

5,000年の歴史と最新技術が融合！東欧モルドバのワイン



Radacini Wines／ラダチーニ・ワインズ(モルドバ)



ラダチーニ・ワインズは、1998年に創業の国際企業。イタリアの著名な醸造家兼ワインコンサルタント、ウンベルト・メニーニ氏と、志の高いワインメーカー・チームのコラボレーションから、良質なワインが生み出されています。約1,000haの広大な自社畑から手摘みしたブドウを100%使用したワイン。一口飲めば誰もが納得の、抜群のコストパフォーマンスはラダチーニの誇りです。

『モルドバ・ベスト・ワイナリー2020』に輝きました！

モルドバ初、そして唯一の 国際食品規格 BRC & IFS 認証取得ワイナリー！ (2021年7月)

ラダチーニのカベルネ・ソーヴィニヨン4兄弟、赤ワイン、ブラン・ド・ノワール※(白)のワインとスパークリング、そして今度は、赤のスパークリングがお目見え！

※ブラン・ド・ノワール⇒果皮を取り除いた黒ブドウの果汁から造られる白ワイン。

定番の濃厚赤ワインのほか、アグリとのコラボレーションで開発されためずらしいカベルネのブラン・ド・ノワール(ワイン&スパークリング)そして今年は、赤のスパークリングワインが新たに加わります！



紀元前3000年前からの歴史を誇る ワイン発祥の地

黒海の西、ルーマニアとウクライナに挟まれたモルドバ共和国。ボルドー、ピエモンテといった銘醸地と同じ、北緯45～48°に位置しています。古くからワイン造りが行われており、ローマ時代～中世期～帝政ロシア時代とつながるワイン文化を発展させてきました。1991年、モルドバ共和国として独立して以後も、国を支える事業として、国家を挙げて国際市場向けのワイン造りに取り組んでいます。

モルドバには4つの歴史的なワイン産地があります。シュテファン・ヴォダ、コドウル、ヴァルル・ルイ・トラヤンの3つは、地理的表示保護制度を受けています。



コドウル

シュテファン・ヴォダ

ヴァルル・ルイ・トラヤン

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211069	ラダチーニ・ブラン・ド・カベルネ RADACINI BLANC DE CABERNET	白	モルドバ / シュテファン・ウ・オグ 4840267007581	750	¥1,350	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% ラダチーニとアグリのコラボから生まれた、カベルネ・ソーヴィニヨン100%の珍しい白ワイン。 手摘みブドウを軽く圧搾し、8℃以下の低温で1時間の果皮浸漬。(果皮の色は果汁に移りません。)果皮を除去し14℃のステンレスタンクで発酵、3ヶ月間熟成。品種特有のアロマと風味、コクをワインに移しとります。 淡いゴールド。パッションフルーツ、熟したモモ、青草の香り。ベリーやグレープフルーツの弾けるようなフレッシュさと、カベルネらしいコクが感じられる後味。 良く冷やして食前酒に。シャープな味わいのチーズ、魚介のフライ、野菜サラダと。 ●サクラ・アワード2020『ダイヤモンド・トロフィー』&『ベスト・コストパフォーマンス・ワイン』W受賞 (2018VT) ベルリン・ワイントロフィー2022金賞 (2020VT)						
211091	ラダチーニ・カベルネ・ソーヴィニヨン RADACINI CABERNET SAUVIGNON	赤	モルドバ / ガ・アル・ル・トラヤン 4840267007529	750	¥1,350	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 手摘みのカベルネから造られる濃厚な赤ワイン。破碎、除梗したブドウを10℃のステンレスタンクで浸漬、25℃で10日間醗酵。18℃で20日間のマロラクティック発酵後、6ヶ月間熟成。カベルネ特有の風味や豊かなタンニンをはたき出し抽出するため、発酵中の温度管理を徹底しています。 ダーク・レッド。デリケートなスマイルの香り、プルーン、バニラ、スパイスの香りが漂う複雑なアロマ。完熟ブラックベリーやダーク・チョコレートの風味。まろやかなタンニン、バランスの良い味わい。肉のグリルやロースト、こってりした味わいの料理、濃厚な熟成チーズと。 ●インターナショナル・ワイン・チャレンジ2022 Commented ●インターナショナル・ワイン&スピリッツ2022 銅賞(以上、2019VT)						
214263	ラダチーニ・メルロー RADACINI MERLOT	赤	モルドバ / ガ・アル・ル・トラヤン 4840267007536	750	¥1,350	
品種:メルロー100% 手摘みしたメルローを14℃のステンレスタンクで24時間浸漬。24℃で8日間の発酵、20℃で8日間のマロラクティック発酵後、6ヶ月熟成。メルロー特有のチャーミングな色あい、優しい風味とやわらかなタンニンがたっぷりと抽出されています。 輝きのあるルビー・レッド。完熟ブラムやサワーチェリーのフレッシュでジューシーなアロマ。口当たりはソフトで、シルクのようにきめ細やかなタンニンとリッチな旨味がストレートに伝わってくる、親しみやすい味わいです。 家庭料理(和食とも好相性)、バーベキューや焼き肉などカジュアルな肉料理、マイルドなチーズと。 ムンダス・ヴィニ2022 金賞 (2019VT)						
210816	ラダチーニ・メルロー・ロゼ RADACINI MERLOT ROSE	ロゼ	モルドバ / コ・ウル 4840267007598	750	¥1,350	
品種:メルロー100% ダイレクト・プレス(直接圧搾法)の辛口ロゼワイン。ていねいに手摘みされたメルローを白ワインと同じ製法で圧搾し、果汁を低温のステンレスタンクで発酵。低温のまま安定化とろ過されるため、ブドウ本来の豊かなアロマやフレッシュさがそのまま活かされています。 淡く上品なピンク色。ラズベリーやチェリーの甘酸っぱく軽快な香り。グレープフルーツやストロベリーの風味がいきいきと弾ける豊かな味わい、フレッシュでクリーミーな後味。あらゆる料理やスナックにフィットする、冷蔵庫に常備しておきたいワインです。 ワイン王国 122号「税込1000円台のロゼワイン」で★★★★★獲得(2019VT) ブリュッセル国際ワインコンクール2021 金賞 (2020VT)						
214692	ラダチーニ・ピノ・グリージョ RADACINI PINOT GRIGIO	白	モルドバ / コ・ウル 4840267007574	750	¥1,350	
品種:ピノ・グリージョ100% ていねいに手摘みされたピノ・グリージョを14℃で15日間発酵し、品種特有の豊かなアロマとフレーバーを最大限引き出しています。ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。 グリーンの輝きのある明るいイエロー・カラー。洋ナシ、シトラスのさわやかな香りとフローラルな香り。口当たりはフレッシュで、パッションフルーツの風味が口いっぱいに広がります。主張しすぎない控えめな香り、穏やかな酸味と厚みのある味わいは、和食(特に山菜や野菜の天ぷら)との相性もバッチリです。良く冷やして食前酒に。魚介、チキン、チーズと。 インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション2021 銅賞(2020VT)						
216725	ラダチーニ・ソーヴィニヨン・ブラン RADACINI SAUVIGNON BLANC	白	モルドバ / コ・ウル 4840267007567	750	¥1,350	
品種:ソーヴィニヨン・ブラン100% ていねいに手摘みされたブドウを除梗&破碎し、14～16℃のステンレスタンクで14～20日間シュール・リー発酵。フレッシュで厚みのある果実味をワインに移し取ります。 グリーンの陰影のある明るいイエロー・カラー。リンゴやナシなど果樹園のフルーツ、熟したシトラス、野生のグースベリーのさわやかな香り。穏やかな味わいながらしっかりとした構成、長く尾を引く後味。 魚介の前菜やサラダ、キッシュ、フレッシュなチーズと。 インターナショナル・ワイン・チャレンジ2021 銅賞(2020VT)						

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211057	ラダチーニ・ヴィンテージ・シャルドネ RADACINI VINTAGE CHARDONNAY	白	モルドバ / コト・ウル 4840267007635	750	¥1,600	
品種:シャルドネ100% 100%手摘みのブドウの一番搾りの果汁をオーク樽で丁寧に熟成させ、豊かな個性を際立たせた”ヴィンテージ”シリーズ。ワンランク上の品質が楽しめます！ 標高250mの自社畑産ブドウを压榨、10℃のステンレスタンクで1日の果皮浸漬、20日間発酵。ワインの一部をステンレスタンクで12ヶ月、残りをフレンチオーク樽で4〜6ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 緑がかった麦わら色。白桃、アブリコット、シトラスのフルーティーでエレガントな風味。なめらかなでクリーミーな舌触り、口いっぱいに広がる果実味。バランスの良い酸味が心地よい余韻を残します。 キノコのリゾット、チーズやフルーツと。 チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン2022 金賞(2018VT)						
211075	ラダチーニ・ヴィンテージ・カベルネ ソーヴィニヨン RADACINI VINTAGE CABERNET SAUVIGNON	赤	モルドバ / ガッラル・ル・トラヤン 4840267007604	750	¥1,600	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 100%手摘みのブドウの一番搾りの果汁をオーク樽で丁寧に熟成、豊かな個性を際立たせた”ヴィンテージ”シリーズ。ワンランク上の品質が楽しめます！ 標高200mの自社畑産ブドウを10℃で2日間浸漬、12日間発酵、18℃で20日間の乳酸発酵。ブドウから豊かな色合いとタンニンを引き出します。フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。 深いルビー色。完熟ブラックベリーやダークチェリー、ブラックカラントのアロマ。フルーツ、スパイスの鮮やかな風味と複雑で繊細な樽香が見事に溶け合い、舌触りはリッチでなめらか、エレガントな長い余韻も楽しめるワインです。 赤身肉のグリルやロースト、ステーキ、熟したチーズと。 ムンダス・ヴィニ2021 金賞(2018VT)						
213391	ラダチーニ・フィオーリ・フェテasca・アルバ RADACINI FIORI FETEASCA ALBA	白	モルドバ / シュテファン・ウ・オグ 4840267008199	750	¥1,600	
品種:フェテasca・アルバ100% フィオーリはモルドバ語で”興奮やときめき”を意味します。モルドバが誇る個性的な地元ブドウを伝統的かつスタイリッシュなスタイルに仕上げた注目のシリーズ！ フェテasca・アルバは2000年前から栽培されている地元品種。ピュアで、フローラルな印象から「白い乙女」と名付けられました。特別に厳選された酵母を仕様し、ステンレスタンクで15℃で18日間の発酵、3ヶ月間熟成。 華やかなアロマが香りたち、とにかくフルーティー。みずみずしい生のブドウそのものの豊かな風味。フレッシュでバランスがすばらしく、生き生きとした果実味に満ちています。チキンやポーク、チーズ、魚介類、スパイシーな中華料理と。						
214698	ラダチーニ・フィオーリ・ヴィオリカ RADACINI FIORI VIORICA	白	モルドバ / コト・ウル 4840267008519	750	¥1,600	
品種:ヴィオリカ100% フィオーリはモルドバ語で”興奮やときめき”を意味します。モルドバが誇る個性的な地元ブドウを伝統的かつスタイリッシュなスタイルに仕上げた注目のシリーズ！ ヴィオリカは1969年にモルドバで誕生したセイベルとアレアティコの交配種。厳しい気候に耐える芯の強さがあり、ポピュラーなモルドバ女性の名前が付けられました。 15℃のステンレスタンクで15日間発酵、4ヶ月間熟成。 グリーンにきらめく明るいイエローカラー。バラやリンゴ、アカシアの花やライチの甘い香り。口当たりはフレッシュでシトラスの風味があり、エレガントでバランスのとれたさわやかで心地よい味わいです。 魚介類、チキン、ソフトな味わいのチーズ、デザートと。スパイシーな中華料理とは特に相性抜群です。 第9回サクラアワード2022 ゴールドと、特別賞の「これから飲みたい品種賞」をW受賞(2020VT)						
216720	ラダチーニ・アンブレ・ヴィオリカ・ブレンド RADACINI AMPRE VIORICA CHARDONNAY & BLEND	白	モルドバ / コト・ウル 4840267008540	750	¥1,600	
品種:ヴィオリカ80%、シャルドネ10%、リースリング10% アンブレはルーマニア語の指紋(Amprenta)に由来し、”醸造家が手塩にかけた特別なブレンドワイン”を意味します。 除梗&破碎したブドウを8℃で低温浸漬。培養酵母を使用し14〜16℃で14〜20日間発酵。 グリーンの陰影のある明るいイエローカラー。アカシアやボダイジュの花の香りや黄リンゴ、アブリコットを思わせる甘いフルーツの香り。エレガントでミネラル豊富な味わい。 ベルリン・ワイントロフィー2022金賞(2020VT)						
214710	ラダチーニ・アンブレ・サペラヴィ・ブレンド RADACINI AMPRE SAPERAVI BLEND	赤	モルドバ / シュテファン・ウ・オグ 4840267008526	750	¥1,600	
品種:サペラヴィ70%、フェテasca・ネアグラ20%、メルロー10% アンブレはルーマニア語の指紋(Amprenta)に由来し、”醸造家が手塩にかけた特別なブレンドワイン”を意味します。 サペラヴィはジョージア起源の大変歴史の古い品種で、”色を付ける”という意味の名の通りタンニン濃厚です。 3種のブドウを別々に発酵させてからブレンド、フレンチオーク樽で3ヶ月間熟成。 深いガーネット色。ブラックフルーツ(ベリー、プラム、チェリー)を思わせる濃厚なアロマに、サワーチェリーやザクロの甘酸っぱさ、ブラックペッパーやナツメグ、タイムの複雑なニュアンスが加わっています。枯葉やタバコを思わせる個性的で柔らかな風味。非常にスパイシーで、レザーの風味がリッチな果実味のアクセントとなっています。 ステーキやバーベキューなど、肉料理全般によく合います。						

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211048	ラダチーニ・フィオーリ RADACINI FIORI FETEASCA NEGRA & SYRAH	赤	モルドバ / シュテファン・グ・オダ 4840267007659	750	¥1,600	
品種: フェテアスカ・ネアグラ60%、シラー40%						
フィオーリはモルドバ語で”興奮やときめき”を意味します。モルドバが誇る個性的な地元ブドウを伝統的かつスタイリッシュなスタイルに仕上げた注目のシリーズ！モルドバで2000年前から栽培されているフェテアスカ・ネアグラはコクのあ るフルボディでありながら若々しい印象も併せ持つため「黒い乙女」と名付けられました。 フェテアスカ・ネアグラとシラーの非常に相性の良い組み合わせのブレンドワイン。2種のブドウをそれぞれ10℃で2日間 浸漬、厳選酵母を加え、25℃のステンレスタンクで15日間醗酵、18℃で15日間の乳酸醗酵。ブレンド後、フレンチ オーク樽で6ヶ月間熟成。 深いルビー色。ブラックベリー、ブラックチェリー、プラムの豊かなアロマにスパイシーな樽の風味。ダークベリーの濃厚 な味わいを、樽熟成によるバニラの風味がふんわりと包み込んでいます。 ハンバーグ、ミートボール、ローストチキンなどカジュアルな肉料理、ブルーチーズやシェーブルなど風味豊かなチーズ と。 ブリュッセル国際ワインコンクール2022 金賞 (2018VT)						
213382	ラダチーニ・フィオーリ・フェテアスカ・ネアグラ RADACINI FIORI FETEASCA NEAGRA	赤	モルドバ / シュテファン・グ・オダ 4840267007642	750	¥1,600	
品種: フェテアスカ・ネアグラ100%						
フィオーリはモルドバ語で”興奮やときめき”を意味します。モルドバが誇る個性的な地元ブドウを伝統的かつスタイリッシュなスタイルに仕上げた注目のシリーズ！モルドバで2000年前から栽培されているフェテアスカ・ネアグラは地元で 大変愛されている品種。コクのあるフルボディでありながら若々しい印象も併せ持つため「黒い乙女」と名付けられまし た。100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、厳選酵母を加え15日間発酵、18℃で15日間の乳酸発酵。ワインの 一部をステンレスタンクで8ヶ月間、残りをフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。 濃厚なルビー色。完熟チェリーやプラムのフレッシュなアロマが、グラスからあふれんばかりに広がります。樽熟成による スパイシーな風味とベルベットのようになめらかな舌触り、クリーミーで複雑な後味も楽しめるフルボディの赤ワインです。 ムンダス・ヴィニ2020 金賞 (2017VT)						
214707	ラダチーニ・リザーブ・ホワイト RADACINI RESERVE WHITE	白	モルドバ / コト・ウル 4840267008298	750	¥3,000	
品種: シャルドネ85%、ピノ・グリージョ15% ケース6本入						
“リザーブ”は、複雑で多層的な深い味わいの熟成シリーズ。醸造家の情熱、個性、プロの技が光る限定生産ワイン。 100%手摘みのブドウを10℃で1日果皮浸漬、14～15℃で15日間の発酵。フレンチオークの新樽で6ヶ月間熟成。 明るいイエロー・カラー。フルーツやジャムの甘くエレガントなアロマには、チェリー、アブリコット、メロン、シトラス、バ ター、ナッツの複雑なニュアンスが感じられます。フレッシュでピュアな口当たり、クリーミーな舌触り、口いっぱいに広が る力強い果実味。樽熟成によるほのかで柔らかいバニラ香や味わいの奥深さがすばらしく、さわやかなミネラルの風味 が長く尾を引く、バランス絶妙のワインです。 エビやカニなど濃厚な味わいの魚介、チキンなど白身肉の料理、ハードチーズと。 ムンダス・ヴィニ2021 金賞 (2018VT)						
214701	ラダチーニ・リザーブ・レッド RADACINI RESERVE RED	赤	モルドバ / ヴァル・ル・イ・トラヤン 4840267008281	750	¥3,500	
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロー40%、シラー5% ケース6本入						
“リザーブ”は、複雑で多層的な深い味わいの熟成シリーズ。醸造家の情熱、個性、プロの技が光る限定生産ワイン。 100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、18～20℃で10日間発酵、20℃で8日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで 6ヶ月間、フレンチオークの新樽でおよそ24ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 深いルビー色。レッド&ブラックフルーツの濃厚なアロマに、プラム、チェリー、ナツメグ、レッドペッパーのニュアンスが 漂います。ベルベットの様に滑らかな口当たり、味わいはアーシーかつフルーティーで、プラムジャムのような甘い凝縮 感があります。豊かな果実味に新樽のバニラとスパイスの風味がアクセントとなっています。豊富なタンニンとフルー ティーな余韻。 肉料理全般、熟したチーズと。飲む1時間ほど前のデカンタージュがお奨めです。 ベルリン・ワイントロフィー2019金賞 & ムンダス・ヴィニ2020銀賞 (2016VT)						
216715	ラダチーニ・スパークリング・ブリュット・ハーフ RADACINI SPARKLING BRUT HALF	白泡	モルドバ / コト・ウル 4840267008809	375	¥950	
品種: シャルドネ100%						
シャルマ方式。ベースワインを温度調整機能付き密閉タンクで、ガス圧5.5Barに達するまで2次発酵。 グリーンの陰影のある澄んだ麦わら色。シトラスやホワイトフルーツのエlegantでフレッシュな香り。活気のある泡立ち、 程よい酸味がのったフレッシュな味わい。						

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214328	ラダチーニ・ブラン・ド・カベルネ・スパークリング・ブリュット RADACINI BLANC DE CABERNET SPARKLING	白泡	モルドバ / シュティファン・ウ・オグ 4840267008595	750	¥1,650	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 100%手摘みのカベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた、ブラン・ド・ノワールのスパークリングワイン。 ラダチーニとアグリが約2年の歳月を掛け共同開発、スティルワインに続いて、誰もが驚くユニークなスパークリングワインの登場です！ 一番絞りだけの果汁を16℃のステンレスタンクで15日間発酵。シャルマ方式で二次発酵。 残糖度:12g/L ガス圧:4.1bar (参考値) 淡い麦わら色。レモン、グアバ、パッションフルーツの心地よいアロマ。トロピカルフルーツの豊かな風味とさわやかな酸味の絶妙なバランス。カベルネらしいコクがあり、料理と合わせて食中酒として楽しめる、個性豊かなスパークリングワインです。 ベルリン・ワイン・トロフィー2022 金賞 (2020VT)						
215180	ラダチーニ・ルージュ・ド・カベルネ・スパークリング RADACINI ROUGE DE CABERNET SPARKLING	赤泡	モルドバ / シュティファン・ウ・オグ 4840267008823	750	¥1,650	
※2022年9月末発売予定！ 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% カベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた、赤のスパークリングワイン。 ルビー・レッドの色合い。ブラックチェリー、レッドベリー、プラムの贅沢なアロマ。しっかりとした泡立ち、心地よい口当たり、ジューシーな味わいは酸味も程よく気品があり、長い余韻が楽しめます。 あらゆる料理に幅広く合わせられますが、コクのある味わいは休日のバーベキューのお伴に最適です。						
214450	ラダチーニ・モスカート・スイート・スパークリング RADACINI VERO DI MOSCATO SWEET SPARKLING	白泡	モルドバ / シュティファン・ウ・オグ 4840046003223	750	¥1,650	
品種:マスカット・オットネル100% 一番搾りのジュースのみをシャルマ方式で醸造したアロマティックなスパークリングワイン。8.5℃のステンレスタンクに培養酵母を入れ、20日間の発酵。アルコール度数7～8℃、残糖度60～70gまで達したら0～-1℃に冷却し10日間静置して安定化。15℃に設定した密閉式ステンレスタンクで15日間二次発酵。6ヶ月間静置し、-2℃まで冷却して安定化、ろ過後瓶詰め。 残糖度:69g/L ガス圧:4.4bar (参考値) 淡い麦わら色。モモやアンズ、シトラスのフルーティーな香りとスイカズラ、ジャスミン、バラのつぼみのフローラルな香りが入り混じる華やかなアロマ。活気のある泡立ちと、さわやかな酸味と甘みのバランスが絶妙な味わい。 華やきがありやさしい飲み心地で、カジュアルなパーティーにぴったりの1本です。 ヴィナリウム (Vinarium International Wine Contest) 2022 金賞						
214445	ラダチーニ・ロゼ・スイート・スパークリング RADACINI ROSE SWEET SPARKLING	ロゼ泡	モルドバ / コト・ウル、シュティファン・ウ・オグ 4840267007710	750	¥1,650	
品種:ソーヴィニヨン・ブラン80%、ルカツィテリ15%、カベルネ・ソーヴィニヨン5% アッサンブラージュ(ブレンド)法、シャルマ方式のロゼ・スパークリング。フリーランと一番搾りのジュースのみを使用。ブドウ品種ごとに、16℃に調整したステンレスタンクで15日間発酵。培養酵母使用。3種のワインをブレンドし、-5℃に冷却、10日間静置して安定化。15℃に設定した密閉式ステンレスタンクで15日間の二次発酵。6ヶ月間静置し、-4℃まで冷却して安定化、ろ過後、瓶詰め。 残糖度:54g/L ガス圧:4.0bar (参考値) ソーヴィニヨン・ブランはいきいきとした柑橘系の香りと風味でワインを満たし、カベルネ・ソーヴィニヨンのレッドベリーのアロマと完璧に調和しています。また、ルカツィテリとソーヴィニヨン・ブランは鮮やかな酸味をもたらし、スパークリングの味わいをバランス良くさわやかにまとめています。 淡いピンク色。ストロベリー、ラズベリー、レッドカラントの豊かなアロマ。ソフトでまろやかな口当たり、ベリーの風味が口いっぱい広がりと、長い余韻も楽しめる、カジュアルな甘口のロゼ・スパークリングワインです。						
217160	ラダチーニ・メティエ・ブリュット RADACINI METIER SPARKLING BRUT	白泡	モルドバ / コト・ウル 4840267008717	750	¥2,500	
品種:シャルドネ70%、ピノ・ブラン15%、ソーヴィニヨン・ブラン15% ケース6本入 メティエとは“経験によって培われた熟練の技”という意味を持つフランス語。瓶内2次発酵の高い技術を証明するラダチーニの自信作です。 13～15℃に調整したステンレスタンクで、一番搾りの果汁に選別酵母を加え20日間発酵。ワインを瓶詰めし、フランス産の酵母を添加して、15℃に調整した環境で、最低9ヶ月間のシュール・リー瓶内熟成。低温安定化、ろ過。 残糖度:10.3g/L ゴールド&グリーンにきらめく麦わら色。シトラスやグリーンアップルのエレガントでフレッシュなアロマが漂います。細やかな泡立ちは持続性が高く、グースベリーや柑橘系の風味を包み込むようなほのかなミネラルのニュアンスが感じられます。 ヴィナリウム (Vinarium International Wine Contest) 2021 金賞 (2020VT)						



Domain Boyar
ドメヌ・ボヤール
Thracian valley
トラキアン・ヴァレー



果物とワインで、オシャレなひととき。 フルティーノ



上質なブルガリア・ワイン&天然果汁の絶妙なブレンド！

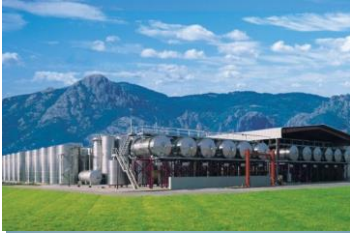
フルーツ・フレーバード・ワイン、フルティーノ

赤や白のワインと相性の良いフルーツを組み合わせた、バラエティ豊かなラインナップ。ブドウ品種の個性もしっかりと活かされています。低アルコールで味わい深く、春夏秋冬楽しめ、気分をリラックスさせ、インスピレーションを与えてくれる・・・それがフルティーノの魅力です。アフターファイブや休日のにんびり楽しんだり、カクテル・レシピを研究したり。楽しみ方いろいろの、オシャレなフレーバード・ワインです。

- ・フレッシュで飲みやすいフルーツ&ワイン
- ・現代のヘルシー志向にマッチした低アルコール
- ・春夏秋冬、シーンを選ばないフレキシビリティ
- ・便利なスクリュキャップ
- ・フルーツやミントを浮かべれば、抜群のSNS映え！



コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215725	ドメヌ・ボヤール フルティーノ・ソーヴィニヨン Domaine Boyar Frutino Sauvignon	白	ブルガリア 3800008166411	750	価格未定	
～トロピカルな楽園～ 【ソーヴィニヨン・ブラン + パッションフルーツ&キウイ・ジュース】 Alc. 8.5% 美しく豊かなゴールドの色合い。エキゾチックな香り、ピチピチと活気にあふれる味わい。トロピカルフルーツのアロマとエレガントな植物の香り、際立つフレッシュさ。スライスしたレモンやペパーミントの葉を添えて、氷を浮かべたりソーダ割にしたり。良く冷やしてお楽しみください。						
215730	ドメヌ・ボヤール フルティーノ・シャルドネ Domaine Boyar Frutino Chardonnay	白	ブルガリア 3800008164882	750	価格未定	
～“ゴールデン・モメント” 最高のひとときに～ 【シャルドネ + ピーチ&マンゴー・ジュース】 Alc. 8.5% 完璧な相性のブレンド。トロピカルフルーツのアロマ、調和のとれたフレッシュさ、豊かな後味。スライスしたレモンやペパーミントの葉を添えて、氷を浮かべたりソーダ割にしたり。良く冷やしてお楽しみください。						
215720	ドメヌ・ボヤール フルティーノ・メルロー Domaine Boyar Frutino Merlot	赤	ブルガリア 3800008164943	750	価格未定	
～癒しのリラックス・アイテム～ 【メルロー + ブルーベリー&ラズベリー・ジュース】 Alc. 8.5% 森に自生するベリーのフレッシュで心地よいアロマ。甘酸っぱいラズベリーの風味を基調とする豊かな味わい、長い余韻。氷を浮かべたりソーダ割にしたり。良く冷やしてお楽しみください。						



英国のランキング「トップ50」に選ばれたブルガリアワイン！

会社紹介:

ドメヌ・ボヤールはモダンな技術を駆使してワイン造りを行うワイナリー。生活を彩るスタイリッシュなワインを通して、ワイン文化を発展させることを使命としています。
高度な資格を持つ醸造家のチームと、中〜東欧で最も近代的なワイナリーを誇り、最高の品質を実現するため、最高のブドウだけを厳選して収穫しています。

歴史:

ドメヌ・ボヤールは1989年のブルガリアの変革(共産党政権が崩壊)後、設立された初の民間ワイン製造会社。1991年に首都ソフィアとロンドンで登記された後、経済的な変革の嵐の中で、ヨーロッパ、カナダ、日本向け輸出の最大かつ最も権威ある生産者、輸出業者に成長しました。

Domaine BoyarとBoyarが所有する“Sinite skali” (the Blue stonesブランド)は、AC Nielsenによる権威ある英国のランキング「トップ50」に選ばれた唯一のブルガリアワインです。

ブドウ畑:

ドメヌ・ボヤールは、トラキア低地地方やその他の小さな生産地域の信頼のおけるブドウ栽培農家と長期契約を結んでいます。そしてボヤールの醸造スタッフは、ブドウ栽培の全てに目を配り、ブドウの品質基準、収量基準、収穫の正確な開始時期について決定を下します。
そうすることで栽培農家はボヤールの基準に見合った品質を目指してブドウの手入れに没頭し、醸造家はブドウから最高のものを引き出してワインを造ることに集中することができるのです。

ボヤールでは、ヨーロッパ系国際品種、地元品種を問わず、幅広いブドウ品種でワインを生産しています。そしてそれぞれの品種の個性を最大限に引き出し、ワイン愛好家の味覚に訴えかけるような、魅力的でエキサイティングなブレンドワインを造ることを目指しています。
ワイナリーには、世界のトップ・メーカーから提供された最新技術や設備が導入されています。だからこそ、ワイン造りにおいて伝統と近代的な技術を融合させ、最高級クラスのプティック・ワインを生産することができるのです。



コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215715	ドメヌ・ボヤール クオインタム・シャルドネ Domaine Boyar Quantum Chardonnay	白	トラキアン・ヴァレー	750	価格未定	
			3800008161386			
品種:シャルドネ100% フレンチオーク(80%) & アメリカンオーク(20%)の樽で4ヶ月間熟成。新樽20%使用。 緑がかった活気のあるゴールド・カラー。熟したイエロー・フルーツのアロマとオーク樽のニュアンス。イエロープラム、ネクタリン、パッションフルーツ、シトラスのフルーティーな風味に、ナッツやバターたっぷりの香ばしいパイ、ほのかなバニラの香りが混じり合っています。フレッシュでジューシー、そしてしっかりとした構造を持つ味わいは程よいコクと調和があり、甘美な余韻はエキゾチックなアロマを長く漂わせます。 野菜料理、スパイスのきいた風味豊かな料理と。パスタやピザ、魚、鶏肉、豚肉のバーベキュー、セミハード&ハードタイプのチーズと相性抜群です。						
215710	ドメヌ・ボヤール クオインタム・カベルネ・ソーヴィニヨン Domaine Boyar Quantum Cabernet Sauvignon	赤	トラキアン・ヴァレー	750	価格未定	
			3800008162888			
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 100% マロラクティック発酵。フレンチオーク(80%) & アメリカンオーク(20%)の樽で4ヶ月間熟成。新樽30%使用。 いきいきとした深いルビー色。熟したレッド&ブラック・フルーツのアロマとほのかなオークの香りがきれいに融合合っています。しっかりとした構成とボリューム感、余韻の長い味わいをもち、後味に漂う印象的な風味は、素晴らしい熟成のポテンシャルを感じさせます。 様々な香辛料を使った幅広い料理と楽しめるワイン。パスタ、ピッツア、バーベキュー、赤身肉(ラムやビーフ)やジビエのロースト、ハムやサラミ、チーズと。						