

新入荷



UNITE PRIN VIN - UNITED BY WINE
ALIANȚA-VIN

アリアンツァ ヴィン



モルドバのスパークリングワイン 3 種が新入荷！

キシナウル ヴェキ スプマン ブリュット NV (右)

Chisinaul Vechi Spumant Brut

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 12.5 %>

品番：M-001 / JAN：4935919980012 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

キシナウル ヴェキ スプマン デミセック NV (中央)

Chisinaul Vechi Spumant Demisec

【白・スパークリング・やや辛口】 <Alc. 12.0 %>

品番：M-002 / JAN：4935919980029 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

キシナウル ヴェキ スプマン ドウルチェ NV (左)

Chisinaul Vechi Spumant Dulce

【白・スパークリング・甘口】 <Alc. 12.0 %>

品番：M-003 / JAN：4935919980036 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

国/地域等：モルドバ/コードル 葡萄品種：シャルドネ、フェテアスカ レガーラ、アリゴテ

「キシナウル ヴェキ スプマンテ」は、シャルマ方式によるフレッシュかつフルーティなスパークリングワインです。キシナウはモルドバの首都、ヴェキは古いという意味で「オールド キシナウ」を指します。輝きのある淡いイエロー、フレッシュで調和があり、きめ細かなエレガントな泡立ちが心地よく感じられる辛口です。フェテアスカ レガーラは「高貴な乙女」の意味を持つ白葡萄品種です。病害虫に強く、フレッシュでドライな味わいがあり、バラの花やドライアプリコット、アーモンドなどの風味があるとされています。シャルドネ、アリゴテに加えフェテアスカ レガーラがブレンドされており、ワインにわずかにエキゾチックなニュアンスを与えています。飲み口に応じて、ブリュット（辛口）、デミセック（やや辛口）、ドウルチェ（甘口）の3種類がございます。ブリュットでも辛口過ぎることはなく、フルーティで心地よい味わいが楽しめます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。



モルドバ・コードル地方

アリアンツァ ヴィンはモルドバの首都キシナウのある中央部にあり、国内最大の栽培面積を持つコードルに拠点を置く生産者です。1944 年以來ワイン造りを行っていたワイナリーをベースに、1994 年にアリアンツァ ヴィンとして誕生しました。自家畑の他に長期契約の栽培農家の葡萄を使いワインを生産しています。また安全かつ安定した品質を保つため、食品安全マネジメントシステム ISO22000 を取得しています。



モルドバについて

モルドバ共和国は南東ヨーロッパ、黒海盆地に位置しています。ウクライナとルーマニアに接しており、気候は穏やかな大陸性気候で、短く穏やかな冬と長く暑い夏が特徴です。土壤被覆は非常に多様で肥沃です。主な土壤組成は、粘土質土壤と褐色土壤が軽く混合された腐植土で構成されています。これらの条件はワイン造りに有利な条件を提供し、モルドバを世界最大のワイン生産国の一つにしています。モルドバのワイン造りについては、紀元前 3,000 年頃、つまり今から 5,000 年前にまで遡るとされています。

<Codru (コードル/コドゥル)>

首都キシナウを擁するモルドバの中心的な産地で、栽培面積の 6 割を白葡萄が占めており、優れた白ワインとスパークリングワインを主に生産しています。土壤にはチェルノーゼム(黒土: 団粒構造の発達した黒色の厚い腐植層の下に炭酸カルシウムの集積層が重なる)が豊富で、肥沃な土壤のため、作物が良く育ちます。

※右の地図は「一般社団法人 Wine of Moldova Japan」(<https://womj.org/>) より引用

「ルーマニアの国境の東側に位置するモルドバ共和国は、旧ソヴィエト連邦に属する国の中で最も葡萄の栽培量が多く、人口 1 人当たりの葡萄本数が世界最高を誇る。国土の約 4%は葡萄畑で、労働人口の 10 分の 1 は、ワイン産業に何らかの形で関わっている。この地図に記載されている全産地と同様、モルドバの葡萄畑の面積は、ゴルバチョフ政権の反アルコール運動および私有化の痛手によって、大きく減少した。旧ソヴィエト連邦時代、モルドバのワイン用葡萄畑は最大で 24 万 ha あったが、2017 年には 81,000ha にまで減っている。(中略) クレムリン宮殿にあったロシア皇帝のセラーの管理係は、最上のテーブルワインとして、当時モルダヴィア(古くはベッサラビア)と呼ばれていたこの地に目をつけた。モルドバの歴史はロシアとルーマニアの主導権争いの歴史である。(中略) ワイン産地としてのモルドバには多くの有利な点がある。ブルゴーニュと同緯度に位置し、起伏の緩やかな丘陵地があること、多様で葡萄に適した地勢であること、気候が黒海により和らげられることなどである。時には冬の寒さが、防寒対策を施されていない葡萄株を枯らすこともあるが、古くからある最上の葡萄畑はほとんど完璧といえる条件下にある」

——『世界のワイン図鑑 第 8 版』より



～ モルドバの食文化・郷土料理 ～

モルドバの食文化には、その肥沃な土壤がもたらす豊穡と、ルーマニアによる影響が大きく反映されています。郷土料理の「ママリガ」は、イタリアのポレンタに似たコーンミールのお粥/練り物で、ルーマニアでもよく食べられていますが、モルドバではベーコンやニンニク、羊乳チーズと合わせて食べられるそうです。その他、「ペレメニ(サワークリームをつけて食べるロシア風の水餃子)」や、「サルマーレ(ルーマニア風ロールキャベツ。モルドバでは葡萄の葉で包むことが多いそうです)」などが有名です。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。