

カンティーナ・ジオーセツト

★★★ 新製品情報 ★★★

商品名：「ヴィーノ・チェラスオーロ/ジアード 2017 (ロゼ)」
ぶどう品種：スチューベン (新潟県糸魚川市・汐路ぶどう園産)
生産本数：607本 アルコール分：12.5% 内容量：750ml
価格：2,500円 (税別) JANコード：4562433690556
発売日：2018年4月1日 (日) 出荷単位：1ケース・12本より



<商品紹介>

お花見ワインとして近年はロゼが人気です。ジオーセツトの新作ロゼはちょっと冷やして飲む赤ワインのイメージ。濃い色調のかわいらしい色合い、キャンディのような甘い香りで女性にたいへん人気です。飲み口はドライで、後口のトマトのような旨味が特徴で、食事を選ばない汎用性が魅力のワインです。

糸魚川産のスチューベンを使用。汐路ぶどう園は観光農園として地元でも有名。「ジアード (GIADA)」は、イタリア語で糸魚川の名産、翡翠 (ひすい) の意味です。

<汐路ぶどう園 (糸魚川農業公舎) からのコメントご紹介>

標高40mの小高い丘陵地に拓けた汐路ぶどう園。既に40年以上の歴史があるこのぶどう園。地域の特産にとの思いから山を拓き、地をならし、ぶどうを植えました。以来、長年に渡り地域の方々に支えられ、親しまれ、今日まで続いています。今から10年前、高齢化、後継者不足、厳しい経営状態に悩む前経営者からの要請を受け、私たち糸魚川農業興舎あぐりいといがわはぶどう園を引き継ぎました。地域唯一の貴重な観光資源の維持、そして持続可能な地域農業の確立を目標に、ぶどう園経営に取り組んでいます。先達の苦勞を尊び、培われた技術を未来へ繋ぎ、地域のシンボルとして残し、いつまでも皆さまに親しまれるぶどう園でありたいと思っています。

今回、ワインとなった汐路ぶどう園産のぶどうはスチューベン。約40aの畑に15本程度の樹で栽培しています。生食用としての販売はもちろん、ぶどう狩りのメイン品種としています。どの樹も樹齢20年~25年と、老木の域に入っていますが、毎年安定的に収穫でき、当園では優良品種です。こだわりは、着色と糖度。生食として、直接お客様の目・手に触れることから見た目の色と特有の甘さは重要です。着果量も通常の7~8割に、1房の粒数も9割ほどに抑えることにより、着色と糖度を維持しています。当園での糖度はアベレージで19~20度程度。気象条件等の好条件が揃えば、22度程度まであがる年も少なくありません。種があり粒も小粒ですが、独特の濃い甘さが人気で熱烈的なファンも多く、発送にも良くお使いいただいています。



3/21 (株)セトワイナリー 醸造責任者 瀬戸 潔 (せときよし)

お問い合わせ先：〒953-001 新潟県新潟市西蒲区角田浜1697-1

tel&fax:0256-78-8065 メール: info@ziosetto.com