

サクラアワード 2016 部門グランプリ受賞の日本初輸入ワインも選べる 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



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。女性ソムリエによるワインの国際コンペティション「サクラアワード 2016」の部門グランプリ受賞ワインほか日本初輸入含む自社直輸入ワインをラインナップし、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asting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「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、ドイツなど欧州のワインを中心とした品揃えです。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、巻頭には 12 ページ分の読み物も掲載。扉には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ほか、ワインの基礎知識等を特集。歴史、赤・白・ロゼ・スパークリングそれぞれの魅力、ワインの選び方などを紹介しています。

ギフトとして定番のワインですが、他のアルコールに比べ種類がバラエティに富んでおり、相手の好みに合う品選びは難しいものです。また、贈られる方も、ワイン好きであれば好奇心が旺盛で、いろんな種類を試してみたいと。そこで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約 7 年前。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 万本を数えます。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》

03(3246)1145 広報宣伝 : 番藤・大田

《お客様からのお問い合わせ先》

03(3246)1122

■ 「リンベルワインカタログギフト」 コース概要 ※版形:B5 タテ

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

■ 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	掲載カタログ	頁	結果	正式名称	アルコール 度数	ワインの 種類
フランス	メゾン・トラシエ・エ・ フィス	ブルゴーニュ	カーヴ	27	ゴールド	ブルゴーニュ・アリゴテ ル・ダヴェデー	13%	白
ハンガリー	ロイヤル・トカイ	トカイ	カーヴ アロマ フィネス	60 58 59	ゴールド	レイト・ハーベスト	10.50%	白
イタリア	テヌーテ・ドゥカーリ	トスカーナ	アロマ	34	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
フランス	シャトー・ラルヴィ エール	ボルドー	フィネス	23	ゴールド	レ・リオン・ド・ラルヴィエール	13.50%	赤
フランス	シャトー・オー・マル ビュゼ	ボルドー	フィネス	20	ゴールド	シャトー・オー・マルビュゼ	13.50%	赤
ルクセンブルク	ドメヌ ティル	モーゼル	フィネス	57, 61	ゴールド	キュヴェ ヴィクトル ユーゴー クレマ ンド・リュクサンブル	12%	泡
ルクセンブルク	ドメヌ ティル	モーゼル	フィネス	57	ゴールド	シャトー・ドゥ・シェンゲン・リースリング	12.50%	白

ワインの歴史

History of Wine



紀元前5000年頃に西アジアで生まれたワインは、今や世界中で生産、消費されるようになった。ワインの歴史は、人類と自然が奏でるハーモニーである。

世界はワインに満ちている。現在、ワインは世界中で愛飲されるばかりでなく、地球上の広範囲で生産されている。しかしこれらのワイン産業は、各国、各地で自然発生したわけではなく、人類の知恵と欲望がワイン造りを世界中に広げ、自然はこれらを受け入れてきた。ワインの歴史を紐解けば、今日飲むワインの味は一層深いものとなる。

ワイン造りの発祥は、紀元前5000年頃、西アジアのコーカサス地方と言われている。現在のジョージアやアゼルバイジャンあたりで、ワインは誕生したらしい。この地方でワイン造りが始まったのは、何より、ワイン造りに適したぶどうの栽培にこの地の気候と土壌が向いていたからだ。

気候と土壌がワイン造りの可否を決める点



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。壁画は、当時の栽培法や醸造法をかなり詳細に伝える

は、現代も変わらない。北緯30度から50度、もしくは南緯30度から50度にあつて、水はけの良い土地がワイン用ぶどうの栽培に向いている。ワインの生産地を世界地図に記すと、赤道を挟んで南北に2本の帯が浮かんでくる。いわゆるワインベルトだ。

西アジアで始まったワイン造りは、紀元前2500年頃にメソポタミアやエジプトなど、古代文明が栄えた地域へと広がっていく。当時のワイン造りを伝える古代エジプト時代の壁画が残っており、作業や道具も含めて、ぶどうの栽培から醸造までをかなり詳細に伝える。その後、ギリシャやローマなど地中海周辺の都市国家や巨大国家に広がり、ワイン造りは面的な広がりをみせるようになった。

ワイン造りの拡張は、自然との調和や技術



レオナルド・ダ・ヴィンチの代表作「最後の晩餐」に描かれた食卓にもワインが上がる。キリスト教にとって、ワインは教義上で重要な役割を果たしてきた

ワイン造りの誕生から普及まで



の進歩によるが、醸造方法に負うところも大きい。多くの酒類の中で、ワイン造りは実はシンプルなのである。

ワイン用のぶどうは糖度が高く、圧搾、破砕したぶどうの果実や果汁をそのまま発酵させることができる。一方、ぶどうに比べて糖度の低い米や麦を原料とする酒類の場合、発酵の前に糖化のプロセスを要する。また、醸造酒であるワインは、発酵後に蒸留のプロセスを経ないので、発酵から熟成に至る工程もほぼ複雑でない。ワインは、造りやすいがゆえに広まったと言える。

一方で、ワインは土着性の強い酒とも言える。ワインは、ワイン用ぶどうの栽培地の近くでしか生産できない。収穫後すぐに醸造作業を始めるため、ぶどうを遠隔地まで運んでワイン造りすることは難しい。米や麦など、貯蔵や運搬の容易な原料を用いて造る日本酒やビール、ウイスキーとは事情が大きく異なる。造りやすさと土着性が、ワインの生産地

を東西のベルト状に伸ばした一因と言える。紀元前100年頃には、ローマ帝国から欧州各国へワイン造りは伝播した。この背景には、

キリスト教の布教がある。フランス、イタリア、ドイツ、スペインなど、欧州を代表するワイン産地はこの時代から形成されていった。ここに来て、ワイン造りは黎明期から成長期へ入ったと見られる。産地や醸造所は、栽培するぶどうや醸造法に工夫を凝らし、個性的なワイン造りをそれぞれ始め、その多様性は今日に続いている。

ワイン造りが欧州からさらに世界中に広まったのは、大航海時代、植民地支配時代である。スペイン、オランダ、英国、ドイツといった列強は、南米などの「新世界」への支配を進めると同時に、ぶどうの栽培とワインの醸造を広めていった。これらは、今日、世界中で評価を高めているニューワールドワインの基礎となった。こうしてワインは、世界に満ちるようになったのである。

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

ルクセンブルク



フランス、イタリア、ドイツ以外にも西欧諸国には優れたワインを生産する国が多い。特に昨今、注目を集めているのが、ルクセンブルク産ワインである。ルクセンブルクは、フランス、ドイツ、ベルギーと国境を接している。国土の面積は約2586平方キロメートルで、これは日本の神奈川県よりやや広い面積なので、極めて小国と言える。切り立った山岳が多く、岩山の上にも幾つローマ時代の古城など、観光資源に恵まれている。

こうした国土の中で、ぶどうの栽培とワインの醸造が行われているのが、モーゼル川の流域である。ほかのワイン先進国同様、自らが経営する畑でブドウを栽培し、自社工場で醸造するドメースと呼ばれる生産者も少なく

ない。このモーゼル地方には、南北42キロメートルに及ぶワイン街道が走り、点在する醸造所をめぐってワイン愛好家が多く訪れる「聖地」としても知られる。

モーゼル地方で醸造される白ワインは、古くから貴族や作家らに愛されてきた独自の歴史と文化を持つ。隣国のドイツやフランスと国境を接し、国際河川であるモーゼル河沿いの畑で栽培されるワイン用の主なぶどう品種は、リースリングやオーセロワ。花のような香りとまろやかな口当たりに加え、濃厚なフルーツのような芳香も楽しめる。

ルクセンブルクは、欧州の交通の要衝に位置するため、他国の支配を何度も受けた歴史を持つ。一方、欧州各国の食文化を取り入れ、現代のルクセンブルクは、欧州の中でも美食の国と言われる。そんなルクセンブルクのデザイナーに欠かせないのが、ルクセンブルク産のワインなのである。

ドメース ティル



ドメース ティルは、美食の国ルクセンブルクのモーゼル地方のワイナリー。このワイナリーが造るワインはフランスの偉大な作家であるヴィクトル・ユーゴーが愛し、ワインのラベルを掲ぐほどであった

駐日ルクセンブルク特命全權大使

ペアトリス・キルシュ 閣下へ、ご推薦いただきました。

ルクセンブルク大公国は生活水準が高く素晴らしい国です。国民一人あたりのミシュラン星の数が多いが驚きです。美食はルクセンブルクが文化の重要な一部です。私たちの国のワインは日本の皆様を魅了したるを満足させられることを確信しております。



ドメース ティル モーゼルワイン3本セット

LUXEMBURG



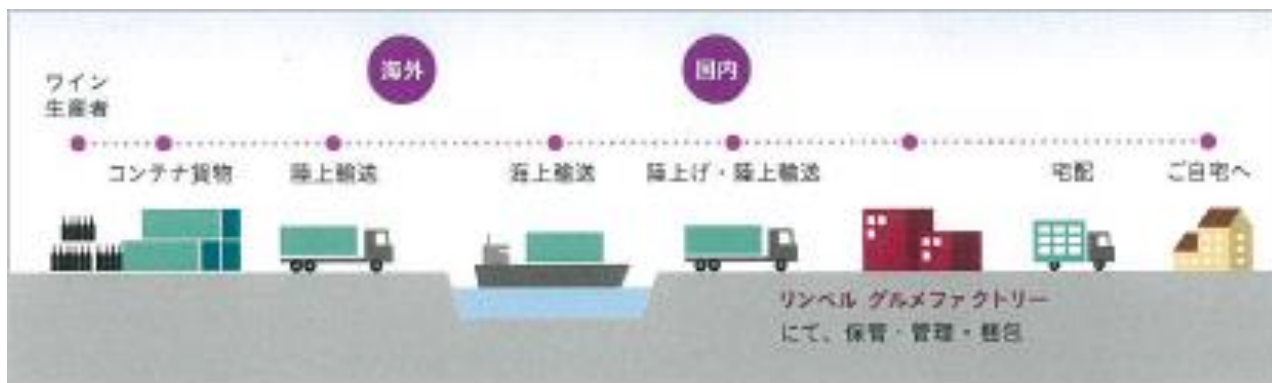
ヴィクトル・ユーゴーも愛した 美食の国ルクセンブルクのワイン

ドメース ティルはルクセンブルクのモーゼル地方のワイナリー。このワイナリーが造るワインはフランスの偉大な作家であるヴィクトル・ユーゴーが愛し、ワインのラベルを掲ぐほど、ティルは鮮やかな黄色で、たくましく小さな気配が鮮明に見えます。爽快感があり、柑橘類と洋ナシの香りを感じます。オーセロワは明るい黄色で、マンゴーなどのエキゾチックフルーツを感じ、ソフトでまろやかな風味を長く楽しめるワインです。リースリングは「SAKURAI Japan Women's Wine Awards 2016」にて、ゴールドを受賞しています。

<p>2016 カタラアワード ゴールド受賞</p>	<p>モーゼルワイン3本セット 品名 WZ57-014 容量 各750ml ※6月1日～9月30日は冷蔵庫での販売となります。 A キルシュ・ド・モーゼル・ユーゴー・ワイナリー・ド・ルクセンブルク(株) 品名 WZ00000000 品名 WZ00000000 B シェーラ・ド・ルクセンブルク・ワイナリー(株) 品名 WZ00000000 C シェーラ・ド・ルクセンブルク・ワイナリー(株) 品名 WZ00000000</p>
------------------------------------	---

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。

■ 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 ワインソムリエの中田様より、弊社取扱いワインのアドバイザー契約をスタート
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