

ひと言で口ゼといつても、あれこれさまざま。  
造り方次第で色も香りも変化が大きい。  
というわけで、国内で購入可能な口ゼを集めて一挙に試飲。  
それぞれのスタイルを検証しました。  
「料理を選ばない口ゼ」にはナンセンスと思いつつ、  
読者諸氏の目安になるよう、とくにおすすめの料理も紹介。  
さて、この週末、公園に持って行くのはどの口ゼ?

写真／中島康晴

テイスター

柳 忠之

新発見  
美味しい!  
口ゼ



今すぐ飲みたい  
口ゼ  
テイスティング

36

和  
洋  
中



## フェウド・ディ・サンタ・テレザ プラート・ロゼ・オーガニック 2012

Feudo di Santa Tresa Purato Rosé Organic 2012

オレンジがかった淡めのサーモンピンク。完熟したストロベリーのフレーバーが華やかに広がり、味わいフルーティー。たっぷりとした果実味が前面に押し出され、まろやかな酸味がバックアップ。焼き鳥や豚カツなど日常の食卓の気取らない食事にぴったり。有機栽培ブドウを使用。

- 地域／生産国：シチリア／イタリア
- 品種：ネロダヴォラ
- 希望小売価格：1,150 円
- 輸入元：スマイル

和  
洋  
中



## レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ ルメアージュ・ヴアン・ド・ フランス・ロゼ 2013

Les Vins de Vienne Reméage Vin de France Rosé 2013

淡い色調のオレンジがかったサーモンピンク。バラやスミレなどフローラルな香りに、コリコリとしたチェリーの果実香がのる。酸味もフレッシュで、爽やか、かつ軽快なスタイルのロゼ。春先にテラスでサラダと、あるいはアウトドアでニジマスやイワナなど川魚の塩焼きにも。

- 地域／生産国：コート・デュ・ローヌ／フランス
- 品種：シラー
- 希望小売価格：2,400 円
- 輸入元：中島董商店

和  
洋  
中



## ガンチャ ロゼ・スプマンテ

Gancia Rosé Spumante

透感のあるオレンジがかった淡いピンク色。キメ細かく繊細な泡。フローラルなトーンに、キルシュを思わせるフレーバー。軽やかでデリケートな、キリッとした辛口のスプマンテ。お花見にもって行くと、ウケは良さそう。ちらし寿司との相性もよいだろう。

- 地域／生産国：ピエモンテ／イタリア
- 品種：ピノ・ネロ、ピノ・ビアンコ
- 希望小売価格：1,480 円
- 輸入元：アサヒビール

和  
洋  
中



## マレノン ペチュラ・ロゼ 2014

Marrenon Petula Rosé 2014

サクラの花びらのように淡い、薄ピンク。バラやスミレなどフローラルなアロマに、赤スグリのような赤い果実のニュアンス。口に含むと果実味はしっかりとしており、ふくよかな印象。シュール・リーによる旨味も感じられ、ヒラメやタイの昆布じめなど、和食に調和しそう。

- 地域／生産国：リュベロン／フランス
- 品種：シラー 95%、グルナッシュ 5%
- 希望小売価格：2,000 円
- 輸入元：飯田

和  
洋  
中



## マアジ ローザ・ディ・マアジ 2014

Masi Rosa di Masi 2014

淡めの色調をしたオールドローズ色。まさにバラを思わせるフローラルな香りのあとに、チェリーやラズベリーなどの果実。軽やかで繊細なボディにフレッシュでピュアな酸味が調和している。デリケートなスタイルのこのロゼは、和食との相性が良さそう。もちろん寿司にも。

- 地域／生産国：ヴェネト／イタリア
- 品種：レフオスコ
- 希望小売価格：2,600 円
- 輸入元：日欧商事



和  
洋  
中



## メンヒル ノヴェメンティ・ロザート 2014

Menhir Movimenti rosato 2014

美しくオレンジがかったサーモンピンク。プラムやラズベリーに、薬草系のニュアンス。たっぷりとした日照量を感じさせるフルーティーな味わいをもち、オイリーなテクスチャー。甘酸っぱいアフターテイストがチャーミングな辛口。酢豚や青椒肉絲など肉料理でもいけそう。

- 地域／生産国：ブーリア／イタリア
- 品種：ネグロアマーロ
- 希望小売価格：1,700 円
- 輸入元：マイワ

和  
洋  
中



## ディ・ジョヴァンナ ジエルビーノ・ロサート・ ディ・ネロ・ダヴォラ 2014

Di Giovanna Gerbino Rosato di Nero d'Avola 2014

バラの花弁のように淡い色調。控えめなフローラル系のフレーバー。繊細にして軽やかな、ボンドライの味わい。キンキンに冷やして、サイドでのパーティに。後味に塩味が残るので、海の幸のグラッターやショーリングカクテルにもよさそう。大勢でわいわいと飲みたい。

- 地域／生産国：シチリア／イタリア
- 品種：ネロ・ダヴォラ
- 希望小売価格：1,583 円
- 輸入元：岸本

## Spain & Portugal

スペイン&ポルトガル

ロゼ36

### ボデガス・パッラ・ヒメネス カミーノ・ロサード・ テンプラニーリョ 2014

Bodegas Parra Jimenez Camino Rosado Tempranillo 2014

わずかにオレンジの見える、愛らしいチェリーピンク。よく熟したストロベリー・ラズベリーの果実香に、オリーブのニュアンスも混じる。酸味は穏やかながら、キリッとした辛口で、軽やかな渋みが心地よい。アフターにはふたたびストロベリー。トマトソースの料理に。

- 地域／生産国：ラマンチャ／スペイン
- 品種：テンプラニーリョ
- 希望小売価格：1,250 円
- 輸入元：岸本



### マルケス・デ・チベ・カバ ブリュット ロゼ

Marqués de Chivé Cava Brut Rosé

鮮やかなチェリーピンクに、キメ細かな泡が舞い上がる。ラズベリー・赤スグリといった、フレッシュな赤い果実のアロマに、バラやスミレなどフローラルなフレーバーも。味わいはすっきりとした辛口。パーティを彩る1本として。餃子や焼壳など、中華に合わせても楽しい。

- 地域／生産国：バレンシア／スペイン
- 品種：ガルナッチャ
- 希望小売価格：1,450 円
- 輸入元：リードオフジャパン



### ボデガス・ゼゼン ロザート 2014

Bodegas Zezen Rosado 2014

かなり濃いめのチェリーピンク。太陽の恵みをたっぷり受け、完熟したストロベリー・ラズベリーのフレーバー。味わいも果実味たっぷりで豊潤。アルコールのボリューム感が大きく、飲みごたえのあるロゼ。これなら赤味の肉でも合わせられそう。酢豚や餃子といった中華料理もばっちり。

- 地域／生産国：ナバーラ／スペイン
- 品種：ガルナッチャ
- 希望小売価格：1,540 円
- 輸入元：アズマコーポレーション



### オリヴィ・レ・ブケ ゼリア 2013

Olivie Le Buche Zelia 2013

シラーにしては、とても淡い色調の桜の花びら色。バラやスミレなど香りも非常に繊細でフローラル。フレッシュなハーブのニュアンスもほのかに十分な果実味に均整のとれた酸味が調和。フィニッシュのほろ苦さも心地よいもの。上品な広東料理と一緒に楽しみたい。



- 地域／生産国：トスカーナ／イタリア
- 品種：シラー
- 希望小売価格：2,400 円
- 輸入元：アルカン

### ペルラージュ パール・アップ・ロゼ・スプマンテ・ エクストラ・ドライ

Perlage PerlApp Rosé Spumante Extra Dry

バラや桜の花弁を思わせる、儂げなほど淡い色調。フローラルなアロマに赤スグリのような果実のニュアンス。泡立ち穩やかでアタックは柔らか。全体的にデリケートな印象のスプマンテ。ほのかな甘味があり、アルコールは低め。アペリティフにお勧めだが、飲茶にも。



- 地域／生産国：ヴェネト／イタリア
- 品種：メルロー 70%、サンジョヴェーゼ 30%
- 希望小売価格：1,800 円
- 輸入元：アブレヴ・トレーディング

### テヌータ・アルジェンティエーラ ポッジョ・アイ・ジネプリ・ ロザート・ボルゲリ 2013

Tenuta Argentiera Poggio Ai Ginepri Rosato Bolgheri D.O.C.2013

ほんのりオレンジがかったチェリーピンク、あるいは赤銅色。チェリー・赤スグリなど赤い果実のアロマ。果実味の凝縮感が大きな一方、酸味は比較的穏やか。アフターに清々しいハーブの余韻を感じられる。スペアリヴやラグーソースのパスタなど、しっかり目の肉料理にもよし。



- 地域／生産国：トスカーナ／イタリア
- 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 80%、シラー 10%、メルロー 10%
- 希望小売価格：2,800 円
- 輸入元：中島董商店

### ヴィーニエ・デイ・マストリ キアーラ ロゼ 2014

Vigne dei Mastri Chiara Rosé 2014

淡くオレンジがかったバラの花弁のような色調。シトラスの爽やかな香りに、フローラルなブーケ。繊細で上品な果実の風味に、シャープな酸味がフレッシュさを増幅させる。キリッとした辛口。積極的に和食と合わせたくなるタイプ。こういうロゼが寿司屋に1本あるとうれしい。



- 地域／生産国：モンフェッラート／イタリア
- 品種：バルベーラ
- 希望小売価格：3,800 円
- 輸入元：ベリッシモ

和  
合  
中

## ヴィニョス・ボルゲス ガタオ・ロゼ

Vinhos Borges Gatão Rosé

深みのあるチェリーレッド。よく熟したラズベリー、ストロベリーのフルーティーなフレーバーが目一杯広がる。味わいもフルーティーのひと言。酸味は比較的穏やかだが、ほんのわずかに含まれた炭酸ガスが口の中を刺激してフレッシュ。カツオやマグロなど赤味の魚とよさそう。

- 地域／生産国：トライ・オス・モンテス／ボルトガル
- 品種：トウリガ・フランカ、ティンタ・ロリス、ティンタ・バロッカ
- 希望小売価格：1,150 円
- 輸入元：木下インターナショナル

和  
合  
中

## カステイーリョ・デ・ マエティエラ リバリス・ロゼ 2013

Castillo de Maetierra Libalis Rosé 2013

きれいなサーモンピンク。ライチやアブリコットを思わせる個性的な香り。セミドゥルセ＝セミスウィートとあるけれど、アフター・テイストがほのかに甘いかな……という程度。酸味のバランスもよい。フレーバー的にも中華料理全般と調和しそう。飲茶のお伴によいだろう。

- 地域／生産国：バジェス・デ・サダシア／スペイン
- 品種：モスカテル・グラーノ・メヌード、シラ・アルフォシェイロ
- 希望小売価格：1,800 円
- 輸入元：ワイナリー和泉屋



## チャールズ & チャールズ ロゼ 2014

Charles &amp; Charles Rosé 2014

鮮やかなチェリーピンク。赤スグリ、チェリー、ラズベリーといった赤い果実に混じり、ピンクグレープフルーツの柑橘香。果実味と酸味のバランスに優れ、フレッシュでキレイがよい。余韻にも果実の爽やかさが残る。料理を選ばないタイプだが、飲茶のお伴にもよさそう。

- 地域／生産国：コロンビア・ヴァレー／アメリカ
- 品種：シラー 72%、サンセール 8%、グルナッシュ 4%、ムールヴェードル 2%
- 希望小売価格：2,450 円
- 輸入元：オルカ・インターナショナル



## ケイ・ダブリュー・ブイ スパークリング・ロゼ

KWV Sparkling Wine Rosé

赤色の強いサーモンピンク。気泡はキメ細かく、落ち着いた泡立ち。ストロベリーとバラの花があり交じった華やかなフレーバー。豊潤な果実味をもち、一応辛口ながら、ほのかに甘味を感じる。そのままアペリティフとして、パーティーの口開けに。中華料理との相性も良さげ。

- 地域／生産国：ウェスタンケープ／南アフリカ
- 品種：ピノタージュ
- 希望小売価格：1,300 円
- 輸入元：国分グループ本社

和  
合  
中

## フレシネ セミセコ・ロゼ

Freixenet Semi Seco Rosé

鮮やかなチェリーピンクの中を、キメ細かな気泡がゆっくりと舞い上がる。ラズベリー、ストロベリー、ピンクグレープフルーツなどの柑橘も。やや甘口のセミセコだが、酸味とのバランスがよく、上品な甘み。一般的な中華料理もよいけれど、ちらし寿司にもおすすめ。

- 地域／生産国：サン・サドゥルニ・ダノイア／スペイン
- 品種：トレバット、ガルナーチャ
- 参考価格：1,780 円
- 輸入元：サントリーワインインターナショナル

和  
合  
中

## ビエンベビード パエージャ

Vintae Bienbebido Paella

鮮やかなチェリーピンク。煮詰めたストロベリー、ラズベリーのフレーバーに、トマトジュースのニュアンスも。タイムやローズマリーなどハーブの香りも感じられ華やか。味わいはふくよかで酸味の穏やかな辛口。名前のとおり、パエリアと合わせるのが王道だが、中華にもよし。

- 地域／生産国：リオハ／スペイン
- 品種：メルロー、モスカテル・デ・グラノ・メヌード
- 希望小売価格：1,500 円
- 輸入元：オーケストラ

和  
合  
中

## カサ・デ・モウラス ダン・ロゼ 2014

Casa de Mouraz Dão Rosé 2014

鮮やかなチェリーピンク。ラズベリー、チェリーなどの果実に、ハーブのアクセント。アッタックでは果実味が広がるが、全体的に軽やかな味わい。フィニッシュに酸味とほろ苦さが残る辛口のロゼ。コロッケやメンチカツ、餃子や焼壳など、ごく普段のお総菜と。

- 地域／生産国：ダン／ボルトガル
- 品種：トウリガ・ナシオナル、ティンタ・ロリス、アルフォシェイロ、ジャエン
- 希望小売価格：1,944 円
- 輸入元：岸本