TAMBA WINE

www.tambawine.co.jp

本　社・醸造所
京都府船井郡京丹波町豊田鳥居野96　〒622-0231　Tel.0771-82-2002　Fax.0771-82-1506
丹波ワインハウス（レストラン・ショップ）
京都府船井郡京丹波町豊田千原83　〒622-0231　Tel.0771-82-2003　Fax.0771-82-2092

LIEBE GEHT DURCH DEN MAGEN

Tamba Wine

TAMBA WINE ®

ここは、京都府京丹波町の里山にある
私たちの小さなワイナリー。
京丹波町の里山は、
美しい山と水があり、
大地の恵みがあり、
風土と共にいきる人たちがいます。
丹波ワインは、ワインを通じて
京丹波町の風土と
日本の食文化を伝えていきます。
これから私たちは、次の世代に
残したい大切なものを、
この場所で見つめ、はぐくみ、
伝え続けていきます。

ワイン造りの考え方

風土に培われたワインこそが、やがて伝承され文化となる

テロワール（terroir）という単語をワイン界においてはしばしば使います。この言葉はフランス語特有の単語のようで、たとえば英語にはこの『terroir』の意味をそのまま表わす単語はありません。

日本語にもどうもフランス人の言う『terroir』とぴったりと一致する概念の単語は見当たらないようです。あえてこの言葉を日本語に訳すと、しばしば引用されるシンプルな答えは、『土地（土、土壌、大地）の要素』、『気候の要素』、『人的要素』を総合したぶどう作り・ワイン造りの環境をいう、というものです。

つまり、人の営みによって生み出されるワインは、長い時間かけて育まれたテロワールを反映した結果だと言えるでしょう。そこには食材や食文化が密接に結びつき、できあがってくるワインもそれにマッチングするものであるべきです。

丹波ワインは京料理に代表される食の宝庫丹波の食材と和食に合うワインを作り続けることが、食文化の一部としての地ワインであると考えています。

農園では丹波の気候風土に適したぶどう品種やクローンと台木品種の選定を行っています。醸造では食との相性を第一に考え、品種や収穫されたぶどうの品質を活かすため酵母の選定や醸造方法を工夫し、樽熟成も過度には行わず、上品に個性や持ち味を活かすようにしています。

京都丹波

京都丹波産ぶどうを100%使用したシグネチャーシリーズ。
丹波の地に合った品種を選定し、ぶどうの特徴を最大限に生かす
醸造法でこだわりのワインに仕上げました。

※生産本数が少ないため、
ヴィンテージ・在庫については
お問い合わせください。
商品の特性上、ヴィンテージにより
価格が変更します。

Tannat

京都丹波タナ

タンニンの語源にもなったと言われるタナ種を木樽で熟成しました。タンニンは非常に滑らかで、芳醇な果実味とのバランスが良いです。穏やかな余韻は濃厚さの中にも京都らしい繊細さを感じさせてくれるフルボディタイプの赤ワインです。

●赤・フルボディ・750ml

Pinot Noir Vieille Vigne

京都丹波産ピノ・ノワール
ヴィエイユ・ヴィーニュ

樹齢35年以上の古木ピノ・ノワールを１房ずつ手摘みし、木樽で15ヵ月間熟成させました。落ち着いた果実味と上品な樽香、タンニンに由来するほのかな渋みを感じることができます。生産本数の少ない稀少な逸品です。

●赤・ミディアムボディ・750ml

Pinot Noir

京都丹波ピノ・ノワール

15ヶ月の樽熟成を経て、果実味と樽香が調和したワインに仕上げました。ピノ・ノワール特有のエレガントな酸味と、ブルーベリーとさくらんぼ様の香り、ほのかなタンニンがバランス良く綺麗にワインの中にとけ込み全体を調和させています。

●赤・ミディアムボディ・750ml

Sangiovese

京都丹波サンジョベーゼ

フランス産小樽で熟成させました。酸味のきいたスパイシーな香りが特徴です。果実味やタンニンは控えめで、しっかりとした酸味が全体を引き締めています。熟成を待つかデキャンタージュすることにより、更に香りと果実味が広がります。

●赤・ミディアムボディ・750ml

京都丹波

Pinot Blanc sur Lie
京都丹波ピノ・ブラン シュール・リー

樽醗酵を行い、シュール・リー（澱の上）で熟成させました。マイルドな酸と落ち着いた果実味が特徴です。熟成とともに旨味を伴った、ミディアム・ライトボディの辛口の白ワインです。和の食材との相性も非常に良いです。

●白・辛口・750ml

Chardonnay
京都丹波シャルドネ シュール・リー

樽醗酵を行い、シュール・リー（澱の上）で熟成させました。アタックに清々しいハーブや柑橘のフルーツなどの香りが感じられ、ふくよかな果実味と樽のバニラ香が全体を引き締めています。力強さを感じる濃厚でバランスの良い味わいとなっています。

●白・辛口・750ml

Semillon Late Harvested
京都丹波セミヨン 遅摘み

完熟した葡萄の収穫を更に遅らせ、肌寒くなる時期に粒や房を丁寧に厳選して手摘みをしました。収穫時の糖度は35度を越え、柑橘系や蜂蜜を思わせる凝縮された芳醇な香りと繊細な酸味を備えた極上デザートワインです。

●白・極甘口・750ml

Sauvignon Blanc
京都丹波ソーヴィニヨン・ブラン

ソーヴィニヨン・ブランの特徴である爽やかな柑橘系、ハーブの香りと、若々しくはじけるような酸味を感じ、アフターに穏やかな果実味のあるワインに仕上げました。程よいボディを備え、キレの良い酸味が全体を引きしめています。

●白・辛口・750ml

Traditional
京都丹波トラディショナル 瓶内二次醗酵スパークリング

伝統的な瓶内二次醗酵製法で作りました。パンのイースト香とともにフレッシュな柑橘系の香りが沸き立ち、きめ細やかな泡と軽快な酸味が特徴です。瓶内で3年以上の熟成をしていますので、複雑でふくよかなボディを備えたスパークリングワインです。

●白・発泡性・辛口・750ml

Sumeragi

Suitable for Japanese cuisine
PRODUCT OF JAPAN

JAPAN WINE

【泡】　750ml・発泡性・辛口・2,200円
フレッシュで爽やかな柑橘系の香りと果実味、酸味があり、全体を上品な苦味で引きしめています。ほのかな甘味のバランスがとても良く、口中に果実香の余韻がたなびきます。食前から食中まで幅広く料理と一緒にお楽しみ頂けます。

【白】　750ml・辛口・1,980 円
和食材との相性を追求して醸造しました。凛と澄んだ繊細な辛口ミディアムボディの白ワインです。切れの良い軽快な酸味と、柑橘系の爽やかな香りが融合し、上品な深みを演出します。魚介類を中心とした和食全般に、幅広く食中に楽しんでいただけます。

【赤】　750ml・ミディアムボディ・1,980円
和食材との相性を追求して醸造しました。渋みは控えめで、果実香と酸味がバランス良く、上品な樽香で全体を引き締めています。きんぴら牛蒡や赤身魚の煮つけやお造りなど、醤油ベースの料理と非常に良い相性です。ミディアムボディの赤ワインに仕上げています。

日本食材とのベストな相性を追求して醸造しました

小式部 -Koshikibu-

【白】　750ml・中口・1,540円
酸味のあるぶどうと、完熟した糖度の高いぶどうをバランス良くブレンドし、酸味と果実味豊かな白ワインに仕上げました。甘さを控え、和食材に合わせていただきやすいワインです。日本のぶどうによる和食のためのワインです。

【赤】　750ml・ライトボディ・1,540円
和食との相性を追求して醸造しました。上品な果実香と、控えめな渋みがバランス良く、程よい酸味が全体を引き締めています。全ての要素が出過ぎることなく、1本の線のようにまとまっています。塩胡椒でシンプルに調理した肉料理や赤身の魚と合います。

「日本ぶどう」を使い和食に合うワインを造りました

Suitable for Japanese cuisine
PRODUCT OF JAPAN

※価格は全て希望小売価格（消費税込）で表示しております。

京都

「京都ぶどう」を使い
京料理に合うワインを造りました

Saperavi & Merlot
京都産サペラヴィ＆メルロー

京都産サペラヴィ種とメルロー種を使用しています。サペラヴィ種は日本での栽培は非常に少ない稀少品種で、酸味に特徴があり、ブルゴーニュグラスで飲むと酸に隠れているまろやかさが顔を出し、気品あふれる果実味が感じられます。

●赤・ミディアム
750ml　￥2,970

Pinot Blanc
京都産ピノ・ブラン

京都丹波産のピノ・ブランとショイレーベを使用しました。フローラルで華やかなアロマと優しいフルーツの香りが特徴です。フレッシュで生き生きとした酸が、シャープな輪郭を作り出しています。果実味は強めで、優しい甘みの中口。

●白・中口
750ml　￥3,300

酸化防止剤無添加
てぐみ

国産ぶどうを100%用い酸化防止剤を一切使用せず濾過もせず、
生詰めで作りました。ぶどう本来の複雑味や果実味、酵母の香りが豊かで、
発酵由来の炭酸ガスがとけ込んだスパークリングワインです。
澱や酵母、酒石など、ぶどうの天然成分がワイン中に沈殿します。

●白：辛口・発泡性
330ml ￥880
500ml ¥1,320
750ml ¥1,980

●ロゼ：辛口・発泡性
500ml ¥1,320
750ml ¥1,980

●てぐみ セット
TGM30
750ml×2本 ¥4,070

紋 mon

厳選した国産原料を100％使用し、
納得のいく年にしか発売しない紋（mon）シリーズ。
品種の特性を活かし、スパークリングから白・赤ワインまで
幅広いラインナップをご用意いたしました。

生産本数が少ないため、ヴィンテージ・在庫についてはお問い合わせ下さい。
商品の特性上、ヴィンテージにより価格が変動します。

Saperavi Sparkling
京丹後産 サペラヴィスパークリング

京丹後産サペラヴィ種を使用しました。ぶどう本来の複雑味や果実味がバランス良く、酸味の綺麗な品種の特徴が良く現れています。赤でありながら軽快なスパークリングワインです。

●赤：中口・発泡性
750ml　￥2,420
500ml　￥1,650

Dela Gris
醸し発酵デラウェア

デラウェアを果皮や種子を果汁に漬け込む赤ワインのように醸して発酵させました。黄金色に輝く色合いからオレンジワインとも呼ばれ、甘いフルーティーな香りとふくよかな果実味が特徴です。

●白：中口
720ml　￥1,980

Cidre
シードル

青森弘前市でリンゴ農園を営む田村さんの熟して糖度が高く、フレッシュで酸味があって味にメリハリがあるりんごをのみを使用しました。酸味と甘みがバランス良く、香りとともに、きめ細やかな泡が沸き上がります。

●りんご：やや甘口・発泡性
500ml　￥1,430

Joshu haku
京都山城青谷産 城州白梅スパークリング

京都青谷の城州白梅を使いワイン酵母でアルコール発酵させました。寒冷地のドイツワインを思わせる高貴な味わい。軽快な酸味と上品な果実味を備え、料理とよく合う梅スパークリングワインです。

●梅：やや甘口・発泡性
500ml　￥1,430

京都青谷梅わいん
京都山城青谷産 城州白梅わいん

すっきりとしたアタックと青梅の豊かなアロマが印象的なスティルワイン。キレの良い酸味もあいまって余韻はすっきり。食前、食後はもちろんのこと、食中でもサーモンや脂ののった白身魚などに良く合います。

●梅：やや甘口
500ml　￥1,210

※価格は全て希望小売価格（消費税込）で表示しております。

和食に合うワインをコンセプトに醸造をしました。

山　雀
YAMAGARA

太陽の恵みを受けた
新世界スタイル。
ラベルのイラストは日本画家
竹内浩一氏によるものです。

山 雀セット YG-40

山雀の赤・白セットです。
お中元、お歳暮など贈答にオススメのワインセットです。

●720ml×2本　¥4,950円

山 雀［赤］

ブラック・ペッパーなど野性的なスパイス香りと上品な樽香があります。香り同様、濃厚なアタックと果実味と長い余韻がありますが、タンニンが滑らかなので和食との相性も良いです。

●赤：フルボディ
720ml　¥2,420
輸入ぶどう使用

山 雀［白］

レモン、ライムなど柑橘系の香が中心ですが、甘いマスカット香も感じられます。キレの良い酸味とかすかな甘みがバランス良く、フレッシュで豊かな果実味が特徴です。

●白：中口
720ml　¥2,420
輸入ぶどう使用

Assemblage
アッサンブラージュ

バランス良い白赤ワイン。
ラベルのイラストはイラストレーター
小石いずみ氏によるものです。

アッサンブラージュ セット　ASM-28

アッサンブラージュの赤・白セットです。お中元、お歳暮をはじめ、気軽なプレゼントにもオススメのワインセットです。

●720ml×2本　¥3,190

アッサンブラージュ［赤］

和食を意識して醸造しました。軽やかなアタック、こなれたタンニンと穏やかな果実味を備え、強めの酸味が全体を引き締めています。軽めのボリュームの肉料理全般に良く合います。

●赤：ミディアムボディ
720ml　¥1,540
360ml　¥880
輸入ぶどう使用

アッサンブラージュ［白］

和食を意識して醸造しました。低温発酵に由来する吟醸香、しめった藁の香りなど、ミネラル感と爽やかな酸味が特徴です。シンプルな味付けの新鮮な魚介類など、和食との相性は非常に良いです。

●白：辛口
720ml　¥1,540
360ml　¥880
輸入ぶどう使用

Fruity
フルーティー

カジュアルスタンダードワイン
ラベルイラストは日本画家の
竹内浩一氏によるものです。

フルーティー［赤］

もぎたての果実を思わせる、気軽に飲んでいただけるライト感覚の赤ワイン。肩肘張らない普段の肉料理など、赤ワインのスタンダードな味わいをお楽しみ頂けます。

●赤：ライトボディ
720ml　¥1,210
360ml　¥715
輸入濃縮還元ぶどう果汁使用

フルーティー［白］

ぶどうの新鮮なフルーティーさを十分に残し、気軽に楽しめる白ワインです。上品な酸味と果実味のバランス良く、甘みを感じながらも軽快な白ワインに仕上げています。

●白：やや甘口
720ml　¥1,210
360ml　¥715
輸入濃縮還元ぶどう果汁使用

フルーティー［ロゼ］

華やかなロゼの色と、ほのかな甘みが特徴のロゼワインです。フルーティーさとコクのある果実味がバランス良く、様々な料理とあわせやすく仕上げています。中華料理やスパイシーなカレーなどにも相性が良いです。

●ロゼ：やや甘口
720ml　¥1,210
360ml　¥715
輸入濃縮還元ぶどう果汁使用

※価格は全て希望小売価格（消費税込）で表示しております。

du Tamba

京都丹波ワインが経営するワイナリーレストラン「duTamba（デュタンバ）」。
ワインは併設するショップの販売価格でお楽しみ頂けます。

着席していただくと、ちょうど目線の高さにぶどうの房が見えるようになっています。
四季によってうつろうぶどう畑もごちそうのひとつと言えるでしょう。

レストラン　https://www.tambawine.co.jp/restaurant/
営業時間：11:30～14:30（ラストオーダー）
営 業 日：金・土・日・祝日のみ
（年末年始は休業いたします）
※満席の場合もございますので、予めのご予約がお勧めです。
※ご予約時間は11:30もしくは13:00のみとさせていただきます。
住　　所：京都府船井郡京丹波町豊田千原83
電　　話：0771-82-2003

Vineyard Grill

ぶどう畑を眺めながら
ワインとグリルを楽しんでいただけます

ぶどうの房がたわわに実る頃はもちろん見頃ですが、
新芽が少し伸び始めのぶどう畑も一面が見渡せて美しいものです。

B B Q　https://www.tambawine.co.jp/vineyardgrill/
営業時間：12:00～14:30（ラストオーダー）
営 業 日：月火金土日祝日（春・秋open）
（年末年始は休業いたします）
※完全事前予約制
住　　所：京都府船井郡京丹波町豊田千原83
電　　話：0771-82-2003

農園・ワイナリー見学と試飲です。
所要時間は見学と試飲で約60分。
ワイナリーツアーとテイスティングは専任スタッフがご案内します。

●開催日時
土日祝日：10:30～、14:00～

●料　　金
お一人様　有料（3種テイスティング代込み）
開催時間前にワイナリーショップ売店でツアー料金をお支払いください。

※ 3日前までの事前予約制です。
※テイスティングのみのご利用は平日でも承ります。
　スタッフにお声掛けください。グラス1杯(50cc)400円より。

Winery Tour お申込み・お問い合わせ
Tel.0771-82-2003　https://shorturl.at/LHJi2

丹波ワインはもちろんのこと、ワイナリー限定のこだわり食品や数量限定、
季節限定のワインなどを販売しています。
プレゼントやオリジナルラベルなどもショップで御相談させていただきます。

●定　休　日
毎週木曜日および年末年始
（9-12月は無休、1-2月は火水木曜日が定休日となります。）

●ワインショップ営業時間
10:00～17:00

お問い合わせ：丹波ワインハウス
Tel.0771-82-2003　https://bit.ly/3s5Kerv

高速でもラクラク。お車でお越しの場合

名神高速大山崎 IC から京都縦貫道丹波 IC まで約 40 分。
丹波 IC より国道 9 号線を福知山方面へ約 10 分。
京都市内から約 1 時間、大阪市内から約 1 時間 30 分。

大阪・京都より
▷ 名神高速 大山崎IC
▷ 約10分
▷ 京都縦貫道 沓掛IC
▷ 約30分
▷ 丹波IC
▷ 約10分
▷ ワイナリー

丹波ワイン公式オンラインショップ
www.tambawine.com/

会員登録でポイントプレゼント

丹波ワイン株式会社　本社・醸造所
京都府船井郡京丹波町豊田鳥居野96 〒622-0231 Tel.0771-82-2002 Fax.0771-82-1506
丹波ワインハウス（レストラン・ショップ）
京都府船井郡京丹波町豊田千原83 〒622-0231 Tel.0771-82-2003 Fax.0771-82-2092

ワインは20歳になってから。