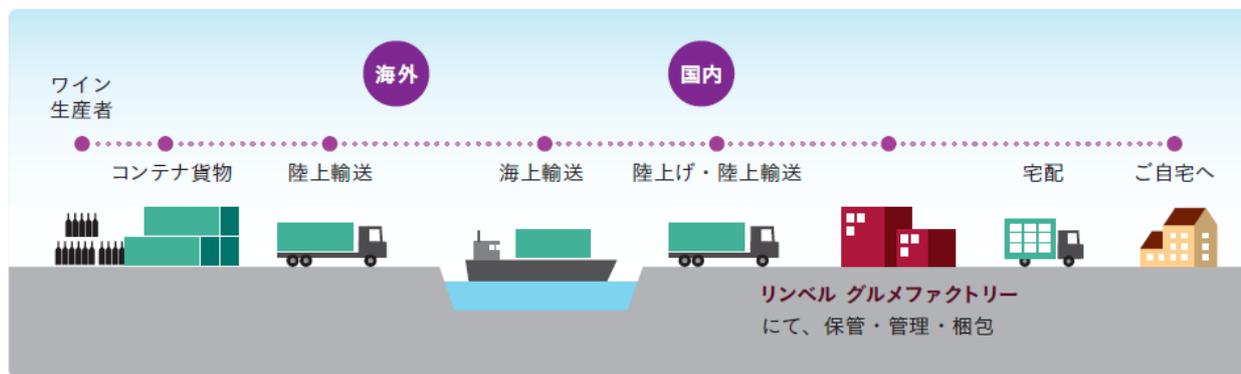


「サクラアワード」は、日本女性ソムリエによる国際ワインコンペティションで、毎年開催されています。このコンペティションでは、世界中から優れたワインが競い合っており、日本女性ソムリエが審査員として参加しています。

駐日ルクセンブルク大使からもご推薦を。ルクセンブルクは、ワインの生産も盛んな国であり、そのワインは、世界的に高い評価を受けています。

「サクラアワード」受賞ワインは、品質が高く、味わい豊かであり、世界中で愛飲されています。ぜひお試しください。

## ■ リンベルのワイン輸入および取扱い経緯



年	事柄
2008年	弊社社長がフランクフルト国際見本市(アンビエンテ)ならびにパリメゾン・エ・オブジェの展示会に訪問。ドイツの某仕入先ブースにて振る舞われたワインに感動し、ドイツ・フランスのワイナリーを訪問。
2009年	ドイツワインならびにフランス(ボルドー)の直輸入をスタート
2010年	イタリアワインの直輸入をスタートし、フランス・ドイツワインの拡充
2014年	2014 サクラアワードに初出品。エントリー5本中ゴールド3本・シルバー1本 ワインソムリエの仲田勝男氏より、弊社取扱いワインのアドバイザー契約
2015年	2015 サクラアワードにて、エントリー24本中、ダブルゴールド4本・ゴールド10本・シルバー2本。 さらに、ダブルゴールドを受賞のイタリアワインの1本が最高位「ダイヤモンドトロフィー」を受賞。 また、ハンガリー・ルクセンブルクワインの取扱いをスタート
2016年3月	2016 サクラアワードに、13本をエントリー。結果はダブルゴールド1本・ゴールド6本・シルバー1本。
2016年5月	ワインの品質向上ならびに拡充を図り、リンベルグルメファクトリーを設立

## ■ 取扱い

リンベルホームページ(<http://www.ringbell.co.jp/>)

全国有名百貨店、量販店、コンビニエンスストアでの展開も予定

## ■ 会社概要

商号: リンベル株式会社

代表者: 東海林 秀典

本社所在地: 東京都中央区日本橋3丁目13番6号

設立年月日: 1987年7月3日

資本金: 354,467,500円

事業内容: ギフトの企画・販売、卸売業