

カンティーナ・ジーオセット ワイナリー便り20170901号

本文*

各位

日頃より格別のお引き立てをいただき誠にありがとうございます。今年もいよいよ仕込みの時期がせまってきました。2017年は私たちの実力のなさを露呈した年になりました。7月初旬に発生した強風被害から畑の作業が後手に回りました。自園のイタリア品種は今年もほとんど収穫が見込めません。栽培面積が一番広いツヴァイゲルトは黒痘病の餌食となりました。春先の低温と梅雨が長かったことが響いたとの見解をいただきましたが、他の方の畑には被害がそれほど出ていないことを考えるとヒューマンエラーと言ってよいでしょう。圃場の管理体制を一から見直すいい機会をいただいたと前向きにとらえようと思います。失敗を糧に将来に生かします。ツヴァイゲルトの収穫量が昨年1トンを越え、生産本数が1000本以上になりました。今年から日本ワインコンクールに出品をはじめました。結果は20点満点の8.5点。まだまだとの評価。早めにリリースするワインの宿命でしょうか。化粧なしで勝負するにはまだまだいろいろと足りない部分が多いようです。引き続き試行錯誤を繰り返し、皆様によりご報告ができるように精進してまいります。コンテストへの出品目的は、ツヴァイゲルトの認知向上。メルロー、シャルドネばかりがワイン用品種ではないことを世に問わねばとの思いです。幸い新潟には胎内高原ワイナリーさんという目指すべき目標もあります。カーブドッチワイナリーさんも含めて新潟ツヴァイゲルトをアピールしてまいります。7/9は上山温泉で行われた「やまがたワインバル2017 in かみのやま温泉」という東北最大のワインイベントに参加してきました。古くからブドウ産地として親しまれている山形県、自治体が主体となりワインメーカーが協力して、県内外からたくさんのお客様を呼び込むイベントに取り組んでいます。新潟ももっとがんばらなければと肝に銘じました。これからも引き続き山形へ出向いていきたいと思えます。隣県の気軽さかワイナリーを訪ねてくださる方々が元々多い地域なので、ワイナリーの新たな課題として取り組んでいきます。

まずは恒例のイベントから

1) 10/1「ワインフェスタ2017」開催!! 今年もやります。

<合同企画>

テイスティングラリー 5つのワイナリーをぐるっとまわろう!

ジーオセットの試飲アイテム=ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ2016(赤)のみ

参加費用¥1,080(税込) ワイングラス/新潟ワインコーストオリジナルネックホルダー付き

スタートはぜひジーオセットで!

ジーオセットからスタートした方へのみの限定企画 飲食店限定のイトシゲラネ(シャルドネ100%)を特別試飲でご提供します! 限定50名

<ジーオセット独自企画>

・ワインが小躍りする素敵な料理 出張イタリア屋台登場!!

毎年恒例、新潟イタリアンの名店「オステリアバッコ」さんによる生パスタとおつまみの販売。11時頃より無くなり次第終了。夜はぜひどっぴり飯のお店の方へも足をお運びください! <http://www.osteria-bacco.com/>

・ワインの有料試飲(※当日は無料試飲はありません)

一杯300円、100~120mlアバウトです。ロゼ、白、赤 各1種

プラカップでカジュアルにお楽しみください。

・限定ワインの販売:

その1: バックヴィンテージ(無濾過タイプ)を大放し!

ロッソ2013(カベルネソーヴィニオン100%)×5本、ロッソ2014(カベルネソーヴィニオン47%、ヤマソービニオン47%、スチューベン6%)×10本、ロッソ/ホイリゲ2015(ツヴァイゲルト100%)×3本 税込 2,160円 均一

注意: キャップシールなし。セールのため交換不可。お支払いは現金のみとさせていただきます。

その2: 2014年白ワイン飲み比べ4本セット ¥12,000(税込) ※限定4セット

A: ビアンコ(シャルドネ30%、タンク熟成) = イメージはトレッピアーノ、B: ビアンコ・リゼルヴァ(シャルドネ30%、タンク熟成+ハーフサイズ用に限定生産した5カ月樽熟) = イメージはヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ、C: オンブラ(シャルドネ50%: 樽熟成) = イメージはガルガーネカ、D: イトシゲラネ(シャルドネ100%、樽発酵・樽熟成、飲食店限定) = イメージはヴェルディッキオです。シャルドネ4変化、お好みを探せ!

2) 10/14、15、16「浜メグリ2017秋」に参加します!!

<ジーオセット独自企画>

・祝・浜メグリ 2017新酒ノヴェッロの発売 2,700円(税込) 角田浜のブドウが今年最初のワインになる! 詳細は仕込みが始まりましたらご案内します。

・ワインの無料試飲

・ロゼ&白ワインのご購入者限定 直接氷が入れられる アイスクーラーバッグ、プレゼント(先着5名)

・スマートクルーズ(レンタル自転車) 料金1000円/24時間(運営: 新潟市自転車を生かしたまちづくり推進協議会)

3) 商品リリース情報

・ロッソ・リゼルヴァ2014(赤) 9/1発売 生産本数: 305本

長期木樽熟成のリゼルヴァをお楽しみください。

・ビアンコ・リゼルヴァ2014(白) 9月発売 生産本数: 435本

5カ月木樽熟成したリゼルヴァをお楽しみください。

・ランブルスコ/テッレニイガターネ2016(赤) 10/下旬 発売 生産本数: 600本 販売価格3,240円(税込)

新潟市南区の契約農家産イタリア品種

・ネッピオーロ/テッレニイガターネ2016(赤) 12/月上旬 発売 生産本数: 600本 販売価格3,240円(税込)

新潟市南区の契約農家産イタリア品種

2017年ノヴェットについては詳細が決まり次第ご紹介いたします。

4) 収穫ボランティア 募集!

ご希望の多い収穫ボランティアを募集します。自園のツヴァイゲルトの収穫を9/11(月)9/12(火)に予定しています。ご興味のある方はお問合せください。事前エントリー制。最終日程や詳細はこちらから個別にご連絡いたします。圃場で病果を落としながらの収穫、またワイナリーに戻ってからの選果もお手伝いいたします。根気のいる作業になります。

開始時間: 7時~ 場所: 新潟市西蒲区角田浜 自社畑 第1及び第2圃場 50アール分 (昨年実績: 2016/8/26、27 収穫量1858kg、平均糖度: 18.5%)

5) ワイン定期便2017年

今年は10月、12月、3月の年3回で実施。ご要望の多いイトシゲラネ(※飲食店限定アイテム)を特別にご提供いたしますので、ぜひこの機会をご利用ください。

<10月>

白: ヴィーノ・ピアンコ/イトシゲラネ2015 飲食店限定アイテムを特別提供 樽発酵樽熟成 シャルドネ100%
赤: ヴィーノ・ロッソ/リゼルバ2014 長期熟成のリゼルヴァ
赤: ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ2016(赤)

<12月>

赤: ランブルスコ・グラスパロッサ/テッレニガターネ2016 冷やしてもバランスの崩れない稀有な赤ワイン ※無発泡タイプ
白: ヴィーノ・ピアンコ/リゼルバ2014 5カ月木樽熟成したリゼルヴァ
赤: ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ2016(赤)

<3月>

赤: ネッピオーロ/テッレニガターネ2016 淡い色調ながらタンニンもしっかり。まさにネッピオーロの特徴が色濃く出ています。香りはエレガントで日本産ネッピオーロ
白: (仮称) C e C (チ・エ・チ)/テッレニガターネ2016 トップキュベ=オンブラの後継白 シャルドネとカベルネソーヴィニオンから造る白ワインをブレンドした逸品
赤: ヴィーノ・ロッソ/ガッロヴェルデ2016(赤)

送料・消費税込み 9,000円/各回 支払いはワインが届いてからの郵便局振込のみとなります。限定20口

6) ワイナリーサポーター募集中!

・醸造所サポーターはあと1口の募集です!
醸造所サポーター: 12万円 ワイン48本以上プレゼント(年12本×4年間)。ご希望により協賛名入れサービスもあります。

・ラ・ミーア・ウーヴァ=苗木オーナー募集中!
少額でできるワイナリー支援。2017年度より3年間の会費は10000円に変更となります。ワイン3本以上(年1本×3年間)地域の子供たちのスポーツ活動支援金1000円を含みます。

7) インターネット通販

「オンワードマルシェ」に続き、「アマゾンドットコム」でもご利用いただけるようになりました。なかなかご来店が出来ない方、お近くにワイン販売のない地域の方はぜひご利用ください。

8) ワイナリー直売所の定休日変更と9月、10月の営業についてのお知らせ

2017年3月から定休日を変更いたしました。毎週火曜日となっておりますのでご来店やワインのご注文の際はご注意ください。仕込み期間の9-10月は臨時休業にもご注意ください。できれば休日の確認をしてお出かけされることをお勧めします。

定休日: 9/5、12、19、26、10/3、10、17、24

団体視察、ワイナリーツアー(有料: お土産付き、おひとり1620円)は事前予約制。当日はお受けできません。ご興味のある方はお問合せください。

◎問合せ先: メール info@ziosetto.com、fax 0256-78-8065 担当: 瀬戸潔(せときよし) 080-2080-5870

<プロモーション情報>

10・12(木) @新潟県庁生協売店(新潟県新潟市中央区新光町4-1)
試飲・販売 生協ふえすた2017秋 問合せ先: 新潟県職員生活協同組合(tel:025-285-3255)

メルマガvol12(20170901).txt

- 10・13(金) @割烹渡辺(新潟県新潟市西蒲区巻甲2612)
飲食イベント「ヒヤガーデン2017」 笹祝酒造さんをはじめとした西蒲区の日本酒、ビールにワインを一度に楽しめ
しめす 問合せ先:巻観光協会 (tel:0256-72-8736)
- 10・13(金)~10/29(日) @西蒲区巻地区周辺の飲食店
施設として参加 「柿の宵2017」 ジーオセットでは週末のグラスワインに柿を使ったおつまみをご用意します。
問合せ先:巻商工会プロジェクトチーム (tel:0256-72-2026)
- 11・25(土) @ミシェル・ヴァンジャポネ (〒540-0028 大阪府大阪市中央区常盤町1丁目1-9 REV35)
メーカーズイベント(詳細未定) tel:06-6941-3010

<メディア情報>

- ・10/1(日) 雑誌「ヴィーノテーク」2017/10月号 日本ワイン特集ツヴァイゲルト特別企画

県内外でのワイン会や試飲会への参加依頼、またご質問やご要望などは、電話、ファックス、メールなどお気軽にお問い合わせください。

2017/9/1 株式会社セトワイナリー 代表・瀬戸潔(せときよし)
〒953-0011 新潟県新潟市西蒲区角田浜1697番地1
tel&fax:0256-78-8065/mobile:080-2080-5870
mail:info@ziosetto.com <http://ziosetto.com/company/>

配信停止、アドレス変更はこちら