

伝統製法を用い、厳しい基準で造られた品質の高さ
“フランチャコルタ”2品が新発売！
～“いつもの食卓に合う”親しみやすい味わいの逸品をお届けします～

成城石井は、イタリアを代表するスパークリングワインである“フランチャコルタ”の新商品2品を、8月21日(日)より順次発売いたします。“フランチャコルタ”とは、北イタリアにあるフランチャコルタ地域の限定された畑において、手積みで収穫されたブドウのみを使い製造されたスパークリングワイン。シャンパンと同じ伝統製法(瓶内二次発酵方式)を用いて造られ、熟成期間は最低でも18ヶ月以上。温暖な土地柄ブドウの完熟度が高く、キレのある酸味と果実味豊かな味わい・重厚感をお楽しみいただけます。今回発売する新商品は、“フランチャコルタ”の中でも口当たりが柔らかく、落ち着いた親しみやすい味わいのため、普段のお食事の中で気軽に召し上がっていただけます。ミネラルが豊富な土壌で造られるため、イタリアンやフレンチのみならず、ミネラルを豊富に含むお出汁を基調とした和食とも相性の良い“フランチャコルタ”。日本ではまだあまり知られていないフランチャコルタの魅力を、自社輸入によって実現した「品質の高さ」と「お求めやすい価格」でお届けするこの機会にぜひお試しください。

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、8月21日(日)に「ミラベッラ ブリュット」と「ミラベッラ サテン」を発売いたします。いずれも、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/>)にて販売いたします。

■イタリアを代表するスパークリングワイン“フランチャコルタ”の新商品が登場

日本ではあまり聞きなれない“フランチャコルタ”。実はイタリアを代表するスパークリングワインとして、高い評価を得ている銘柄です。その美味しさの秘密は、高い品質を保つために定められた厳しい規定。例えば、最低でも熟成期間を18ヶ月以上と定めることで、酵母の香りが際立ち、きめの細かい滑らかな泡が醸し出す口当たりの良さを感じることができます。

当社では“フランチャコルタ”を8年前から扱っており、一部のお客様からご好評をいただいております。当社のスパークリングワインの売上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。そのため、この機により多くのお客様に“フランチャコルタ”の魅力をお届けしたいという想いから、新しい“フランチャコルタ”を担当者が探し巡り、今回の新商品にたどり着きました。



■“いつもの食卓に合う”親しみやすい味わいの“フランチャコルタ”を

今回成城石井では、「ミラベッラ ブリュット」(24ヶ月熟成)と「ミラベッラ サテン」(28ヶ月熟成し、澱(オリ)を取り除いた後さらに3ヶ月熟成)の2種類のフランチャコルタを新発売。フランチャコルタの魅力をお届けいたします。“食前酒”のイメージが強いスパークリングワインですが、ミネラル分を多く含み、太陽をたっぷり浴びたブドウ本来の味わいを感じることでできる“フランチャコルタ”は、お食事の間も楽しむことができます。

本来は、シャルドネが主体のキレのある酸味と果実味豊かな味わい・重厚感が特長の“フランチャコルタ”ですが、今回発売する2品は、そんな“フランチャコルタ”をもっと気軽に普段のお食事の中で楽しんでいただけるものになっております。『ミラベッラ ブリュット』にはピノ・ビアンコを30%加え、やわらかく親しみやすい味わいに。“フランチャコルタ”の中でもハイクラスの“サテン”に分類される『ミラベッラ サテン』は、今までよりもお求めやすい価格でお楽しみいただけるようになりました。

商品概要 ※当社エノログ監修



ミラベッラ ブリュット (750ml / 2590 円)

主体となるシャルドネに 30%ピノ・ピアンコを加えることによって、既存のものよりもよりやわらかな味わいに仕上がりました。

厳しい温度管理の中、厳選された酵母を使って発酵させ、24 ヶ月以上オリとともに熟成させた逸品。そのためイーストのデリケートな香りとともに、洗練されたフルーティーな香りをお楽しみいただけます。

また、非常にバランスのとれた味わいで、後味は心地よいビターテイスト。程よい酸味を感じながらスッキリとお飲みいただくことができます。



ミラベッラ サテン (750ml/2990 円)

強烈的な金色の見た目は裏腹に、口当たりの良いサテン地のようなスムーズな味わいが特長です。フランチャコルタにのみ存在する“サテン”というカテゴリーは、この味わいに由来します。

ボトルづめした後、オリとともに 28 ヶ月以上熟成させ、オリを取り除いた後さらに 3 ヶ月熟成させました。そのため蜂蜜やバナナを感じさせる強い香りとともに、デリケートなイーストの香りも感じられます。

手間暇かけて造り上げたからこそ実現した、飲んだ後の長い余韻をお楽しみいただけます。

■成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」でも、“フランチャコルタ”を楽しめます



“フランチャコルタ”2 品の発売を記念して、成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO (ル バーラ ヴァン サンカン ドウ アザブ トウキョウ)」の全 4 店(麻布十番店/関内店/横浜ベイクォーター店/アトレ恵比寿西館店)では、8 月 22 日(月)よりミラベッラ サテンをグラス 1 杯(880 円)からご提供いたします。

成城石井では自社の貿易会社を持っており、ワインを『Reefer(リーファー)』コンテナと呼ばれる定温輸送で直輸入しています。輸入後も徹底的な温度・湿度管理によって現地に近い状況で保管。飲み頃の状態のものを店頭に並べているため、品質の良いものをお求めやすい価格でご提供することが出来ます。

※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(2016 年 7 月現在)。