

WINE LIST

LISTA DE SOS BINOS

タロス ワインリスト

地中海で2番目に大きな島 サルデーニャ島。四国とほぼ同じ面積をもち、海岸線以外は全体的に山がちで、起伏に富んだ景観はまさに感動的です。その大自然と長い歴史を表す遺跡の数々はイタリアと言うよりは「サルデーニャ」という一つの文化圏があるといわれています。

ワインにおいても、スペインの支配が長かったためか、スペイン系のブドウ品種や、サルデーニャ特有の地ブドウなど、本土とは違った楽しみ方ができるワインが数多く造られています。また、「島」に受け継がれている伝統製法で造る赤ワインには、「健康促進効果のある成分が効率よく抽出されている」という論文が発表されたため、最近では

「長寿ワイン」としても注目を集めています。

サルデーニャ州のワインの生産量は、白ワインはヴェルメンティーノとヴェルナッチャ種、赤ワインはカリニャーノとカンノナウ種が主軸で造られています。同じブドウ品種のワインが数多くありますが、サルデーニャ島は地域により土壌や気候などが異なるため、同じ品種にもかかわらず様々な個性をもちあわせています。

この多彩なワインの魅力を皆様感じていただくためにも、タロスでは地区ごとに分類したワインリストをご用意しました。ぜひ、ワインと料理を通してサルデーニャを体感してみてください。

SASSARI

サルデーニャ第2の都市で歴史を愛する人が多い場所です。サルデーニャ古来の製法とブドウにこだわったワインが多く造られています。

ALGHERO

スペインの風情が色濃く残っている異国情緒あふれる場所です。土着品種によるワインや様々なタイプのワインが楽しめる地域です。

THARROS

スペインの風情が色濃く残っている異国情緒あふれる場所です。土着品種によるワインや様々なタイプのワインが楽しめる地域です。

ORISTANO

漁業が盛んな地域でぼらのカラスミの特産地として有名です。ヴェルナッチャ ディオリスターノや果実味あふれる凝縮感あるワインが楽しめます。

OLBIA

美しい海と険しい山並みが素晴らしい環境をつくっています。サルデーニャ唯一のDOCGワインが造られている地域です。

NUORO

牧羊が盛んで、独特の文化を形成する場所です。肉料理に合う赤ワインが多く、未開拓なワインが多く存在する地域です。

CAGLIARI

サルデーニャ第1の都市。様々な人種、文化が交錯する場所です。地ブドウのヌラグスのワインなど様々な特徴をもったワインが多く造られ、個性豊かなワインが多いです。

CARBONIA

まぐろの島サン・ピエトロ島など魅力溢れる場所が多いです。海風と暖かい気候、土地が魅惑あふれるワインをつくりあげる地域です。

www.tharros.jp

Tharros

03-3464-8511

WINE LIST

Spumanti / スパークリングワイン

Sardegna サルデーニャ

Vermentino di Gallura Spumante Brut / Piero Mancini / Gallura ¥4,500

ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スパマンテ・ブリュット / ヴェルメンティーノ

ミネラル感、レモンのような爽やかさなど、ガッルーラ地区の特徴をしっかりと感じられるスパマンテです。

Torbato Spumante Brut / Sella & Mosca / Alghero ¥4,800

トルバート・スパマンテ / トルバート

トロピカルフルーツのような果実味の柔らかい完熟感とミネラル感とのバランスがとれたスパマンテです。

Marzani Spumante Fleur / Deidda / Oristano ¥6,600

マルツァーニ・スパマンテ・フルール / カンノナウ

黒ブドウ品種「カンノナウ」を100%使用。若々しく、フレッシュでキレのある辛口スパマンテです。

Marzani Rose' Metodo Classico / Deidda / Oristano ¥6,900

マルツァーニ・ロゼ・スパマンテ / カンノナウ

鮮やかなピンクの色合いと、キレのある味わいが特徴のメトドクラシコロゼワインです。

Marzani Spumante Riserva Brut / Deidda / Oristano ¥8,800

マルツァーニ・スパマンテ・リゼルヴァ / カンノナウ

オーナーとの直接交渉により入荷が実現した、3年以上の熟成を経たきめ細かく柔らかい泡立ちのスパマンテです。

Solais / Santadi / Cagliari ¥10,800

ソライス / ヴェルメンティーノ

瓶内二次発酵をさせ、たっぷりとした飲みごたえのあるスパマンテです。

※メニューの表示金額は税抜き価格です。別途消費税8%をお預かりいたします。

※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。お酒はなによりも適量です。

WINE LIST

Spumanti / スパークリングワイン

Franciacorta フランチャコルタ (トレンティーノ・アルト・アディジェ)

Franciacorta Brut / Contadi Castaldi ¥7,500

フランチャコルタ・ブリュット / シャルドネ、ピノ ネロ、ピノ ビアンコ

柑橘類や白桃、グリーンペッパーのニュアンスのフレッシュで華やかな香り。なめらかで親しみやすく体になじむ味わいは、バランスがよく奥行きがある。繊細でありながらしっかりとした味わいから深い余韻へと続きます。

Franciacorta Saten / Lo Sparviere ¥9,800

フランチャコルタ・ブリュット サテン / シャルドネ

ステンレスタンクで6カ月、瓶内で48カ月熟成させることで、非常に細かい泡が持続します。ビスケットやアカシアハチミツ、砂糖漬けのフルーツの香り。柑橘果実の味わいが広がり、余韻は長く続きます。

Franciacorta Blanc de Noirs / Le Marchesine ¥13,000

フランチャコルタ・ブリュット ブラン・ド・ノワール / ピノ ノワール

パデルノ・フランチャコルタとグッサーゴ地区で手積み収穫。丁寧にゆっくりと圧縮され、17度から19度に温度管理されたステンレスタンクで発酵、熟成されます。最低36ヶ月の瓶内二次発酵が施され、厚みのある果実味、きめ細かな泡立ちのバランスの良い味わいです。

Franciacorta Cuvee Annamaria Clementi / C'a del Bosco / 2004 ¥13,000

フランチャコルタ・キュヴェ・アンナマリア・クレメンティ / シャルドネ、ピノ・ビアンコ、ピノ・ネロ

創業者の母アンナマリア・クレメンティ・ザネッラに捧げられたキュヴェ。シャンパーニュ方式により発酵、シュールリー期間は長期に渡る5年8カ月。非常にきめ細やかで豊かな持続性のある気泡。長期間に及ぶ瓶熟にも関わらず驚異的な新鮮さを保ち、桃や洋梨、柑橘類から、花やバニライーストの香りが広がります。

Giulio Ferrari Riserva del Fondatore / Ferrari / 2001 ¥13,000

ジュリオ・フェッラーリ・リゼルヴァ・デル・フォンダトール / シャルドネ

きめ細かい豊かな泡立ち。永遠に続くかのような、微かに蜜や様々な果実の香りが組み合わせられた優雅な濃いブーケ。バニラやスパイスを想わせるフレーバー。アカシアの蜜と牧草の香りがスパイシーさとよく合い、滑らかで優雅な調和の取れた味わいが長く続きます。

WINE LIST

Vini Bianchi / 白ワイン

Chlamys / Accademia Olearia / 2013 ¥4,200

クラミス / ヴェルメンティーノ

しっかりとした香りと果実味があり、まろやかな飲み心地の白ワインです。前菜に合います。

Prisma Vermentino / Mura / 2014 ¥4,500

プリズマ ヴェルメンティーノ / ヴェルメンティーノ

心地よい華やかな香り、フレッシュな果実味あふれる優しい味わいの白ワインです。

Selegas / Argioras / 2014 ¥4,500

セレガス / ヌラグス

フルーティーで香り高いバランスのとれた香りでヌラグスの個性が出ているワインです。

Cala di Seta / Calasetta / 2014 ¥4,800

カーラ ディ セータ / ヴェルメンティーノ

塩っぱいミネラル感と爽やかな飲み口、貝類のフレグラとの相性は抜群です。

Tramuntana / Locci Zuddas / 2014 ¥5,000

トラムターナ / ヴェルメンティーノ

百合の花の様な繊細な香り、シトラス系の爽やかな香りを持ち合わせ、酸味、ミネラル、余韻のバランスが良い白ワインです。

Primo / Piero Mancini / 2015 ¥5,200

プリモ / ヴェルメンティーノ

一部フレンチオークの樽で発酵させたワインをブレンド、透明感やミネラル感に加え、まろやかな味わいを楽しめます。

Vermentino di Gallura Superiore / Tenuta Jankara / 2014 ¥5,400

ヴェルメンティーノ・ディ・ガッルーラ・スベリオレ / ヴェルメンティーノ

この地区の中でも最上の畑区画といわれるヤンカーラ。その名を受けるワイナリーが手がける、繊細な味わいのワインです。

Evento / Cantina Monserrato Pauris / 2014 ¥5,500

イベント / ヴェルメンティーノ

フレッシュな口当たりを感じさせながらも、ボリューム感のある滑らかな味わい。余韻が長く続きます。

Billia Bianco / Vinicola Cherchi / 2015 ¥5,900

ビリア・ピアンコ ヴェルメンティーノ

ワイナリーの創業者に捧げて造られたワイン。フレッシュでフローラルな香りの、ピュアな造りの白ワインです。

Terre Sinis / Cantina Vernaccia / 2014 ¥6,200

テッレシニス / ヴェルナッチャ、ヴェルメンティーノ

スモーキーな香りと、新鮮な果実の香りが複雑に絡んだ舌触りなめらかなワインです。

Thilion / Sella & Mosca / 2013 ¥7,200

ティリオン / トルバート ソーヴィニヨンブラン

樽からくるバニラ香、アカシア、ハチミツなどの複雑な香りがあり、柔らかく贅沢な構成のワインです。

ROSADU / ロゼワイン

Serra Lori / Argiolas / 2014 ¥4,900

セッラ・ローリ / カンノナウ、モニカ、カリニャーノ、ボヴァーレ・サルド

繊細でフルーティ、爽やかでバランスが取れた味わいのロゼワインです。

※メニューの表示金額は税抜き価格です。別途消費税8%をお預かりいたします。

※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。お酒はなによりも適量です。

WINE LIST

Vini Rossi / 赤ワイン

- Prisma Cannonau / Mura / 2014** ¥4,500
プリズマ カンノナウ / カンノナウ
花のような香り、フレッシュな果実味、酸味とスパイシーさを持ち合わせた、柔らかい飲み心地の赤ワインです。
- Sella&Mosca Cannonau di Sardegna / Sella&Mosca / 2012** ¥4,600
セッラ&モスカ カンノナウ・ディ・サルデーニャ / カンノナウ
オーク樽での熟成香や、スマレの濃厚香りの、リッチな飲み心地の赤ワインです。
- Don Efsio / Cantina Vernaccia / 2012** ¥5,400
ドン エフィシオ / モニカ
ザクロのようなルビー色。ブルーベリーを凝縮した香りとまろやかで濃い味わいをもつミディアムボディです。
- Piede Franco / Calasetta / 2012** ¥5,400
ピエデ フランコ / カリニャーノ
フィロキセラ（葡萄根アブラムシ）の影響なく育った古い樹から造られ、骨格がしっかりして調和のとれたワインです。
- Bovale / Melis / 2014** ¥5,800
ボヴァーレ/ボヴァーレ
暖かみある濃厚な果実味とスパイシーな香りが、サルデーニャの大地を思わせます。
- Costera / Argioras / 2013** ¥5,800
コステラ / カンノナウ主体
カンノナウの特徴的な果実味あふれる香り、温かみあるまろやかさ、樽の香りのバランスがとれた赤ワインです。
- Billia / Vinicola Cherchi / 2013** ¥6,000
ビッリア / カニユラーリ
古代品種カニユラーリで造られたワインです。乾燥ミントやジャムのニュアンスと綺麗な酸が特徴的。

Vino da Agricoltura Biologica / 自然派ワイン

- Chimbanta / Tenute Dettori / 2013** ¥6,200
キンバンタ / モニカ
枯葉やブラックベリー、スパイスの混じる複雑な香り。果実味が非常に濃厚で、余韻まで長くエレガントに続きます。
- Cannonau di Sardegna Classico "Dule" / Giuseppe Gabbas / 2012** ¥7,500
ドゥーレ / カンノナウ サンジョベーゼ モンテプルチアーノ
干しブドウ、チョコレート、キャラメル、エスプレッソの風味。カンノナウの真髄を味わえる1本。
- Shardana / Cantina Santadi / 2009** ¥10,000
シャルダーナ / カリニャーノ、シラー
バニラや黒コショウなど、複雑味あるスパイシーな香り。12カ月の樽熟成による深みが絶妙。

その他のワインもご用意しております。お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。

DIGESTIVO

Digestivo / 食後酒

ディジェスティーヴォ (消化促進) の意味があります。
お食事をされた後にアルコールが高いお酒を飲むことで消化を助ける効果があります。

サルデーニャ産の食後酒

ミルト ロッソ

ミルトベリー (銀梅花) のスパイシーでハーブの香りのリキュール。地中海地方全域で広く見られる植物です。
艶のある緑色の葉はユーカリに似た香りがあり肉料理の香りづけなどに利用されます。
白い花を咲かせる常緑樹で、花後には黒い液果 (ベリー) を実らせませす。

MIRTO BENALONGA (ミルト・ベナロンガ) ¥500

MIRTO TREMONTIS (ミルト・トレモンティス) ¥800

ミルト ビアッコ ¥800

ミルトの葉をアルコールに浸し仕上げにハチミツを加えた伝統的で繊細な味わい。

リモンチェットロ

フレッシュなレモンの果皮から造られるリキュール

LIMONELLO BENALONGA (リモネットロ・ベナロンガ) ¥500

LIMONSARDO TREMONTIS (リモンサルド・トレモンティス) ¥800

ミルセ ¥800

ミルトに40種類のハーブを配合した葉草系リキュール

フィーコ ディンディア ¥500

サルデーニャ産! デリケートな果実味があるサボテンのリキュール

トカテッラ ¥1,000

サルデーニャ代表白ブドウ ヴェルメンティーノ100% 甘い飲み口の中にもスッキリとした味わいのデザートワイン

アンジャリス ¥1,200

地中海の恵みを受けたリッチでコクのある味わい。豊かな香りと繊細な飲み心地です。

ラティニア ビアッコ ¥1,200

サルデーニャ最古と言われる土着品種ナスコ100% キャラメルのような濃厚な香りのエレガントなデザートワイン

アヴラ ¥1,000

程よいタンニン、完熟プラム、黒糖などの濃厚な香りと綺麗な酸味も併せ持つ黒ブドウから造られたデザートワイン

グラッパ ディ カンノナウ ビアンカ ¥1,000

サルデーニャの黒ブドウ カンノナウから造られた華やかな香りで優しいアルコール感のグラッパ

グラッパ ディ カンノナウ アフィナータ ¥1,200

フレンチオークバリックにて10年熟成のまろやかでリッチな甘みが広がるグラッパ

※メニューの表示金額は税抜き価格です。別途消費税8%をお預かりいたします。

※飲酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁止されています。お酒はなによりも適量です。