

新酒ワインを成城石井が直輸入
“南半球ヌーヴォ”で夏にカンパイ！

チリ、南アフリカ、オーストラリア産の3カ国のヌーヴォをお届け！7月6日(水)より順次発売

成城石井は、南半球の3カ国で収穫されたばかりのブドウを使ったヌーヴォ(新酒)3品を、7月6日(水)より順次発売いたします。ボージョレ・ヌーヴォの産地として知られるフランスと南半球では、ブドウの収穫時期が逆転するため、この季節にいち早く新酒をお楽しみいただくことができます。今年のヌーヴォは10年以上前から扱っているチリ産に加え、南アフリカ産とオーストラリア産が新登場。冷やして飲めることから夏に人気が高まる白ワインを、ヌーヴォとして特別に造っていただきました。どれも、ヌーヴォらしいフレッシュ&フルーティーな味わいなので、猛暑が予想される今年の夏にピッタリ。自社輸入によって手ごろな価格を実現、高品質なワインを気軽にお楽しみいただけます。

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、7月6日(水)に「イムブコ シュナンブランヌーヴォ 2016年」と「ポーカークフェイス シャルドネ ヌーヴォ 2016年」を発売いたします。また、7月23日(土)に「イスラ・デ・マイポ ソーヴィニヨン ブラン ヌーヴォ 2016年」の発売を予定しております。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。

■“ニューワールド”を代表する南半球3カ国から、世界で最も早いヌーヴォが到着

“ニューワールド”は、チリ、ニュージーランド、南アフリカなどヨーロッパ以外のワイン生産国を指し、ここで造られるワインは高い品質とコストパフォーマンスの良さから世界的に評価が高まりつつあります。成城石井においても“ニューワールド”ワインの品揃えを広げており、現在6カ国を取り扱っています。

そのような中、成城石井は“ニューワールド”を代表する南半球の3カ国でそれぞれ造られた、3品の白ワインのヌーヴォを発売します。南半球は、ボージョレ・ヌーヴォで馴染み深いフランスがある北半球と四季が逆転。2~4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ーなヌーヴォをお客様にお届けすることができます。



■今年はチリ産に加え、南アフリカ、オーストラリア産のヌーヴォが新登場

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。一方、ヌーヴォと言えばフランス・ボージョレ地区のボージョレ・ヌーヴォが有名ですが、ヌーヴォの意味は“新酒”。そこで、当社のバイヤーとエノログ(※)がチリ、南アフリカ、オーストラリアのワイナリーに掛け合い、日本でニーズの高い“新酒”のワインを成城石井のお客様のために造っていただきました。実は、各国では新酒を楽しむ習慣が無いため、これらのヌーヴォは日本でしか手に入らない特別なワインでもあります。

“ニューワールド”のワインは、ストレートで豊かな果実の風味が特長。この度発売する3品は、それぞれ単一品種で造られているので、その土地のブドウの特長をダイレクトにお楽しみいただくことができます。また、スクリューキャップでオープナーが不要。キリリと冷やして夏の行楽にお持ちいただくのもおすすめです。

商品概要

【南アフリカ】イムブコ シュナンブラン ヌーヴォ 2016年 (750ml/1290円)



本商品は南アフリカを代表する白ワイン品種シュナンブラン 100%で造りました。2016年の出来はととも良く、酸味とミネラルが感じられるフレッシュな味わいが楽しめます。さわやかな花の香りを持ち、甘酸っぱい味わいが感じられます。

実は南アフリカは、海洋性の気候と良質の水、水はけの良い土壌を持つため南フランスの気候に近く、ブドウ栽培に適していると言われています。“イムブコ”とは、元南アフリカ共和国大統領ネルソン・マンデラ氏の母国語でもあるコサ語で「憧れる、称賛する」という意味。称賛されるようなワインを造ろう、という思いから名づけられました。

原産地: 南アフリカ ウェスタンケープ

発売日: 7月6日(水)

【オーストラリア】 ポーカーフェイス シャルドネ ヌーヴォ 2016 年 (750ml/1290 円)



暖かく乾燥した気候のオーストラリアからは、果実の風味豊かでリッチな味わいのシャルドネを使ったニューヴォが届きます。造り手はカラブリア・ファミリー・ワインズで、3 世代前から続くイタリア移民系の家族経営のワイナリーです。

ワイナリーによると 2016 年のシャルドネは前年と比べて、よりトロピカルフルーツのニュアンスが強いのが特長とのこと。緑がかった淡い藁色で、生き生きとした口当たりにも熟したメロンや桃の花のアロマ。フレッシュさの中にもトロピカルフルーツやマンゴーといった完熟したブドウのしっかりした風味を感じるワインです。

原産地:オーストラリア ニューサウスウェールズ州 リヴァリーナ

発売日:7 月 6 日(水)

【チリ】 イスラ・デ・マイポ ソーヴィニヨン ブラン ヌーヴォ 2016 年 (750ml/1290 円)



今年のチリは比較的気温が低かったため生育が遅れ、例年のニューヴォに比べ 2 週間程度遅れての入荷となります。チリの冷涼な気候がブドウにフレッシュさと酸味をもたらし、ソーヴィニヨン・ブランらしい強いシトラスフルーツの香りと風味とのバランスがとれた仕上がりになっています。

ニューワールドの代表格とも言えるチリは、はっきりした四季とアンデス山脈により分断された地域性を持ちます。特にこのワイナリーが所有するイスラ・デ・マイポの土地は、土壌・気候共にブドウ造りに理想的な条件を兼ね備えています。ボトルのエチケットには水はけの良い堆積土壌であることを表すため、ブドウ畑で見つけられる小石が描かれています。8 月下旬には「カベルネ ソーヴィニヨン ヌーヴォ」も発売予定です。

原産地:チリ マイポ・ヴァレー

発売日:7 月 23 日(土)予定

■成城石井のワインバー「Le Bar a Vin 52 AZABU TOKYO」でも、“夏のニューヴォフェア”を実施



“南半球ニューヴォ”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 バール 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、7 月 6 日(水)より“夏のニューヴォフェア”を実施します。

“南半球ニューヴォ”のうち 2 種類のグラスワイン(各 60ml)と季節の前菜がセットになって 980 円でお楽しみいただけます。7 月中旬までの前菜は「メキシコ産マンゴーとイタリア産リコッタチーズの生ハムマンゴー」。夏の宵に、“南半球ニューヴォ”の飲み比べをお楽しみください。

※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)。

※画像はイメージです

※価格は全て税抜きです。