



LPさんのためのワインに関するヒント集

1. はじめに
 - ①LPさんへの想い
 - ②お客様への想い（LPさんを通じて）
2. ぶどうの品種別のご利用のヒント
3. あとがき

文責：プルデンシャル・ジェネラル・サービス・ジャパン有限会社
ワイン事業部
大坪 勝也

1. はじめに

①LPさんへの想い



Prudential
of
Japan

「何年やってもぶどうは毎年1年生」

……この言葉は、さる塩尻の著名な栽培家のお言葉です。

2023年は「グレートヴィンテージになるのでは？」と言われるほど、ぶどうにとって天候に恵まれた良い年でしたが、2024年はお盆前から雨の多い日が続いています。年間を通じてやらなければならないこと、スケジュールはある程度決まっていますが、その年の天候や病気・害虫の発生具合等によって毎年対応を考えなければなりません。

LPさんもきっと、いくら経験を積んでも漫然と「前年と同じにやっていたら良い」ということはなく、お客様の状況や社会情勢の変化を機敏に捉えられ、その年どしの対応をされていることと思います。

PGSJのワインは、社内イベントの懇親会の場合や表彰品として利用されてきましたが、やはりそんなLPさんに飲んで頂くのが一番と思っております。

- ・その年の目標設定をして心を新たにした時
- ・マイルストーンを達成した自分を褒めたい時
- ・リスタートを設定した時
- ・いろいろあってとにかく飲みたい時

等、LPさんの心身のリフレッシュのお供になりましたら、製造に携わる者一同、幸甚に存じます。



②お客様への想い（LPさんを通じて）



Prudential
of
Japan

ネット検索等で調べてみても、一般的に言われていることではないようですが、ぶどうを栽培する立場からすると「ワインは**縁起物**である」と心から思っています。

ぶどうの枝は、夏の間平均すると一日に3cm程伸びます。1ヶ月もすると1mほど伸びることになります。そのため、隣の垣根の日当たりを妨げないように、風通しを良くするために、区画を変えてぶどうの枝の先端を切る日が多くなります。

毎日毎日着実に伸びていくぶどうの枝に準えて、

- ・ **お子様の健やかな成長を願う親御様**
- ・ **会社の堅実な成長を願う経営者の方**

等に、LPさんが一言想いを添えてお届けしたら、素敵なお贈り物になるのではないかと考えています。

お客様の記念日等に、LPさんの想いと共にワインがお客様の手元に届くことがあれば、それは製造に携わる者としてやりがいのあること、喜ばしいことと思っております。

※PGSJのワインは価格が2,000円超になります。

贈答でのご利用にあたっては、

- ・ 「贈答および接待に関する規程」
- ・ 「贈答および接待に関する基準」

に則ってご利用をお願いいたします。



2. ぶどうの品種別のご利用のヒント



Prudential
of
Japan

①ピノ・ノワール Pino Noir

ピノ・ノワールの特徴

ピノ・ノワールは一般的に栽培が難しい品種と言われています。

その難しさの原因は、

- ・果皮が薄いこと
- ・実がギュッと詰まっていて風通しが悪いこと
(※バラ房のクローンもあります)

によりカビや病気に弱いことにあります。



このような方に

逆にその特徴を生かしてメッセージをお伝えするなら、

- ・ **その方を中心にみんながギュッとまとまっている様子 = 結束力**
- ・ **隙の無さや意志の固さ**

といった感じかと思います。

また、難しいにも関わらず世界の様々な産地で栽培に挑戦する生産者が絶えません。**ピノ・ノワールという品種自体に他に無い魅力があるから**と言えますので、**純粋に他を圧倒する魅力を感じた方に最適**かと思います。

※生産本数が少ないため、PGSJでは2024年度の販売は予定しておりません

メルローの特徴

ピノ・ノワールは房が小さくなかなか収量を確保できないのに比べて、メルローは比較的粒も大きく大きな房になってくれますので収量を考えると、生産者としては有り難い品種です。
果実味たっぷりで舌触りが滑らかなので、親しみやすい味わいになっています。



メルローは一般的にはピラジン香（ピーマンの香り）を感じやすいと言いますが、PGSJが提供するメルローは完熟状態で収穫していますので比較的抑えられているタイプだと思います。

このような方に

その特徴を生かしてメッセージをお伝えするなら、

- ・ 家庭・会社を支える大黒柱・稼ぎ頭
 - ・ 万人受けする親しみやすさ
- といった感じかと思います。



2022VTのメルローは、
ジブラルタ生命松本第一営業所の
皆さんにも収穫に参加して
頂きました

シラーの特徴

PGSJが作業する畑のシラーの特徴は、

- ・ **とにかく樹勢が強い**

の一言に尽きます。

（仕立て方や土壌等によりワイナリーによって異なります）

そのためぶどうの枝の生長ではなく、房の方に栄養が行くように、他の品種よりも多くの枝を残し1本1本の樹勢を弱めるようにしています。



このような方に

その特徴を生かしてメッセージをお伝えするなら、

- ・ **何にでも精力的でパワフルな方**
- ・ **（ベタですが）1本の樹から多くの枝が伸びることから、多くのご紹介を頂いた方**

等にいかがでしょうか。

また、シラーは**スパイシーさ**が特徴のワインです。
ピリッとした**刺激的な感じ**の方によろしいかと思います。

カベルネ・フランの特徴

味わいはずっしりと力強いカベルネ・ソーヴィニヨンよりもライトで飲みやすい口当たりです。
そのため、ボルドーではカベルネ・ソーヴィニヨンの補助品種としてブレンドに使われたりします。
カベルネ・フラン100%のワインは珍しいですが、塩尻の冷涼な気候の中で完熟を目指していますので、エレガントさを保ちつつも凝縮感があり、フラッグシップワインと位置付けています。



このような方に

その特徴を生かしてメッセージをお伝えするなら、

- ・ 脇役も主役もこなせる実力者
- ・ 自分を主張せず控えめで、周りを生かすような器が大きな方

といった感じかと思います。



カベルネ・ソーヴィニヨンの特徴

カベルネ・ソーヴィニオンは晩熟で収穫は最も遅く11月中下旬になります。

周囲にそこまで遅くぶどうを引っ張っている畑はなく完熟へのこだわりは塩尻イチと言えます。

寒さや病気・害虫に強く、比較的どんな土地にも根付きやすいので世界中で栽培されています。

濃厚な風味と力強い渋みがあり、若いうちから重厚感のある味わいを楽しめ、更に長期熟成を経ることでより複雑な味わいに変化することを楽しめます。



このような方に

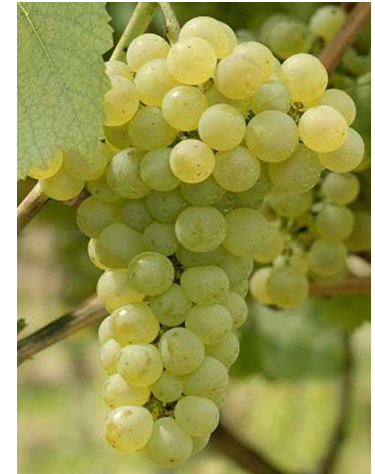
その特徴を生かしてメッセージをお伝えするなら、

- ・健康でタフな印象の方
 - ・大器晩成で時間をかけて成功を収められた方、それを期待する方
- といった感じかと思います。

※生産本数が少ないため、PGSJでは2024年度の販売は予定しておりません

ケルナーに関するエピソード

ケルナー自体は、ワイン用ぶどうとしては二番手品種に捉えられがちです。
実際、ソムリエのテイスティングワイン会にケルナーを提供しようとした時に、「いや、ケルナーは…。シャルドネかソーヴィニヨン・ブランはありませんか？」と言われたことがあります。
それでもケルナーをお奨めしたところ、後日「失礼しました。ケルナーを見くびってました」と謝罪を受けました。



このような方に

そうしたエピソードから、

・ **印象と実際が良い意味でかけ離れていた方（小さな巨人？）**
等にいかがでしょうか。

また、5分、10分と時間をおくとハチミツ的甘香を比較的分かり易く感じるようになりますので、**お付き合いの中で更に人間味の豊かさ・変化を感じた方**にもよろしいかと思えます。

※次のページで触れている「オレンジワイン」についてもご一読ください。

ソーヴィニヨン・ブランの特徴

本来、寒冷な地域で造られるソーヴィニヨン・ブランは、色は緑がかった黄色、香りは爽やかな柑橘系のニュアンスを持ちますが、PGSJが提供するものは赤ワインと同じ製法で醸していますので、香りは完熟果実、酸とタンニンもしっかりした造りになっています。



オレンジワインと呼ばれるこの製法を用いる意図は、

- ・「果物は皮や種のところにプルプルした果肉が付いていて、そこが一番甘くて美味しい。それらを余すところなく生かしたい」ということになります。

このような方に

その特徴を生かしてメッセージをお伝えするなら、

- ・ 持ち味、持って生まれた才能を余すところなく発揮している印象の方
 - ・ 産地や造り手の個性によって味わいや表情を変えますので、柔軟性の高い方
- といった感じかと思います。

シャルドネの特徴

シャルドネの一般的な特徴は、

- ・ 早熟で寒冷地の環境にも適応するため、世界中のワイン産地で栽培されている
- ・ 風味がニュートラルで、それにより生産者の手法ごとにさまざまな味と香りを演出できるため、ワイン造りにおける汎用性が高い

ことにあります。

PGSJが提供するオレンジワインは、更に独特な風味を醸し出しています。



このような方に

その特徴を生かしてメッセージをお伝えするなら、

- ・ **適応能力が高い方**
- ・ **吸収力が高くて成長が早い方**

によろしいかと思います。

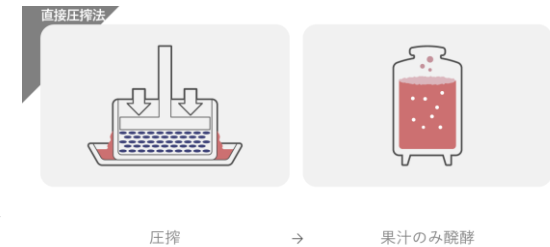
「白ワインの女王」とも呼ばれますので、**特に女性の方**にお奨めです。



※生産本数が少ないため、PGSJでは2024年度の販売は予定しておりません

ブラン・メルローの特徴

ブラン・メルローはロゼワインです。
ロゼワインの製造方法には、主に
「セニエ法」・「直接圧搾法」・「混醸法」
の3つがありますが、PGSJが提供するロゼワインは
「直接圧搾法」を用いており、白ワインと
同じ造りを用いています。



「ロゼなのになぜブランと名付けてあるのか？」と
ご質問されるお客様がいらっしゃるかも知れませんが、
「黒ぶどうの**白仕込み**に由来している」とお答え頂ければと思います。

このような方に

その特徴を生かしてメッセージをお伝えするなら、

- ・ **ワインのピンク色のような鮮やかで華麗な印象をお持ちの方**
- ・ **比較的どんな料理にも合いますので、付き合い上手な協調性・社交性のある方**

等によろしいかと思います。

アッサンブラージュ

アッサンブラージュとは、ブレンドを意味するフランス語で「混ぜ合わせる・調合する」といった意味になります。ワイン造りの伝統的な技法で、職人の高度な技術と知識を駆使して混ぜ合わせることで、生産者ごとに個性のあるワインになります。



セバ・ロッソ（赤ワイン）、セバ・ビアンコ（白ワイン）は、それぞれ2～3種類の原酒を混ぜ合わせています。（※VTにより異なります）

このような方に

アッサンブラージュのメリットは、

- ・ 単一では生み出せない複雑味を増すことができる
 - ・ 安定的にワインの品質を保てる
- ことになります。

こちらのワインは、

- ・ お互いを高め合っている、補い合っているご夫婦
 - ・ 信頼のおけるパートナーをお持ちの共同経営者の方
- 等にいかがでしょうか。



「女性は、好きでもない男からもらう砂糖より、好きな男からもらう塩の方を甘く感じる」と言います。

男女に限らず、感情で風味が変わることがあるとすれば、プルデンシャルの障がいのある仲間が暑い夏の日も寒さ厳しい冬の日も身を粉にして造り上げたワインは、きっとLPの皆さまに特別な味わいをもたらすのではないかと考えております。



ワインは嗜好品ですので、誰にでも美味しいとは言えませんが、LPさんに飲んで頂くこと・ご利用頂くことを意識して、クッキー同様「美味しいものを」との思いを持って事業をスタートしております。



私たちがお届けするワインが、LPさんの祝杯や心身の疲れを癒す一杯、またお客様との「Final 3 Feet」の空間を心地良いものにする一助になりますことを心から願っております。