



美味しくて、翌朝もすっきり。 マキコレ・ワインをおすすめするワケ。

混ぜもののない、本当にピュアな味わいの体に沁み入る健康的なワインです。

マキコレワインの5原則

1. 収穫量を減らす。

2. 自然農法に任せる。

- ・ 健康なぶどうの木をつくる
- ・ 畑の環境を整える
- ・ 自然治癒力を高める

3. SO₂（酸化防止剤）を極力減らす。

4. 手摘み、ブドウに傷をつけない。

5. 腐敗果は使わない。

※5原則の手間を守ったワインは、

ピュアな味わいがワインにでてきます。

また、このようなワインは開けたてはやや閉じていてさっぱりした感じですが、ゆっくりと空気に触れ合うことで、本来の味わいやフルーティさがでてきます。また、ブドウ本来がもっている抗酸化力と相まって、何日も美味しく飲めるワインが出来上がります。

※あまり知られていませんが、ビオワインには、

SO₂の使用量の定義はありません。つまり、

たっぷり酸化防止剤を使っているビオワインがあります。マキコレワインにもSO₂は使用されていますが、とても少なく「ワインは好きだけど、飲むと調子が悪くなる」って仰る方から、「全く違うかった」と絶賛されています。



金井麻紀子氏

金井麻紀子 プロフィール

・群馬の酒屋 かない屋の一人娘として生まれ祖母の血筋で幼少の頃から食べ歩きに出かけ、味覚を養う。19歳で美術の勉強のため単身渡仏するものの、語学学校時代に日本で聞くワインの情報と現地の情報のずれ、評価本が必ずしも自分の中でイコールでない事などから、急速にワインに興味に移り、醸造学校に入学。その後、生産者の2世とともに勉強し、日本人初のデュプロムを修め、有名生産者を含む300軒以上の生産者をまわり、より良いブドウのためには地味で根気のいる畑作業の苦勞をいとわない生産者と出会い、日本に紹介しています。今や、ワイン用に300種以上の添加物があり日常的に70種類の添加物が使用されていると言われるなかで、生産者自体が一番の消費者の混ぜもののないワインをプロの視点からも選び抜いています。

※デュプロム…現地で畑を買って、生産者になり、経営者になれる資格

イタリアワイン



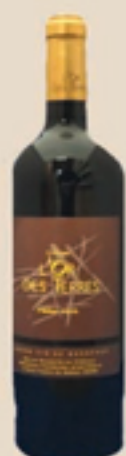
テディルナム メルロー・ウンブリア

イタリア ウンブリア州 メルロー種

ウンブリア州、トッティの丘の風通しの良い伸び伸びとした畑から出来るワイン。
完熟ブドウのみを用いて、飲みごたえのある味わい。

《赤・ミディアム》

限定生産ワイン



シャトー ロール デ テール

フランス ボルドー メルロー種・カベルネ・ソーヴィニオン種

ジュラの名匠、ヘンケがボルドー・オーメックで開墾した当初にヘンケとともに作業をした
若者が理想の造りを形にしたワイン。65%メルロー、35%カベルネ・ソーヴィニオン。
平均樹齢40年のコク、厚み、濃さ、のあるボルドー好きにはたまらないワイン。

《赤・ミディアム》

スパークリングワイン



ドメーヌ グラノン クレマンティ ブリュット

フランス コートデュローヌ クレット種75%、アリゴテ種20%、ミュスカ種5%

瓶内二次発酵のブドウを感じる味の厚みがしっかりある辛口のスパークリングワイン

《白・辛口泡》

他にも、いろいろなワインをご用意して

おまちしております。