

今年もでき立ての“チリ・ヌーヴォ”が、地球の裏側から入荷！
世界中で成城石井だけの、スパークリングワインが登場
～7月11日(土)より赤・白・スパークリングワインを順次発売～

成城石井は、今年チリで獲れたばかりのブドウを使った“チリ・ヌーヴォ”3品を、7月11日(土)より順次発売いたします。南半球にあるチリでは、ボージョレ・ヌーヴォの産地・フランスとブドウの収穫時期が逆転するため、この季節にヌーヴォ(新酒)を楽しむことができます。

当社では10年以上前からチリ・ヌーヴォを輸入していますが、今年からは定番の赤・白に加えて、新たにスパークリングワインが登場します。チリ産のスパークリングワインのヌーヴォは世界的にも珍しく、新酒ならではのフルーティさとフレッシュ感、そして泡の爽快感がお楽しみいただける、夏にピッタリの逸品です。

株式会社成城石井(本社事務所:神奈川県横浜市西区北幸、代表取締役社長:原昭彦)は、自社輸入を行うチリ産の新酒を、成城石井の酒類取り扱い店舗およびオンラインショップ「成城石井.com」(<http://www.seijoishii.com/>)にて発売いたします。

今年は従来の赤・白ワインに加えてスパークリングワインの取り扱いを開始し、「デ マルティノ ソーヴィニヨン ブラン ヌーヴォ(白)」は7月11日(土)より、「デ マルティノ カベルネ ソーヴィニヨン ヌーヴォ(赤)」と「カサル スパークリング ブリュット ヌーヴォ(スパークリングワイン)」は8月中旬より販売を予定しております。

■世界で最も早い新酒と言われる“チリ・ヌーヴォ”

“ヌーヴォ(新酒)”という、毎年11月に解禁されるフランスの“ボージョレ・ヌーヴォ”が馴染み深いですが、ワインの世界で「ニューワールド」と呼ばれるチリでも生産されています。南半球に位置するチリは、フランスと四季が逆転。3～4月にかけてブドウの収穫が行われ、6～7月にかけて出荷されます。そのため、ちょうど日本が一年で最も暑くなる夏に、爽やかでフルーティな“チリ・ヌーヴォ”をお届けすることができます。

実は、チリはブドウの栽培に適した土地・気候であり、その上 EPA(日本チリ経済連携協定)発効による段階的な関税の引き下げが行われているので、高品質ながらも手取りやすい価格のワインの生産国として高い評価を得ています。今年もよい品質のブドウが出来上がっており、品種の個性が凝縮された上品な仕上がりとなっています。

■世界的にも珍しい、スパークリングワインの“チリ・ヌーヴォ”が成城石井限定で登場

当社のスパークリングワインの売上げはここ数年で徐々に伸びており、パーティーシーズンだけでなく一年を通じて需要が高まっています。そこで、毎年人気の“チリ・ヌーヴォ”を夏に最適なスパークリングワインとしてもお楽しみいただきたいと考え、「カサル スパークリング ブリュット ヌーヴォ」が誕生しました。熟成期間の長いシャンパーニュとは一味違う、スパークリングワインのヌーヴォならではの軽やかさ、フレッシュさが特長です。

～カサル スパークリング ブリュット ヌーヴォ の特長～

本商品は、スパークリングワインの醸造を得意とするチリのワイナリーによって、世界的にも珍しいヌーヴォのスパークリングワインを、成城石井のお客様のためだけに特別に造っていただきました。

本商品はソーヴィニヨン・ブランとシャルドネを中心に複数の品種をブレンドして造られ、淡い黄色で透明な輝きがあります。味わいはとてもフレッシュで、かすかに花の香りやレモンのようなすっきりとした酸味のニュアンスがあります。爽やかな辛口なので、シーフードのグリルや夏野菜のサラダの他、あらゆるオードブル、デザートと合わせることができます。夏らしく、7～9℃に冷やして飲んでいただくのがおすすめです。



成城石井在籍 エノログ(※)
寺口 信生



〈商品概要〉

■ 商品名: カサル スパークリング ブリュット ヌーヴォ

- 内容量: 750ml
- 価格: 1490 円
- 原産地: チリ セントラル・ヴァレー
- 発売時期: 8 月中旬

■ 毎年ご好評いただいている“チリ・ヌーヴォ”の魅力

日本での認知度が徐々に広まりつつある“チリ・ヌーヴォ”ですが、成城石井では 10 年以上前から自社輸入を行っています。日本人好みの“新物”のワインをボージョレ・ヌーヴォ以外の季節でもお届けできるようにと、当社のバイヤーとエノログが探しました。ヌーヴォ特有のフレッシュ感を楽しむことができ、価格も手取りやすいということから、多くのお客様から愛されている夏の定番商品です。

今年も入荷する赤・白のヌーヴォは、チリで最も有名な生産地マイポ・ヴァレーで、ワイン生産を始めてから 70 年以上にもなる歴史あるワイナリーで造られています。ワイナリーが所有するイスラ・デ・マイポの土地は、土壌・気候ともにブドウ造りに理想的な条件を兼ね備えています。

〈商品概要〉

■ 商品名: デ マルティノ ソーヴィニヨン ブラン ヌーヴォ



活き活きとして爽やかな印象で、柑橘系の果実やパイナップル、ハーブのニュアンスを感じられます。しっかりとした酸と果実の風味が口中に広がりつつ、すっきりとした余韻をお楽しみいただけます。

- 内容量: 750ml
- 価格: 1390 円
- 原産地: チリ マイポ・ヴァレー
- 発売日: 7 月 11 日(土)
- ※ 発送の関係により、一部店舗では発売が翌日になる可能性があります

■ 商品名: デ マルティノ カベルネ ソーヴィニヨン ヌーヴォ



フレッシュでフルーティさが際立ち、口中に含むと滑らかな飲み口。イチゴなどの赤い果実のアロマが感じられ、丸みのあるタンニンで、果実の特長がとてもよく出ています。

- 内容量: 750ml
- 価格: 1390 円
- 原産地: チリ マイポ・ヴァレー
- 発売時期: 8 月中旬

※画像はイメージです
※価格は全て税抜きです

※エノログとは・・・

ワイン醸造技術管理士。フランスやイタリアでは、ブドウ栽培からワイン醸造工程全般、商品&品質管理を担当する権威ある「技術者」に与えられる国家資格です。日本では「葡萄酒技術研究会」のエノログ部会が認定。ワイン醸造に関する学歴やワイン技術者として 3 年以上の実務経験を有することなどが条件。国内でエノログはわずか 100 名程度しかおらず、エノログが在籍するスーパーマーケットは業界で成城石井のみです(2015 年 7 月現在)。

当社エノログの寺口は、成城石井の貿易子会社である東京ヨーロッパ貿易株式会社の代表取締役社長です。

《本件に関するお問い合わせ先》

株式会社成城石井 コーポレートコミュニケーション室

担当:五十嵐・前川・橋本・山内

TEL:045-329-2490 MAIL:si-koho@seijoishii.co.jp