

ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

クリアな果実味が楽しめる ザルデットのプロセッコ

プロセッコの魅力を広めた生産者

1969年ピノ ザルデットにより設立されました。この年はプロセッコがDOCに認定された年で、地元以外では無名でしたが、彼はフレッシュでアロマティックな良さが理解されると信じ、イタリア中を周り、プロセッコを広めていったのです。その後、ピノの息子のファビオ（写真人物）がワイン造りを受け継ぐと、スパークリングワインに重点を置き、プロセッコ専門のワイナリーとなり、高品質なプロセッコを世界に広めました。畑のほとんどは急斜面にあり、手作業で行います。また、使用する酵母やフィルターを自ら開発するなど、これらの要素がザルデットの特徴である雑味のないクリアな果実味を生み出しています。こうした取り組みが実を結び、今では高品質なプロセッコを生み出す生産者として高い評価を得ています。2019年にラテンディア ワイナリーの傘下となりましたが、現在もファビオがワインメーカーとしてワイン造りを継続しています。

「グレラの繊細なアロマを失わないために……」 特別なフィルターを開発してまで追求したアロマと果実味

「プロセッコを造る際、4～5回フィルターを通すのが一般的なのですが、それではグレラの持つ、デリケートなアロマなどの特徴は失われてしまいます。そこで、私はフィルターを開発することにしました。このフィルターは、たった1回通すだけで良く、グレラの風味をしっかりと残すことが出来ます。きっかけは、飛行機の中でリンゴジュースを飲んでいる時に、『どうしてリンゴジュースは濁っていないのだろう』と疑問に思ったことでした。そこで、リンゴジュースの工場を訪ねてみると、最新のフィルターがあったのです。そのフィルターを持ち帰らせてもらい、自分でも研究し、プロセッコのために改良を加え、さらに良いものにしていきました。だからこそ私たちのプロセッコは、香りがあり、豊かな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10月時点のものです。



ワイン王国

「ワイン王国 2024年7月号/No.141」

5ツ星を探す！ブラインド・テイスティング企画
1000円台&2000円台、スパークリングワイン



5ツ星
★★★★★



華やかでフードフレンドリー

グレーラの比率が規定より低いためプロセッコは名乗れないが、モスカートの華やかな香りが魅力の1本。フレッシュな果実味、繊細な酸。余韻にナッツのニュアンスも。やや塩気を伴うミネラル感が料理の幅を広げる。 — 「ワイン王国 No.141」より抜粋 —

プライベート キュヴェ ブリュット NV

Private Cuvée Brut

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 11.0%> <シャルマ方式>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィーノ スブマンテ

葡萄品種：グレーラ 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

9月の半ばに収穫します。ブヌマティックプレスで柔らかく圧搾し、5~10度に管理したステンレスタンクで10~12時間置き澱を沈めます。18~20度に温度管理しながら15~20日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14~16度で、20~25日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度に冷却し3日間置き、ろ過し瓶詰めします。

D.O.C.G.に認められている

限られたエリアの葡萄で造る上級キュヴェ

モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2022

Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファアーノ ディ ヴァルドッピアーデネとサン ピエトロ ディ フェレットにあり、標高は200mです。9月の2~3週に手摘みで収穫し、注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンをした後、ソフトに圧搾します。5~10度に冷やし10~12時間置いて澱を沈めます。18~20度に温度管理したステンレスタンクで、15~20日間、一次発酵させます。その後、特別に選別した酵母と必要な量の糖分を加え、14~16度で、20~25日間かけてステンレスタンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度に冷やし、ろ過して瓶詰めします。クリーミーな泡立ちで、洗練されています。香りはフレッシュで、クリーン、リンゴ、ライチを思わせます。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はバランスがとれています。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.11.5%> <シャルマ方式>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.コネリアーノ ヴァルドッピアーデネ

葡萄品種：グレーラ 100%

品番：I-711/JAN：4935919057110/容量：750ml ¥3,080(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

ザルデットのこだわりが詰まったプロセッコ グレラの華やかなアロマとクリアな果実味が楽しめます

プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

白い花やアプリコット、ハーブの香り、洗練された泡立ちがあり、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいを感じられます。「このブリュットは食事との相性が良いです。糖度が低いため、きれいな酸が感じられます。クリーンな余韻があり、すぐにもう一杯飲みたくなります」とファビオは話していました。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.11.0%> <シャルマ方式>
国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. プロセッコ
葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアンコ 15%
品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

プロセッコ エクストラ ドライ NV

Prosecco Extra Dry

グレラは、僅かな残糖の違いで色々なアロマが出せる葡萄で、ブリュットよりも若干残糖が多いエクストラ ドライは、最もアロマティックでフルーティなプロセッコになります。ボディの果実味がより丸く感じられ、多くの人に親しまれる味わいに仕上がっています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.11.0%> <シャルマ方式>
国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C. プロセッコ
葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアンコ 15%
品番：I-504/JAN：4935919055048/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



伝統的なメトード アンセストラルで造る 味わい深いフリッツァンテ

リゾーロ フリッツァンテ セッコ NV

Rizolo Frizzante Secco

「コル フォンド」と呼ばれる、何年も前から受け継がれる伝統的なメトード アンセストラルで造ります。ステンレスタンクでアルコール発酵させ、発酵の途中で澱引きせずにそのまま瓶詰します。ワインに残っている酵母と糖分によってボトル内で残りの発酵を行います。澱抜きをせず、フィルターをかけていませんので、いわゆるにごり酒のような状態になるものもあります。酵母が残っているため長くキープ出来、熟成させるとシャンパーニュのような味わいになります。「プレス時のみ SO₂ を添加し、瓶詰時には添加していないナチュラルなワイン。そのためボトルごとの差が大きく、変化して行く面白さが出るワイン」とファビオは話していました。

【白・スパークリング・辛口】<王冠> <Alc.11.0%>
国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィーノ スプマンテ
葡萄品種：グレラ主体、その他
品番：I-761/JAN：4935919057615/容量：750ml

※ワインの性質上、ボトルにより味わいや発泡の度合いが異なる場合がございます。
※品質管理のため、18歳以下での保管をお願いいたします。

¥1,870(本体価格¥1,700)

土着品種で造る、爽やかなロゼ スプマンテ 味わいの決め手は、エクストラ ドライ仕立て

ポルタ モンティカーノ ロゼ エクストラ ドライ NV

Porta Monticano Rosè Extra Dry

ヴェネト州トレヴィーゾ近郊で栽培された土着品種ラポーソ ヴェロナーゼを使っています。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で「怒りっぽい」という意味があります。ラポーソは酸がしっかりとある品種のため、残糖がやや高めエクストラ ドライに仕上げられています。収穫し葡萄は短時間果皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにします。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc.11.0%> <シャルマ方式>
国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィーノ スプマンテ
葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ
品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。