

## ☆シェリー酒 Jerez☆

ティオペペ フィーノ シェリーグラス (80cc) ¥600

(シェリーの代表的銘柄。きりっとした辛口)

*Tio pepe fino*

ラ ヒターナ マンサニージャ シェリーグラス (80cc) ¥600

(海沿いの町、サンルカールデパラメダで作られるドライシェリー。潮の香りがする辛口)

*La gitana manzanilla*

アルフォンソ オロロツ シェリーグラス (80cc) ¥800

(琥珀色で芳醇な香りを持つ長期熟成タイプ。辛口)

*Alfonso oloroso*

ミカエラ アモンティリヤード シェリーグラス (80cc) ¥700

(ナッツを思わせる深く繊細な味わいの辛口熟成タイプ)

*Micaela amontillado*

イサベラ クリーム ロックグラス (60cc) ¥800

(西暦 1430 年創業の老舗が送る、すっきりとした後味の  
スウィートタイプ。オレンジを浮かせたロックでどうぞ)

*Isabela crema*



### ★ シェリー酒って?★

スペイン南部の3つの町で造られる、フォーティファイド（酒精強化）ワイン。

白ワインを醸造する過程で、アルコール度数の強いスピリッツを加え、一度発酵のスピードを止めます。

その後、樽の中でゆっくりと熟成させて、時間をかけて仕上げます。その際、液体の表面に酵母の膜ができ、これがシェリー酒特有の、芳醇な香りの元となります。シェリー酒には、作り方や味わいの違いにより、いくつかの種類があります。

- ・ フィーノ・・・すっきりとした切れのある、辛口シェリー酒。
- ・ マンサニージャ・・・サンルカール・デ・パラメダという町で造られるフィーノ。軽い口当たりが特徴。
- ・ オロロツ・・・独特の芳醇な香りとおくを持つ、長期熟成タイプ。
- ・ アモンティリヤード・・・フィーノをさらに熟成させたもの。琥珀色で、おくのある柔らかい口当たり。
- ・ クリーム・・・オロロツにスウィートワインを加えて作る、甘口のシェリー。