

ポスターコアタイム＆ワイン

■ 提供日時・場所

- 日時:3月26日(水) ポスター発表時間中
- 場所:3階中集会室 ポスター発表会場内 特設ワインブース

■ 概要

3月26日のポスター発表に合わせ、サントリーホールディングス株式会社より、本学会の学術交流を祝して厳選されたワインをご提供いただくこととなりました。

大阪市中央公会堂の歴史ある空間に相応しい、日本の「登美の丘」、フランス・ボルドーの「シャトー・ラグランジュ」、そしてカリフォルニアの「クレイ・クリーク」といった、世界各国のテロワールを愉しめるラインナップをご用意しております。ポスター発表での活発な議論とともに、サントリーが誇る上質なワインの香りと味わいをぜひお愉しみください。研究交流の合間のひととき、豊かな香りと味わいと共に、活発なディスカッションをお楽しみください。

■ 提供ワインリスト

1. 日本の恵み:サントリー 登美の丘ワイナリー

- フロムファーム 登美の丘 赤 時のさなね(赤)
 - ぶどう品種:プティ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、ビジュノワール、カベルネ・フラン、タナ他
 - このワインは、100年以上挑戦してきた「登美の丘のテロワール」を表現するための新しいチャレンジで「香りと味わいが多層的に重なり合うハーモニー」を実現したいという想いから生まれました。桑の実や濃い色調の果皮を持ったプラムなどを連想させる果実の香りに、熟成が生むドライフルーツの様なコク。オーク樽由来の甘いスパイス感が厚みを加えています。甘くまろやかな果実感と滑らかな酸味とタンニン。落ち着きと若々しさが溶け込んで一体となったミディアムボディのワインです。



- フロムファーム 登美の丘 甲州 2022(白)



- ぶどう品種: 甲州
- 「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード 2024」において、日本ワインとして初めて最高賞である BEST IN SHOW(世界の 50 本)に選ばれたワインです。八朔や夏蜜柑などの少しほろ苦さのある和柑橘を思わせる上品な香り、フレッシュで穏やかな酸味、爽やかな渋み。遅摘みぶどうならではの凝縮した果実味が、味に厚みをもたらしたバランスの取れた味わいが特徴です。

2. フランスの名門: シャトー・ラグランジュ

- パゴド・ド・ラグランジュ 2018(赤)



- ぶどう品種: カベルネ ソーヴィニヨン 60% / メルロ 40%
- 1983 年にサントリーが経営権を取得後、買収額の 3 倍以上の資金を投じて再興し。1990 年代後半にはメドック格付け 3 級にふさわしい評価を再び得るまでに復活したシャトー・ラグランジュがオーメドックに所有する畠のブドウから造られるワインです。2-4 年目の樽を使用し、12 ヶ月熟成させています。カベルネ主体の力強さと、メルロのしなやかさが融合しています。

- レ・フルール・デュ・ラック 2024(白)



- ぶどう品種: ソーヴィニヨン ブラン 87% / セミヨン 10% / ソーヴィニヨン グリ 3%
- 「湖の花」の意味を持つワインです。新樽使用率は 20% で 6 ヶ月間熟成。輝きのある淡い黃金色。パッションフルーツやグレープフルーツなどの華やかなフルーツの香りが特徴的。丸みと酸味のバランスが良く、程良いボリュームのある辛口が特徴です。

3. カリフォルニアの太陽: クレイ・クリーク・ヴィンヤーズ

- カベルネ・ソーヴィニヨン 2024(赤)



- ぶどう品種:カベルネ・ソーヴィニヨン
- クレイ クリーク ヴィンヤーズは、1924 年以来ブドウを栽培している家族経営のワイナリーが運営しています。ローダイの地中海性気候と砂質土壌から生まれる、濃い色合い、リッチで濃縮された香り。ブラックベリー、ブラックチェリーの香りが豊かに広がり、スミレやオークの微妙なニュアンスと交じり合います。

- シャルドネ 2023(白)



- ぶどう品種:シャルドネ
- トロピカルフレーバーを生かしつつ、自然な酸を保持するためワインメーカーが時期を見極めて収穫。メロン、熟した梨、バニラの香りに、白い花の繊細なニュアンス。味わいは桃、パインアップル、クリームブリュレ、複雑で素晴らしい酸、そして豊かで熟したジューシーな余韻が続きます。

※ワインの数には限りがございます。なくなり次第終了となりますのでご了承ください。