

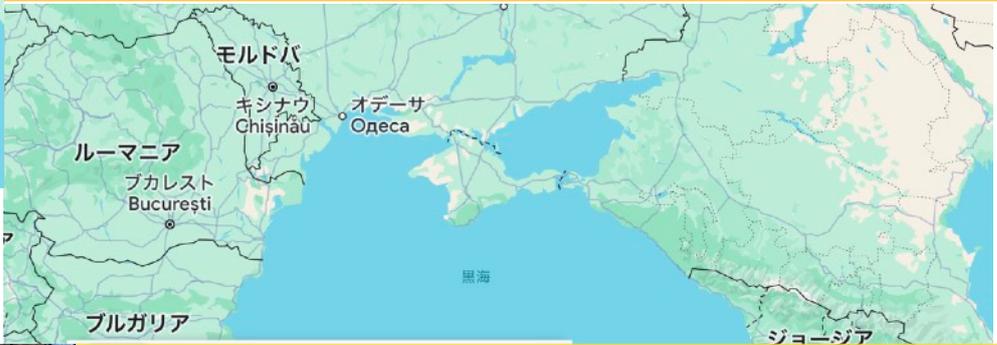
## 『黒海沿岸のワイン』 モルドバ共和国 のワイン



黒海沿岸地域は元々、古くから葡萄  が育つのに適した環境で自然のままに近い環境で育てられた葡萄のワインは最近、世界でも注目されています。

CCCP 旧ソヴィエト社会主義共和国連邦圏 ではジョージア（グルジア）を筆頭にすぐ隣のアルメニア、ロシア連邦南部～ウクライナ（クリミア半島からタマン半島にかけてかなり古い時代から産地）モルドバ共和国からルーマニアと黒海沿岸地域は古くからのワイン葡萄の産地で土着品種も多いです。

西ヨーロッパの代表的な国よりも歴史的には古くから作られています。



### **KVINT СМУГЛЯНКА** スムグリャンカ Smuglyanka. white liqueur wine

モルドバの固有種ヴィオリカ100%のリキュール白ワイン。  
デザートやフルーツにぴったりのデザートワイン。

食前酒、デザートワインとして60cc **727円（税込800円）**

#### 《モルドバ・ワインのポイント》

○5000年以上の歴史を誇るワイン造り

モルダヴィア地方北部のNaslavcia村近くで発見されたヴィティス・トイトニカ(Vitis Teutonica)というブドウの葉の化石は、およそ6~2500万年前からこの地でブドウが自生していたことを示しています。またVarvarovca村で発見されたブドウの種の痕跡は、紀元前2800年まで遡るもので、太古の昔からワイン造りが行われていたことの証しです。

○ブルゴーニュやピエモンテとほぼ同じ北緯46~48度 ワイン造りに適したワイン・ベルトの真ん中に位置しています。

○16万haの畑で育まれるヨーロッパ系及び地元品種のブドウ。

○高品質・低価格という圧倒的コスト・パフォーマンスにより、ヨーロッパで大人気。



### **CRICOVA CRISECCO** クリコバクリセッコ **Crisecco white brut** [白泡] dry

モルドバ初の瓶内二次発酵方式製法によるスパークリング生産を始めたクリコヴァ社は、現在も国内でのスパークリングワイン売上のトップを占めています。年間450~500万本のワインを製造・輸出し、世界でも珍しい「カベルネ・ソーヴィニヨン100%」の瓶内二次発酵を用いたスパークリングワインや、土着品種100%のスパークリングワインも手掛けています。その歴史は1952年に遡ります。深さ60~80mの地下には、120kmにもおよぶ並外れて恵まれた天然ワイン貯蔵施設があり、約100万本もの豊富な希少ワインのコレクションを持っています。2003年に国家遺産の対象となってモルドバの国家的シンボルの1つとなっています。

モルドバの地元品種  フェテアスカ・アルバの持つ花のように新鮮でふよやかなアロマが特徴。  
飲み易さ 抜群。 ハーフボトル375ml (2人で飲みきり量) **2181円（税込2400円）**



### **RADACINI FIORI FETEASCA NEAGRA 2018**

ラダチーニ・フィオーリ・フェテアスカ・ネアグラ (赤)  dry  土着品種フェテアスカ・ネアグラ100%

地元で特別に愛されているフェテアスカ・ネアグラへ捧げるオマージュ。濃厚な味わいがしめる本格派の赤ワイン。フェテアスカ・ネアグラは2000年前から栽培されている土着品種で、しっかりしたボディのワインを生み出しながら、若い要素も見せてくれるため「黒い乙女」と名付けられました。

深いルビー色。完熟したチェリー、ブラムのアロマがあふればかりに広がります。樽熟成がもたらすベルベットのようになめらかな舌触り、奥行きのあるクリーミーな味わいが楽しめるワインです。

100%手摘みのブドウを10°Cで2日間浸漬、特別に厳選された酵母を加え、15日間発酵、18°Cで15日間の乳酸発酵し、果実味とコクを余すところなく引き出しています。ワインの一部をステンレスタンクで8ヶ月間、残りはフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。安定化、ろ過。

《分析値》残糖:0.5g/L、総酸度:5.1g/L、残SO2:148mg/L

**ボトル3090円（税込3400円）**

**グラス909円（税込1000円）, グラスハーフ545円（税込600円）**