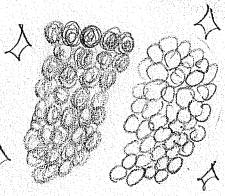
今月のクローズアップ

2021.4

Falanghina ~2019~ Sincero

ー白ワインー ファランギーナー　　ー赤ワインー シンチェーロー

皆さまこんにちは！発送担当の番場です。
ご注文頂きましたアサクラアイテムを心を込めて梱包、発送をさせていただいております。
どうぞ宜しくお願い致します。



イタリア カンパーニャ州で オーガニック栽培（低農薬）

農家民宿と農家レストランを営んでおり、レストランで使う農産物は殆ど自給。
奥さんは料理上手で プロ並み！

今月は、**ワイン**のご紹介をさせていただきます。
生産者は、野生のオレガノ・丘の上のポモドリーノでおなじみの**アントニオ**さんです。
アントニオさんの家は、自家用のワインは代々自分たちで醸造しており、それを自分たちまたは10年前から始めた農家レストランで提供しています。
代々続いてきた自分たちが飲むためのワインづくりから、『人様に、しかも海外の人に飲んでもらえるワインをつくる!!』と外国人にも通用するワインづくりにシフト。
息子の**オランド**さんと二人三脚でワインの醸造を一歩一歩着実に前進。
（農業大学でオーガニックを専攻、ワイン醸造学も学んだそうです。）
日本（アサクラ）に自分のワインを輸出することが夢だったそうです!!
ワイン輸入までの道のりは簡単なものではありませんでした。アントニオさんの情熱・努力・誠実さ、そして朝倉との信頼関係があったからこそ、輸入が実現しました!!　ぜひ皆さまにも味わっていただけましたら嬉しいです。

白ワイン〔ファランギーナ〕

2019年産
750ml
¥3610（税込）

ファランギーナ（この地区で典型的な白ぶどうの品種）で作られております。
美しいうすい黄金色。さわやかでさらっとした飲み口。
これからの季節にぴったりですね!!

スタッフ 森：さっぱりした味わいで口あたりもさわやかです。野菜料理とも合う!!

スタッフ 星：さわやかでフルーティーな味わい!!

スタッフ 番場：雑味のない おいしさにびっくり!! 飲み進めやすくどんどんと飲んでいたくなる。

スタッフ 中山：渋味がなく さらっとした飲み口。

・アントニオさんの丘の上のポモドリーノ（チェリートマトの水煮）で作ったアックアパッツァとの相性もバツグン!!
・季節のフルーツ・デザートなど、お好きなものと合わせたりと、お楽しみ下さいませ。

赤ワイン〔シンチェーロ〕

2019年産
750ml
¥3960（税込）

アリアニコ（古代ギリシャからやってきた品種）で作られております。
濃いルビーレッド。ほどよい渋味と酸味。

スタッフ 菊川：さっぱりしていて食事時にも!! 開栓後、冷蔵庫で2日後、渋味がぬけて甘い香りがしてきた。

スタッフ 佐藤：酸味と渋味が程よく、ふだんはワインを飲まないけれど、このワインはおいしく飲めます!!

スタッフ 星：2017年度と比べると軽くて飲みやすいので、ついついおかわりしてしまいます。

※ シンチェーロとは、イタリア語で『誠実』という意味だそうです!!

酸化防止剤の使用は必要最低限に留めています。（オーガニック混入基準の5分の1の量）
酸化防止剤が極力少ないため、温度変化・湿度により味や風味が変化しやすい、まさに**生きたワイン**と言えます。
オリーブオイルと同じく瓶に詰められてからも熟成が進み、絶えず変化をし生きています。
→変化を恐れず、前へ前へと進むアントニオさんの生き方のよう!!と思いました。

私たちと同じようにワインにも快適に過ごすため、好む環境があります。生きているワインだからです。
◉ 暗いところ ◉ 振動がない場所
◉ 涼しく温度変化が少ないところ
汗ばむ季節になりましたら、野菜室など低温での保存をおすすめします。

専用のギフト箱もございます。
特別な日の贈り物にもいかがでしょうか