

お蔭様で3周年！ カンティーナ・ジオーセツト



「ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ 2015 (赤)」

発売のお知らせ

お蔭様で3周年！ カンティーナ・ジオーセツト、株式会社セトワイナリー（本社：新潟県新潟市西蒲区角田浜1697-1、代表取締役：瀬戸深）は、自社圃場の収穫ワイン「ヴィーノ・ロッソ / ガッロヴェルデ 2015 (赤)」を2016年4月10日（日）より発売開始いたします。

「ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ 2015 (赤)」は、新潟市西蒲区角田浜の自社圃場で収穫したブドウ、欧州原産 ツヴァイゲルト種 100%使用による現在唯一の自園醸造ワイン。昨年収穫した 505kg のブドウを用いて 494本（750ml）の限定生産となります。ワイン名は「緑の雄鶏（ガッロ）」という意味のイタリア語。地元・越前浜にある全国でも珍しい鶏を祀る、鳥之子神社（とりのこじんじゃ）に由来する。また世界的に有名なイタリアワイン、トスカーナ地方のキャンティのシンボルマークは「黒い雄鶏（ガッロ）」で、イタリアワインをお手本に食に寄り添う、新潟の食とともに 歩むワイナリーとして、イタリアワインへのオマージュも込めたワインとなります。

ラベル・デザインは新潟市出身のグラフィックデザイナー、NADC（新潟アートディレクターズクラブ）会員、2013年NADC 審査員特別賞・受賞の、石川経治（いしかわつねはる）氏が手がけました。コンセプトは「ローカル」と「親しみやすさ」。同氏が得意とする動物画でワインの意義や 味わいを表現。黄色い帽子を被った小さな鶏は昨年創立140周年を迎えた越前小学校の生徒、胸の15個のハートマークは今年3月の卒業生徒数を表現しています。彼らが成人式を迎える2023年に各1本計15本のワインをブドウの育成に関わった記念としてワイナリーより寄贈します。

●ワイン名：「ヴィーノ・ロッソ / ガッロヴェルデ 2015 (赤)」 750ml Alc.12.0%

●販売価格：3,780円（消費税込） ●生産本数：494本

●販売日：4/10（日）11:00～ ●販売数量：100本限定（先着順） 苗木オーナーの予約販売分を除く数量

※「カンティーナ・ジオーセツト」（イタリア語で、“セトおじさんのワイン蔵”の意）は、1992年創業の「カーブドッチワイナリー」のワイナリー経営塾から誕生した3番目のワイナリー。2013年6月開業。

<ワイナリーのご案内> 営業時間：11時-16時 月曜日定休（※祝祭日除く）

住所：新潟市西蒲区角田浜 1697-1 Tel&Fax：0256-78-8065

※飲酒運転は法律で禁止されています。未成年者への販売は行いません。

◎今件のお問合せ先：担当：株式会社セトワイナリー 瀬戸 深（せときよし）

tel&fax：080-2080-5870 メール：info@ziosetto.com http://www.ziosetto.com

< 参照資料 >

●越前浜・鳥之子神社（とりのこじんじゃ）

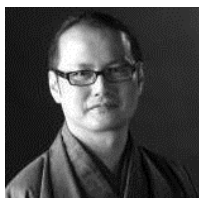


新潟市西蒲区越前浜地区は角田山の北部に位置し、晴れた日には遠く佐渡島（さどがしま）が見える。越前浜の集落は 1573 年刀根坂（刀瀬坂）の戦いで織田信長と戦い、敗れた一乗谷 5 代目の朝倉義景の家臣によって開かれたと伝えられ約 450 年の歴史がある。朝倉家の再興を願って三艘の船で海路逃れた家臣が荒天の中一艘が難破、もう一艘も佐渡島まで流され、残った一艘が岸から聞こえる鶏の鳴き声で人家のある事を知り、その声に導かれるように角田浜に上陸したことが集落の始まり。以来、鶏を神と崇め「鳥之子神社」を建立し「鳥の子さま」と呼び大切にし、いまだに鶏肉や卵を一切口にしない人がある。神社には鳥にかかわる奉納物が多く、青銅（みどり）の雄鶏もそのひとつ。

> 鳥之子神明社 〒953-0012 新潟市西蒲区越前浜 4726

越前浜・春季例大祭： 越前浜自治会
4/9（土） 前夜祭 民謡流し、花火（越前浜海岸）
4/10（日） 例大祭、太々神楽（鳥之子神明社拝殿）

●石川経治（いしかわ つねはる）



1965 年 10 月 17 日新潟県新潟市出身 グラフィックデザイナー NADC（新潟アートディレクターズクラブ）会員
学校法人大彦学園 関志学園高等学校 学校法人新潟総合学院新潟デザイン専門学校：非常勤講師
2013 年 NADC 新潟アートディレクターズクラブ 2008 年準グランプリ / 2010 年 2013 年 審査員特別賞
著書：「手わざの守人」新潟の稀少手仕事（新潟日報事業社刊）

> <http://www.tsune-sun.com> <http://niigata-adc.com>

「3周年イベントのお知らせ」

1) 3周年パーティ 「ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ 2015 (赤)」リリース記念

特別ゲスト：塩田光治氏

(オーストリアワイン大使、「オーベルジュ アンドラ・モンターニュ」(新潟県南魚沼市)オーナーシェフ)

- ・とき：2016年4月10日(日) 17:30開場 18:00~21:00
- ・ところ：ラ・ファットリア <http://www.lafattoria-niigata.com/>
新潟県新潟市花園1-6-29 ワタシンビル2F (JR新潟駅万代口徒歩3分) 電話:025-250-7883
- ・参加費：おひとり5,000円 フード&グラスワイン2杯付き 立食形式 ※要予約
(その他1杯ワンコイン=100円で発売中のジーオセットワイン全アイテム試飲可能)
- ・募集人数：50名
※4/10はイベント実施のため15:00で直売所を閉店します。ワイナリーツアーはお休みします。

2) イタリア品種有料試飲会/飲食店様限定(※販売目的の試飲会ではありません)

2013年から栽培に取り組んでいる全国でも珍しいイタリア品種ブドウ(ネッピオーロ、バルペーラ、ランブルスコ)のワインの試飲会を開催します。イタリア品種の国内でのブドウ栽培やワイン醸造の現状を把握いただき、将来に向けた意見交換を目的とした会となります。一般の方のご参加いただけません。

<試飲アイテム>

- 1) ネッピオーロ 白根(契約栽培農家)2015(生産本数23本)
- 2) バルペーラ 白根(契約栽培農家)2015(生産本数12本)
- 3) ランブルスコ無発泡 白根(契約栽培農家)2015(生産本数24本)
- 4) ネッピオーロ 白根(契約栽培農家)+カベルネソーヴィニョン角田浜(自社)2015(生産本数23本)

- ・とき：2016年4月11日(月) 13:00~16:00
- ・ところ：ラ・ファットリア <http://www.lafattoria-niigata.com/>
新潟県新潟市花園1-6-29 ワタシンビル2F (JR新潟駅万代口徒歩3分) 電話:025-250-7883
- ・参加費：おひとり500円 会場費およびグラス使用料として ※予約不要

各地での開催予定は、4/19(火)京都、5/13(金)名古屋で新潟のワイン造りをアピールしてきます。

◎今件のお問合せ先： 株式会社セトワイナリー 担当：瀬戸 潔(せときよし)

tel&fax:080-2080-5870 メール: info@ziosetto.com <http://www.ziosetto.com>