



VALDO

ヴァルド

MEMO'S CO., LTD.

大阪本社：大阪市中央区南久宝寺町 2-2-7 イタリアビル 06-6264-5151
 東京支店：東京都渋谷区渋谷 2-12-19 東建 INTL ビル 1F 03-3486-5655
 福岡 - 札幌 - 名古屋



イタリア、ヴェネト州
 ヴァルドツピアーデネ

【プロセッコ】

プロセッコとは、ヴェネト州とフリウリ・ヴェネツィア = ジュリア州で生産されるグレラ種を主体に生産される、辛口から中甘口までの味わいの、スティル、フリッツァンテ、スプマンテを含む白ワインの名称ですが、一般的に【プロセッコ】というと、飲みやすく、口当たりの良いスパークリングワインを指すと思ってよいでしょう。

世界で最も愛されているスパークリングワイン(※)と言われるこのプロセッコ。グレラという葡萄品種で作られるこのワインの生産地域は大きく2つに分けられます。

一つは、DOC プロセッコ。コッリ・トレヴィジャーニ IGT 生産地域のグレラ主体で作られた白ワインをもとに作られるもので、DOC 昇格時に西はヴィチエンツァ県、東はフリウリ・ヴェネツィア = ジュリア州のトリエステにまで生産地を拡大したことにより圧倒的生産量を誇り、またそのアロマと清涼感の心地よい飲みやすさから、人気が高いワインです。

そしてもう一つは、プレアルプスに位置する標高の高い地域で生産されている DOCG コネリアーノ・ヴァルドツピアーデネ・プロセッコです。これは、元々 DOC プロセッコ (1969) だった生産地域で、2009 年に DOCG に昇格した、いわばクラッシコともいえる生産地にあたります。

いずれも、グレラ種が主体であること、スティルからスパークリングワインまでが生産されることなどから混同されがちですが、後者はより歴史が古く、その気候風土から、プロセッコの聖地として君臨しています。

【ヴァルド】

ワイン造りの歴史は 1926 年に遡ります。東アルプスの一角をなす Le Dlomiti (ドロミティ山塊) にほど近い、息を呑むほどに美しいイタリア北東部のプレアルプスにあるヴァルドツピアーデネの企業家たちが、テロワールを表現する美しき旨きスパークリングワインを生産するために、Società Anonima Vini Superiori という会社を設立したのが始まりです。ここは他でもない、コネリアーノ ヴァルドツピアーデネ・プロセッコ DOCG の生産地で、古くより葡萄栽培、ワイン醸造が盛んなプロセッコの聖地です。実際、1876 年にイタリア最古のワイン醸造学の学校が設立されたのもこの地でした。

現オーナーのボツラ家がこのワイナリーを入手したの

は 1930 年代のこと。この時、ワイナリーの生み出すワインが飛躍的に品質を高めました。真摯にワインづくりを続け、1951 年社名を VALDO (ヴァルド) に改名。当時のオーナー Sergio Bolla はイタリア国内のみならず、海外市場のマーケット拡大にも注力し、ヴァルドのプロセッコ、ひいては、ヴァルドツピアーデネ・プロセッコ を世界中に紹介するという目標を掲げまい進してきました。

Pierluigi Bolla が率いる現在は自社畑に加え、代々続く契約栽培農家からも葡萄の供給を受け、地域に根差した生産体制を維持しています。

世界がプロセッコを歓迎し、すぐに製品になる軽やかな短期タンク内二次発酵の気軽なスタイルから、昔ながらの瓶内二次発酵の頑固なスタイルなど、様々マーケットに見かけますが、ヴァルドは創業以来変わらない製法、つまりステンレスのオートクレーブによる 90 日間にも及ぶ長期二次発酵を貫いています。プロセッコらしいアロマやフレッシュ感はもちろんの事、繊細で優美な風味と味わい、そして、きめ細やかで持続性のある泡立ちこそが、プロセッコの魅力と考えているからです。

ヴァルド社は、ハイクオリティはもちろんの事、プロセッコの真骨頂ともいえる「毎日に寄り添うコスバの良い泡」にも妥協を許さず、彼らの求めるきめ細やかな泡立ちのエレガンスワインをリリース。有機ビオワインや、特別な日のハイエンドワインはもちろんの事、シチリアの黒葡萄品種を用い、ジャングルというキーワードで表現する華やかなシーンにこそ映える、「魅せる」演出など、日常を彩る切り口を持つ製品開発に余念がありません。

(※)

2013年世界販売数量3億700万本突破。
 シャンパーニュを抜いて世界NO.1に。
 世界で最も売れるスパークリングワインです。
 (2014年 Osservatorio Vino Spumante Effervescenti発表)

生産量は年々増加をたどり、2009年の945hlからわずか10年で3600hlにまで増加しています。
 これはおよそ6-700hl年産するコネリアーノ・ヴァルドツピアーデネ・プロセッコDOCGの生産量を含めない数値となり、「プロセッコ」の世界的人気はこの生産量でみる事ができます。(数値:ISTAT)





VALDO

DAL 1926 A VALDOBBIADENE

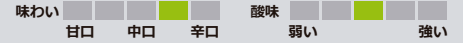
Valdo for life lovers



ヴァルドッピアーデネ・プロセッコ DOCG 『マルカ・オーロ』

Alc.%vol :11.0%
 飲用適温 :6-7℃
 商品番号 :795-301
 容量/入数 :750ml/6本
 JAN/EAN :8002335103069
 葡萄品種 :グレラ 100%
 参考価格 :2,500円 (税抜価格)

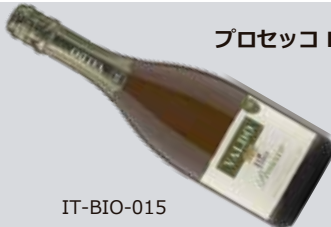
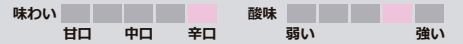
標高 150-300m のヴァルドッピアーデネの丘の南向き斜面で栽培された葡萄を9月中旬に手摘み、ステンレスタンクで一次発酵します。二次発酵はオートクレーブで、定期的な澱引きを行いながら90日間、ボトルリング後約2か月静置します。明るい麦わら色、ゴールドアップルなどのフルーティな香りと、アカシアの花や蜂蜜の香りがします。長期間の丁寧な二次発酵由来の大変緻密な泡がいつまでも立ち上がりま。軽快でマイルド、わずかに甘みを感じさせる適度なボディをしています。



スパマンテ ロゼ ブリュット 『フローラル・ジャングル・エディション』

Alc.%vol :11.5%
 飲用適温 :6-8℃
 商品番号 :795-302
 容量/入数 :750ml/6本
 JAN/EAN :8002335111460
 葡萄品種 :ネレッロ・マスカレーゼ 70%、
 グレラ 30%
 参考価格 :2,400円 (税抜価格)

シチリアで栽培したネレッロ・マスカレーゼは、果皮や種にマセラシオンせずステンレスで(白ワイン醸造/直接圧搾法)、グレラはステンレスタンクで醸造。二次発酵はオートクレーブで3か月間、シャルマー法です。ファブリツィオ・スクラヴィによる斬新なフローラル・デザインのラッピングボトル。淡い青みがかったロゼ。口に含むと柔らかく、フルーティで魅力的な香りと味わいをしています。



プロセッコ DOC ブリュット ピオロジコ 【ヴァルド・ビオ】

Alc.%vol :11.0%
 飲用適温 :6-8℃
 商品番号 :795-303
 容量/入数 :750ml/6本
 JAN/EAN :8002335609066
 葡萄品種 :グレラ 100%
 参考価格 :2,400円 (税抜価格)

標高 80m の南向き斜面で栽培された葡萄を9月中旬に手収穫し、ソフトプレス後、18℃のステンレスタンクで一次発酵。二次発酵はシャルマー法。3か月間タンクで静置し、ボトルリング後瓶内熟成します。デリケートな果実と花の香り。調和のとれた心地よい辛口でうまみがあり、後味にわずかにミネラルを感じます。まりっと冷やして食前酒として、また、お魚のお料理やリゾットと相性が良いでしょう。お寿司やお刺身とも相性抜群です。



IT-BIO-015



スパマンテ ブリュット 【ヴァルド・オリジネ】

Alc.%vol :11.5%
 飲用適温 :6-8℃
 商品番号 :795-304
 容量/入数 :750ml/6本
 JAN/EAN :8002335132069
 葡萄品種 :ガルガーネガ 50%、グレラ
 40%、シャルドネ 10%
 参考価格 :1,500円 (税抜価格)

9月半ばにセレクトしながら収穫した葡萄をソフトプレスしモストを取り分け、温度管理した環境でアルコール発酵します。ブレンド後、約3か月かけてオートクレーブで二次発酵します。黄緑色がかった麦わら色。フローラルでフルーティな香りと、フレッシュな味わい。甘い風味を後味に持ち、バランス良好です。食前酒に最高です。また、前菜、デリケートな味わいのお料理や、魚料理と相性が良いでしょう。



スパマンテ ブリュット ブラン・ド・ブラン 【ヴァルド・オーロ】

Alc.%vol :11.0%
 飲用適温 :6-8℃
 商品番号 :795-305
 容量/入数 :750ml/6本
 JAN/EAN :8002335136067
 葡萄品種 :グレラ 50%、
 ガルガーネガ 50%
 参考価格 :1,200円 (税抜価格)

9月中旬に手収穫した葡萄をソフトプレスしモストを取り分け、18℃でアルコール発酵しベースワインに。ブレンドし、オートクレーブで二次発酵します。フローラルさと、青リンゴを感じる上品な香り。生き生きとした印象で心地よい後味。お料理を選ばず、邪魔しない、なんにでもあうドライな味わいをしています。エレガントなワインですのでお料理の演出にも一役買ってくれるでしょう。

