

報道関係各位

株式会社TRAVESIA

ジェイアール名古屋タカシマヤに、エストニアのシードルと、ラトビアのルバーブワインが登場

8月4日(水)から、8月9日(月)まで、ジェイアール名古屋タカシマヤ10階、催会場にて初開催される、「世界のシュワシュワカーニバル」で紹介されます。

報道関係各位

2021年8月4日

株式会社TRAVESIA



ヨーロッパ北部、バルト三国を構成するラトビアとエストニアは、中世の町並みが残る首都、かわいらしい雑貨、短い夏と長い冬が織りなす美しい自然など、多くの共通点があります。

緯度の点では北海道よりはるかに北に位置する両国。ブドウ栽培には適した気候ではありませんが、リンゴ果汁を発酵させたシードルや、ルバーブを使ったワインなど、様々な果実酒の伝統があります。



世界のシュワシュワカーニバル

普段あまり目にする事の無い、ラトビアとエストニアからのスパークリングが、ジェイアール名古屋タカシマヤの「世界のシュワシュワカーニバル」のアイテムのひとつとして、8月4日(水)から、8月9日(月)まで、ジェイアール名古屋タカシマヤ10階、催会場にて紹介されます。



2021年8月9日(月)まで、ジェイアール名古屋タカシマヤ10階、催会場にて

”エストニアから届いた、極上のクラフトシードル”

エストニア語 (Eesti keel) は、中央アジアに起源を持つウラル語族に属し、最も近い言語はフィンランド語とされています。歴史地区が世界遺産に指定されているエストニアの首都タリンと、フィンランドの首都ヘルシンキの距離は85kmで、3時間の船旅で結ばれています。

エストニアの大地の多くは石灰質で、水はけが良く、リンゴを栽培するのに向いています。北国の短い夏と、それに続く長い秋は、密度が濃く、香り高いリンゴを生み出します。エストニアでは「すべての家の庭にリンゴの木が植えられている」と言われるほど、リンゴは身近な果実です。人々にとって、リンゴの木を植えることは、大地や自然との結びつきを確認するプロセスでもあります。



ヤーニハンソ醸造所 (Jaanihanso Ciderhouse) は、その高い醸造技術により、ヨーロッパのシードル生産者の間では有名な存在です。オーナーのアルバル・ロージマ (Alvar Roosimaa) 氏は、厳選したオーガニックのリンゴだけを瓶内二次発酵させ、まるでシャンパーニュのようにキメ細かい泡のスパークリング・シードルをつくっています。シードルには珍しく、ボトルにはヴィンテージ (収穫年度) が記載されています。



10種類の地元品種をブレンドした中辛口ドライは、泡の余韻が口の中に広がり、エレガントなリンゴの香りに包まれる最高の食前酒になるでしょう。



また今回数量限定で登場するアイスシードルは、カタルーニャの伝説のレストラン「エル・ブジ」を手がけたアドリア兄弟がバルセロナで展開するプロジェクト「エル・バリ」で採用されています。

www.travesia.jp/jaanihanso/

”ラトビアのアバヴァ渓谷でつくられた、ルパーブワイン”

「バルト海の真珠」ラトビアはバルト三国の真ん中に位置し、国土は北海道の8割程度の大きさです。古くから民族が移動する十字路に位置し、周囲の様々な国や文化の影響を受けながらも独自の文化を育んできました。首都リガの歴史地区は、1/3もの建物が、19世紀末から20世紀初頭のアール・ヌーヴォー様式でつくられています。



アバヴァス・ワイナリー (Abavas) はラトビア西部のアバヴァ渓谷にルーツを持ちます。この土地では、川にはトンボが舞い、夏至の頃には人々が伝統衣装に身を包んで太陽の恵みを祝います。零下30度を超える厳しい冬の間、人々は暖炉の前で春を待ちます。そうした風土で育ったラトビアのリングゴは、とても複雑な香りをまといます。寒さの厳しい土地

で育った果実を厳選し、その複雑かつエレガントな香りで、ラトビアのみならずヨーロッパ全土で絶賛されている醸造所です。



ラトビアが国賓を迎えた晩餐会でも提供された、ルバーブのフルーツワイン

イギリスや北欧で一般的なルバーブは、ジャムの原料として知られています。この発泡性のフルーツワイン（辛口）は、フルーティーで、しっかりとした酸味があり、独特の強い香りと長い余韻を残します。ヨーロッパにおいてアバヴァスの名声を高めたこの逸品は、忘れられない出会いとなるでしょう。珍しいギフトとしてもお勧めです。6-8°Cに冷やしてお飲み下さい。750ml / 375ml 12.0%

www.travesia.jp/abavas/

【エストニアの生産者（Jaanihanso）について】

バルト海沿岸では、北国の短い夏と、長い秋が、密度が濃く、香り高いリンゴを生み出します。ヤーニハンソは、厳選した果実だけを瓶内二次発酵させた、まるでシャンパーニュのようなキメの細かい泡が立ち上る、極上のクラフトシードルです。



【ラトビアの生産者（Abavas）について】

寒さの厳しい土地で育った果実を厳選し、その複雑かつエレガントな香りで、ラトビアのみならずヨーロッパ全土で絶賛されている醸造所です。きらめく自然の中でつくられたクラフトシードルは、飲む人たちの旅情をかき立てます。



【イベントに関するお問合せ先】

期間：8月4日（水）→9日（月・休）

※最終日は午後6時閉場

場所：10階 催会場

ジェイアール名古屋タカシマヤ 食品催G

電話：052-566-1101（代表）

【商品に関するお問合せ先】

株式会社TRAVESIA

info@travesia.jp

電話：03-6432-9950

株式会社TRAVESIAのプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchr/p/company_id/83710](https://prt看mes.jp/main/html/searchr/p/company_id/83710)