

スペイン ワイン特集

■開催中→8月7日(火) ■地階食料品特設コーナー

スペインを代表するスパークリングワイン「カヴァ」をはじめ食の都 バスク地方の微発泡ワイン「チャコリ」や伝統の「シェリー酒」などスペイン産ワインの魅力をたっぷりご紹介します。味わい深い「イベリコハム」も登場。

「カヴァとは？」 スペイン産の発泡性ワインの中でフランスのシャンパンと同じ瓶内二次発酵で造られたワイン



＜トレオリア＞

120年以上の歴史を持つトレオリア社が「ワイン界のスーパーヒーロー」と呼ばれるバリー・ディック氏とコラボレーションすることで誕生したカヴァ。



「チャコリとは？」 食の都 バスク地方土着のブドウ品種を使用したフルーティで爽やかな酸味が特徴の白ワイン



＜ドニエネ・ゴロンドーナ・チャコリーナ＞

ビスカリア産チャコリ発祥の地バキオの歴史ある農場から成長したチャコリのプロフェッショナルワイナリー。

DONIENE GORRONDONA
TXAKOLINA



「シェリーとは？」 シェリー酒は甘口から辛口まで様々なタイプがあり食前や食後酒だけでなくデザートと共に味わうタイプもある酒精強化ワイン



＜ボデガス ジュステ＞

サンルーカルの旧市街にある複数の小さなワイナリーからなりサンルーカルの町の歴史と密接にリンクしているボデガスジュステ。



専門店が選んだ熟成ハムをワインと合わせて楽しんで



イベリコ豚専門店＜IBERICO-YA＞

「イベリコベジョータ生ハム4年熟成」
レアル・ベジョータを使用した贅沢な生ハム。チーズのような味わいが特徴。
「イベリコベジョータ生ハム30ヶ月熟成」
ベジョータを使用した生ハム。2年熟成のハムを更に半年熟成した深みが特徴。
「セラノ生ハム18ヶ月熟成」
スペイン産の豚肉を18ヶ月熟成させた生ハム。程よい塩味と口どけが特徴。