

マニア垂涎の稀少品種による「幻のワイン」

ブレッサン/スキオベッティーノ

栽培も醸造も非常に難しいとされるフリウリの固有品種を使用。優れた造り手のみがこの葡萄を、ハーブとスパイスの香をたたえ、美しい酸をもつ、ペルベットのようになめらかな赤ワインに仕上げる事ができる。

[DATA]
 タイプ:赤
 収穫年:2003年
 容量:750ml
 価格:7140円
 問、合わせ:アグリ
 ☎045-212-5588
 E-mail:info@ywc.co.jp

収穫量の少ない稀少種による 個性的な味わい

ブレッサン/ピニョール



「最も洗練された地元品種」といわれるピニョール100%。フルーティーで調和のとれた味わいながら、多くのプロフェッショナルが「ミステリアス」と評す。新しい味を「発見」する喜びが感じられる、魅惑の1本。

[DATA]
 タイプ:赤
 収穫年:1998年
 容量:750ml
 価格:1万3440円
 問、合わせ:アグリ
 ☎045-212-5588
 E-mail:info@ywc.co.jp

花のようなアロマに 包まれる至福

ブレッサン/ピノ・グリージョ



柔らかく心地良い酸味が北イタリアのピノ・グリージョの特長。余計な香をつけないステンレスタンク熟成によって、葡萄本来のかぐわしさが引き立つ。フレッシュさを楽しむのも良いが、手元に少し置き熟成させても楽しい。

[DATA]
 タイプ:白
 収穫年:2004年
 容量:750ml
 価格:5775円
 問、合わせ:アグリ
 ☎045-212-5588
 E-mail:info@ywc.co.jp

美食家を唸らせる 見事な辛口白ワイン

ブレッサン/ヴェルトゥツォ・フリウラーノ



19世紀にはすでに「最も主要な品種」とされていた、フリウリ地方特産のセバージュ。野の花の香をたたえ、上品で繊細な味わいは他に類例を見ない。均整のとれた豊かな味わいはトラディショナルな料理とリアージュする。

[DATA]
 タイプ:白
 収穫年:2006年
 容量:750ml
 価格:6510円
 問、合わせ:アグリ
 ☎045-212-5588
 E-mail:info@ywc.co.jp

すべてのボトルに 直筆サインが入る「誇り」

ブレッサン/エゴ



地元品種のスキオベッティーノとカベルネ・フランをアッサンプラージュし、大樽で3年間熟成させた9代目当主渾身の逸品。完熟葡萄による深い味わいの中に、ベリーや胡椒などさまざまな味香が溶け込んでいる。

[DATA]
 タイプ:赤
 収穫年:2000年
 容量:750ml
 価格:7140円
 問、合わせ:アグリ
 ☎045-212-5588
 E-mail:info@ywc.co.jp



今、飲んでおかないとなくなってしまうかも？
 そんな危機感さえ覚えてしまう
 イタリア固有品種の繊細・典雅な味香に酔う！

在来稀少品種に徹底して
 こだわらるる次女勢力に脱帽！

2000もの在来品種を数え、芳醇なビエモンテ、格調高いトスカーナ、力強いシチリアなどなど、各州ごとに特徴的スタイルをもつイタリアは、ワインファン垂涎の国、とはいえないイタリアとひと口に言っても、国家として統一されたのは150年ほど前のことにすぎなくて、未だ多くの人びとは、ナポリ人であり、ヴェネツィア人であることを誇りとしている。

各州に順列をつけることなど無論不可能ではあるけれど、「繊細にして華麗、飲む者の心を優しく癒してくれる」のは何処の州のワイン？ と問われれば、必ずやフリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州の名が上位に挙がることは疑いない。北はアルプス山脈、南はアドリア海に挟まれた風光明媚なこの地のテロワールは、愛しいほど可憐なワインを育む。長くオーストリア・ハプスブルク帝国の支配下にあつて、その文化的影響を多大に受けた歴史を髣髴とさせる典雅な味わいである。

「ブレッサン・ワイナリー」は、フリウリで18世紀から9世代も続く造り手。当主フルヴィオ氏のフィロソフィーに従つて、あくまでも地元在来品種の葡萄にこだわる姿勢が真髄である。国際品種を用いたバワフルなワイン造り、いわゆる「スーパーワイン」の流行などには目もくれず、肅々と伝統ある葡萄品種を守るその哲学に、フリウリ人ならではの矜持が浮かび上がる。その土地、そこに住むひとを知るには、こういうワインを嗜むのが、実は一番の早道である。

