

 ルーマニア

6000年の  
ワイン造りの  
歴史をもつ



ルーマニア

ルーマニアの地ブドウを味わう

VINARTE

ヴィナルテ



POINT

☑️ すべて手摘みで収穫する事で適切な熟度で健康なぶどうだけを収穫する事が可能。

ルーマニアのワインの歴史は6000年前までに遡り、ローマ神話のブドウ酒の神「バッカス」は現在のルーマニア南部であるダキアに生まれたと言われてます。長い歴史を持つルーマニアワインは、18世紀頃にヨーロッパ各地で絶賛され、皇帝や国王などにも愛飲されました。また、19世紀には国際博覧会にて高評価をうけ、パリでルーマニアワインブームが起こったことにより、フランスとの繋がりが強いワイン文化を持っています。

ルーマニア人、フランス人、そして隣国のイタリア人と、それぞれ異なる背景をもつ人々が、ヨーロッパ域内だけでなく、もっと広い世界に羽ばたけるような、伝統を意識しながらも国際市場で戦えるルーマニアワインを造るため、1998年に立ち上げたワイナリーがこの「ヴィナルテ」です。

良いワインにはあらゆる段階で最高のサポートが要求されます。そのため、彼らは古い雑種ブドウや時代遅れの機械を手放し、代わりにフランスから高貴な苗木とステンレススチールヴァット、オーク樽、プレス機、フィルターなどを取り入れました。また、海外の有名なワインメーカー達を選び、若手たちも彼らに指導を受け学ぶことで、その技術や成功が根付き、今や世界的に評価されるワイナリーへと成長しています。



POINT

☑️ DOCメヘディンティ このあたりがヴィナルテの畑がある区域

DATE

ルーマニア DOC-CMDメヘディンティについて

緯度：フランスとほぼ同緯度。  
気候：海洋性気候で、地中海性気候の影響あり  
(ルーマニアは大陸性気候が多いのに比べユニーク)  
年間雨量：400-600 ml  
CMDは「Cules la Maturitate Deplina」の略称で、「完熟期に収穫した葡萄」を意味します。



タマイオアサ・ロマネアスカ  
和訳：ルーマニアの聖なる香り

01

非常に香り高く、桃や蜂蜜のような印象を持つ、マスカットに近いような品種。フランスではミュスカ・ブラン・ア・プティ・グランとして知られています。

POINT

☑️ ルーマニアの地ブドウ 実は100種類以上も。ユニークな名前が印象的。



フェテアスカ・アルパ  
和訳：白い乙女

02

繊細で、エレガントな葡萄品種です。テロワールの影響を受けやすく、育った産地の特徴を良く表しますので、キャラクターはシャルドネ種と似ています。香りと味わいは繊細で、控えめですが、エレガンスとフィネスに優れています。



フェテアスカ・レガール  
和訳：王家の乙女

03

ルーマニアで最も栽培面積の広い葡萄品種です。皮に含まれているタンニンの量が比較的に多く、葡萄の果肉にもポリフェノールが含まれているため、長期熟成も可能です。



フェテアスカ・ネアグラ  
和訳：黒い乙女

04

ブルー、ブラックベリーやカカオを思わせる香りが特徴です。タンニンは豊富ですが、細かく、まるやかで口当たりが柔らかい味を持ちます。土着品種の中で最も高い評価を得ています。



ルーマニア

# VINARTE WINE COLLECTION



Bună ziua! こんにちは!

☑ ユスティン・ウルク氏 (Justin URUCU) ヴィナルテの醸造家

## CASTEL STARMINA

カステル・スタルミナ シリーズ

### a.カステル・スタルミナ タマイオアサ・ロマネアスカ

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina)  
品種: タマイオアサ・ロマネアスカ100% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物  
発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: コンクリートタンク  
味わい: 白/中甘口 アルコール度数: 12% 残糖度: 26.7g/L 酸度: 5.83 g/L サービス温度: 8-10°C  
食事とのペアリング: エスニック料理、中華料理、熟成チーズ。現地おすすめはフルーツサラダ。

太陽のように煌くレモンイエローの色調。芳しいマスカットのような果実主体の香りを楽しめます。アカシア蜂蜜、ドライローズ、ワイルドミントを思わせるアロマ。果実味主体のアタックで、綺麗な酸味にしっかりと支えられています。後味に蜂蜜のような甘さを感じ、長くソフトな余韻をもたらすワイン。

### b.カステル・スタルミナ メルロ

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina)  
品種: メルロー100% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物  
発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで6か月  
味わい: 赤/中甘口 アルコール度数: 12.5% 残糖度: 7.43g/L 酸度: 4.43 g/L サービス温度: 16-18°C  
食事とのペアリング: 豚肉、ラム肉、熟成チーズ。現地おすすめはローストビーフとフライドポテト。

紫がかった綺麗なルビー色を呈し、ブラックチェリー、ドライブラム、さらにスパイスのニュアンスを持つ香りを楽しめます。骨格がしっかりしながらも、メルローならではのふくよかな果実味が感じられ、さらにきめ細やかなタンニンが最後までワインの気品さを感じさせます。

### c.カステル・スタルミナ フェアスカ・ネアグラ

地方: オルテニア (Oltenia) 地方: 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina)  
品種: フェアスカ・ネアグラ100% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物  
発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで6か月  
味わい: 赤/中甘口 アルコール度数: 12.5% 残糖度: 5.31g/L 酸度: 4.64 g/L サービス温度: 15-17°C  
食事とのペアリング: 赤身肉、ブルーチーズ。現地ではチーズの盛り合わせと一緒に飲むことが多い。

紫がかった深いルビーの色調。赤い果実と黒い果実に若干スパイスのニュアンスが混じり、飲み手を楽しませてくれます。タンニンが細かく、滑らかなテイストを楽しめます。熟成を待つとさらにピロードのような口当たりになり、香りと味わいがより複雑になってゆきます。

d.セレクション・モンドヴィアル デュ・ヴァン2020 金賞受賞

## NEDEEA

ネデア シリーズ

### d.ネデア・アルバ

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina)  
品種: フェアスカ・アルバ 40%、タマイオアサ・ロマネアスカ40%、フェアスカ・レグラ20% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物  
発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで3か月  
味わい: 白/辛口 アルコール度数: 12.5% 残糖度: 5.51g/L 酸度: 5.85 g/L サービス温度: 5-9°C  
食事とのペアリング: 海の幸、白身肉、ライトなチーズ。

輝きのある、レモン色を呈し、非常にフローラルな香りが特徴。エルダーフラワー、アカシアの花、ローズヒップの花に青りんごや洋梨のような香りを楽しめます。飲み口はジューシーですが、どこか冷涼感と新鮮味も感じられるワイン。

### e.ネデア・ロシュ

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina)  
品種: 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物 品種: ネグル・テ・ドラカサニ40%、ウァツカ40%、フェアスカ・ネアグラ20%  
発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで6か月  
味わい: 赤/ミディアムボディ アルコール度数: 13.5% 残糖度: 0.52g/L 酸度: 5.45g/L サービス温度: 16-18°C  
食事とのペアリング: お肉料理、ソーセージ。現地おすすめはポークテンダーロインを巻きもの状にした伝統料理。

ルビーレッドにライラックの花の色のようなトーンが見え隠れする。香りには植物的なニュアンスも感じ、完熟した黒い果実やブルージャムの存在感も。特にサワーチェリーやドライブルーのニュアンスを感じさせます。若干チヨウジやココアのニュアンスも感じられる香り。アタックは少し遠慮しているように感じ、舌触りはピロードのようです。しかし、アフターには細いがタンニンの存在感が大きくなり、非常に長いフィニッシュが楽しめます。

## PRINCE MIRCEA

プリンス・ミルチェア シリーズ

### f.プリンス・ミルチェア メルロー

地方: オルテニア (Oltenia) 県: メヘディンツィ (Mehedinti) 村: スタルミナ (Starmina)  
品種: メルロー100% 土壌: 瓦礫、砂、泥灰の堆積物  
発酵: ステンレススティールタンク (MLFあり) 熟成: フレンチバリック225Lで12か月  
味わい: 赤/フルボディ アルコール度数: 14% 残糖度: 2.88g/L 酸度: 5.45 g/L サービス温度: 16-18°C  
食事とのペアリング: 赤身肉、子羊のロースト、ポロネーゼや濃厚なきのこ料理、熟成チーズ。

鮮やかなガーネット色を呈し、ブラックベリー、ブルーベリー、バニラ、チョコレート、シナモン、ユーカリとロードのニュアンスが感じられます。全体的にしっかりとした味わいで、タンニンも豊富に含まれていますが、メルローらしいしなやかさも兼ね備えています。熟度の高い果実と木樽熟成からくる香りは上質なボルドーワインを彷彿とさせてくれます。

f.サクラワインアワード2021 ゴールドメダル受賞



ヴィナルテのスタンダードクラシックワイン

リットは、チャドイナ2020金賞&スビ



巧みなブレンドが奏でるハーモニー



ワンランク上のワンプレミアムワイン

商品名	年号	色・味わい	容量・人数	希望小売	品番	バーコード*
カステル・スタルミナ タマイオアサ・ロマネアスカ	2020	白・中甘口	750ml × 6入	¥1,350	W56406	5942083001299
カステル・スタルミナ メルロー	2018	赤・中甘口	750ml × 6入	¥1,350	W56407	5942083001275
カステル・スタルミナ フェアスカ・ネアグラ	2018	赤・中甘口	750ml × 6入	¥1,350	W56408	5942083001893
ネデア アルバ	2020	白・辛口	750ml × 6入	¥2,000	W56409	5942083002258
ネデア ロシュ	2019	赤・ミディアムボディ	750ml × 6入	¥2,000	W56410	5942083002227
プリンス・ミルチェア メルロー	2018	赤・フルボディ	750ml × 6入	¥2,500	W56411	5942083000087

※掲載しております価格は税抜き価格です。  
※配送ロット: 通常通り

マルカイコーポレーション株式会社  
ワイン課 TEL: 06-6443-2071

ご注文受付FAX番号 06-7638-1889