

1. 山崎ワイナリー「ピノグリ」(白 / 三笠市)

* 味わいのタイプ：辛口・重厚な果実味

* 主な特徴：

* 豊かなアロマ：よく熟したトロピカルフルーツやマンゴーを思わせる、南国風の豊かな香りが広がります。

* 味わい：北国ならではのしっかりとした綺麗でフレッシュな酸味とミネラル感がありながら、重厚な果実味と特有の余韻が楽しめる、リッチな仕上がりの白ワインです。

2. モンガク谷ワイナリー「栃 (トチ)」(白 / 余市町)

* 味わいのタイプ：極辛口・複雑かつ旨味豊か

* 主な特徴：

* 「混醸」の奥深さ：自社畑で収穫された複数のブドウ品種（ピノ・ノワール主体）と一緒に醸造する「フィールドブレンド（混醸）」で造られています。

* 味わい：柑橘やハチミツ、ハーブなどの繊細な香りに加え、出汁（ダシ）のような豊かな旨味、心地よい苦味、そして黒ブドウ由来のほのかな渋みが重なり合う、非常に複雑で奥深い味わいです。

3. ドメース・レゾン「中富良野ツヴァイゲルト」(赤 / 中富良野町)

* 味わいのタイプ：ミディアムボディ

* 主な特徴：

* スパイシーな果実味：カシスやブラックチェリーを思わせるしっかりとした果実味に、ブラックペッパーのようなスパイシーなニュアンスが漂います。

* 樽熟成のコク：樽熟成による軽いロースト香と厚みのある味わい、そしてしっかりとしたタンニン（渋み）が心地よい余韻へと導いてくれます。お肉料理と相性抜群です。

4. 北海道中央葡萄酒 千歳ワイナリー「ピノ・ノワール」(赤 / 千歳市)

* 味わいのタイプ：ミディアムボディ・エレガント

* 主な特徴：

* 美しいアロマ：チェリーやラズベリーなどのチャームングな赤系果実の香りと、バラやスミレのような可憐で華やかな香りが調和します。

* 味わい：余市産の高品質なピノ・ノワールを使用。北海道らしいフレッシュな酸味と、優しく滑らかな口当たり（程よいタンニン）が溶け込んだ、非常に上品でエレガントな赤ワインです。