

イタリアワインのヌーヴォ「ヴィーノ・ノヴェット」を10年ぶりに直輸入 世界同日解禁日の10月30日(日)に発売 ～ワインだけでなく、“ヌーヴォ”な食品も続々と入荷～

成城石井は「ヴィーノ・ノヴェット」を10月30日(日)に発売します。「ヴィーノ・ノヴェット」とはイタリア全土で作られる“ヌーヴォ(新物)”ワインの総称。約10年ぶりに取り扱うことで、様々な“ヌーヴォ”を楽しみたいというお客様の声にお応えします。そこでバイヤーとエノログは、ぶどう造りから情熱を注ぐこだわりのワイナリーを選定。このフェラリーニ社が造るノヴェットは凝縮感のある味わいの赤ワインで、イタリア料理との相性はもちろん、同郷で造られた生ハムやパルミジャーノ レジャーノと最高のマリアーージュを奏でます。また、北半球が収穫の季節を迎えた今、バイヤー厳選の“ヌーヴォ”な食品が続々と登場。成城石井は、お客様の食卓がより豊かなものになるよう、今しか楽しめない、新物ならではの旬の味覚をお届けします。

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、イタリアの新酒ワイン「フェラリーニ ヴィーノ・ノヴェット 2016」(750ml/1,990円)を10月30日(日)の世界同日解禁日より、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。

■こだわりのワイナリーが造る「ヴィーノ・ノヴェット」を発売

成城石井は今年、世界の“ヌーヴォ(新物)”ワインで旬をお届けするというテーマのもと、7月には南半球の3カ国(チリ、ニュージーランド、南アフリカ)でそれぞれ造られた3品の白ワインヌーヴォを発売。北半球と収穫時期が逆転するがゆえ、夏にしかお届けできない“ヌーヴォ”をご提案し、予想を超える反響をいただきました。これらをはじめとする“ヌーヴォ”への注目度の高さから、この度、フランスのボージョレ・ヌーヴォよりも一足先にお楽しみいただけるイタリアワインの“ヌーヴォ”「ヴィーノ・ノヴェット」を発売します。

「ヴィーノ・ノヴェット」は、新物(ノヴェット)のワイン(ヴィーノ)のことで、毎年10月30日に解禁されます。ボージョレ・ヌーヴォと異なり、産地や品種が限定されていないのでワイナリー選びがポイントになります。そこで、数多ある作り手の中から、当社バイヤーとエノログが1年以上かけて選び、直輸入しました。

現地からの情報によると、今年は雨が少なく前年の半分程度の収穫量であった分、味がギュッと凝縮した質の高いぶどうが収穫できたとのこと。当社にとって10年ぶりとなるノヴェットの発売にふさわしい、フレッシュかつ凝縮感のある出来栄となりました。

商品情報

フェラリーニ ヴィーノ・ノヴェット 2016 (750ml/1,990円)

スマイれ色に近いルビーレッドの色味で、ベリーの豊かな香りと丸みを帯びたフルーティな味わい。豊富な経験と情熱を持つ現地のワイン醸造専門家の監督の下、自社の畑で丁寧に育てた地場品種のぶどうのみを使って造られています。自分たちの目で生育状況をきめ細かくチェックできる自社栽培だからこそ、敷地面積当たりの収穫量をあえて少なくコントロールすることで凝縮感のある味わいのワイン造りが可能になります。また、ぶどうを丸ごと使用する「マセラシオン・カルボニック」製法100%で造ることにより、一層フルーティで豊かなアロマを纏うワインに仕上がります。

フェラリーニ社について

フェラリーニ社は、成城石井の人気のチーズ「パルミジャーノ レジャーノ 24ヶ月熟成」や生ハム「プロシュート・ディ・パルマ 20ヶ月熟成」をはじめとするこだわりの食品で定評のある食品メーカー。チーズ作りのためにジャージー牛の飼育から行うという食への情熱に当社バイヤーが惚れこみ、足掛け3年で取り引きを開始。今もなお、格別の信頼を置いています。

ワインとフードのマリアーージュは同郷同士の組み合わせがおすすめですが、殊に本商品では同社がワインと同様にこだわりを持って作るチーズや生ハムに合わせていただくと、より一層本場の味を手軽にお楽しみいただくことができます。



■世界各国の“ニューヴォ(新物)”が続々登場！ボージョレ・ニューヴォでは2品の新商品を発売。

日本には“新茶”や“新米”など、その時期にしか味わえない旬の味覚を楽しむ文化があります。成城石井ではそのようなお客様のニーズにお応えして、今年も世界中の“ニューヴォ”な食品を11～12月にかけて順次発売します。そして季節の風物詩としてすっかり定着した「ボージョレ・ニューヴォ」でも今年も2品が初登場。この機会に、今だけの味わいを楽しんでみてはいかがでしょうか。

ボージョレ・ニューヴォ

11月17日(木)の解禁日まで1ヶ月を切りました。今年も、例年ラインナップしている4種のワインに加え、新規で2品を発売します。

[左]ドメヌ・グリサブロン ボージョレ・ヴィラージュ・ニューヴォ(750ml/3,490円)



平均樹齢45年の樹から手摘みし、丁寧に造られた一本。赤い果実やカシスを思わせる心地よい香りで、口に含むとしなやかで軽やかな味わいが広がります。2015年リヨン ボージョレ・ニューヴォ コンクール最高金賞を受賞。

[右]ドメヌ・ド・ボワデュー ボージョレ・ニューヴォ (750ml/3,290円)

ベリー系の果実を思わせる香りに、輝きのある赤いルビー色。口に含むとまろやかで、酸味が少なめの味わいです。ボージョレ ピエール・ドレ コンクールにおいて5年連続金賞を受賞したドメヌが造る一本です。

※数量が限られるため、ご予約対象外。店舗により取り扱いが異なります。

“ニューヴォ”な食品の一例



バルトリニ エクストラバージンオリーブオイル ニューヴォ 2016 (11月下旬～12月上旬発売予定 229g/1,290円)
イタリア中部・ウンブリア地方で収穫されたばかりの、完熟前の初摘みオリーブの実だけを搾って作った「搾りたてのオリーブオイル」。フレッシュ感をいち早くお届けするため、ボージョレ・ニューヴォと同様に空輸しています。凝縮されたオリーブの香りと、若々しい風味、フレッシュ感をお楽しみください。



シシリー産 新漬オリーブ (11月7日発売予定 250g/990円)

シシリーの良質な土壌と地中海性気候で育った「ノッチェラーラ・デル・ベリーチェ種」を丁寧に手摘みし、あっさりとした塩漬けにしました。瓶詰めのおリーブでは味わうことのできない、しゃきとした食感とマイルドな塩味が楽しめます。



成城石井 無塩クルミ大袋 (11月12日発売予定 280g/890円)

2015年から新物クルミの取り扱いを開始し、ご好評のため今年は大袋にて発売。今年収穫されたばかりのカリフォルニア産クルミをパッキングしました。クルミはロースト加工を行わずに生で食べることができるため、新物の風味の違いをはっきりと実感いただけます。

※画像はイメージです

※価格は全て税抜きです。