

# オーストリアワイン試飲会 in β本町橋

## 輸入量が伸びるオーストリアワイン コンサルが選ぶ未輸入蔵の逸品

オーストリアワインはワイン法に基づく厳格な管理の下で、伝統と自然に寄り添ったワインが多く、オーガニック比率が高いのが特徴。普段お客さまの森羅万象のご下問に、最高のアドバイスで応えることを目指す当社スタッフ全員が唸った、コスパ良く旨い最高の一杯をご案内します。

開催日時

2026年 3/8(日) 開始 14:10~  
終了 16:00

会場

β本町橋 (大阪中央区本町橋4-8)

定員

20名まで

費用

無料

申込方法

事前申込

3/7(土)23:00までに下記のQR  
コードまたはE-mailからお申込み  
下さい。

〈後援〉在日オーストリア大使館商務部  
Österreich Wein Marketing GmbH  
〈協力〉Weingut WEINWURM



<https://forms.office.com/r/aiGbhrEYcy>

### 〈アクセスマップ〉



### 〔アクセス〕

大阪メトロ

「堺筋本町駅」1番出口徒歩6分  
「谷町四丁目駅」4番出口徒歩8分  
京阪電鉄  
「北浜駅」5番出口より徒歩10分

\*アルコール提供となりますので、  
お車での来場は固くお断りします  
\*20歳未満の方の来場はできません  
\*試飲在庫の関係から、一般の方  
の来場はお断りします  
\*名刺をお持ちください



〈お問い合わせ〉茗溪エルンテ

E-mail : [ernte\\_euporie@meikei-gr.co.jp](mailto:ernte_euporie@meikei-gr.co.jp)

茗溪コンサルタンツ株式会社  
地域企画部 農産事業室(担当/ 斎藤)

●ホームページ  
<https://www.meikei-gr.jp/ernte>

# 当日のワインリスト(当日変更される場合があります)

## 女性醸造家ワイン



Grüner Veltliner  
(白ワイン: グリュナーフェルトリーナー)  
販売コードAHS GW25

グリュナー・フェルトリーナーはオーストリアを代表するブドウ品種で、「真のワイン愛好家なら無視できない」ワインです。夜間の気温が低いため、香り高いアロマが生まれ、世界でも類を見ない白ワインを生み出します。



CHARDONNAY  
(白ワイン: シャルドネ)  
販売コードAHS CD25

シャルドネはブドウの女王とも呼ばれ、世界で2番目に多く栽培されている品種です。世界で最も貴重なワインのいくつかはシャルドネから作られています。果実味とキリッとした酸味を引き立てるステンレスタンクで熟成させています。



ZWEIGELT  
(赤ワイン: ツヴァイゲルト)  
販売コードAHS ZG25

オーストリアで最も広く栽培されている赤ワイン品種で、独特の果実味と低アルコール度数が特徴です。ツヴァイゲルトを約1時間デキャンティングすると、深みとフルーティーさが増し、ブラックチェリーとラズベリーの香りが表れます。

## 出品銘柄など

“さくらアワード”へのエントリー銘柄2品含むローターマスカテラ種



Hommage Roter Muskateller ungefiltert-maischevergoren 2023 (オレンジ) ※エントリー品

厳選された厳選ブドウだけ使用し、果皮をつけたまま14日間発酵、300ℓの木樽で微調整を行い、無濾過で瓶詰め。ブドウの個性と職人技を余すことなく表現しています。



ROTER MUSKATELLER Ried Schilling 2025(白) ※エントリー品(銀賞受賞)

幅広い料理との相性を誇ります。シーフード、パスタ、アジア料理、そして伝統的なオーストリア料理とよく合います。食前酒としても人気があり、その味わいは他のコース料理ともよく合います。



Pet Nat Roter Muskateller ungeschminkt pink 2022 (オレンジ/スパークリング)

赤いマスカットによるジューシーなベリー系の香りが特徴です。田舎の製法による自然な炭酸で、ブドウと職人技をそのまま表現するために無濾過でボトルに詰めました。

## その他試飲銘柄

オーストリアで栽培が盛んな品種や独特な製法、レアなブドウの木からの逸品



Hommage Grüner Veltliner Weinviertel DAC Große Reserve 2022(白)

オーク樽で12ヶ月熟成させることで樽の風味が溶け込み、個性を際立つも、主張し過ぎないバランスを実現。熟した果実、仄かなスパイス、印象的な深みがあり、赤ワインのような複雑さを持つ白ワインです。



Schmatz GEMISCHTER SATZ Ried Schilling 2024(白)

発泡性、胡椒風味、黄色いフルーツ感、魅惑的な夏の花の香り、桃の風味とボディ感があり、しっかりとした核果、柑橘系の爽やかさが感じられる、思わず唇を鳴らしたくなるようなワインです。



Spitzbub WELSCHRIESLING Ried Schilling 2024(白)

明るく輝く果実、刈りたての草、冷やしたメロン、繊細なハーブスパイス、ジューシーな口当たりが特徴です。

ヴェルシュリースリングはヴァイサー・リースリング種とは異なる種となります。

## 造り手の素顔

家族経営のヴァインヴルム蔵は、パンノニア低地気候に恵まれたヴァインフィアテル北東部に位置します。醸造家のゲオルク・ヴァインヴルムは3代目、献身的な家族と妻のリサの精力的なサポートを受けて醸造に励んでいます。

約28haの所有畑では、希少なブドウ品種も細心の注意で育ち、その畑から生まれたワイン「グリュックスモーメント(幸運の瞬間)」は自然と調和し、テロワールを最大限活かしており、地域文化をもポトリングするようにしています。

オーナー; ゲオルグ ヴァインヴルム

WEINGUT  
WEIN  
WURM



## なぜコンサル屋が酒問屋なのか

“舌で味わうより、脳で酒を飲む風潮”・“チャレンジするより慣れたお酒”・“アフターコロナによる食文化の変化”と、食文化は大きな過渡期にあます。しかし、美味しいものは人生を豊かにし、明日への活力になるのも事実です。

活力ある人々は活力ある街を形成し、活動の結果として地域活性化の一助となります。“安く・楽しく・活発に”は、私たちの理想とする地域の姿に通じます。具現化のために私たちは行動を起こしました。