

2023 年 5 月 30 日
つくばワイナリー

伝統的な瓶内二次発酵が生み出す

きめ細かな泡と爽やかな酸味。

つくばワイナリーのスパークリング、販売スタート。

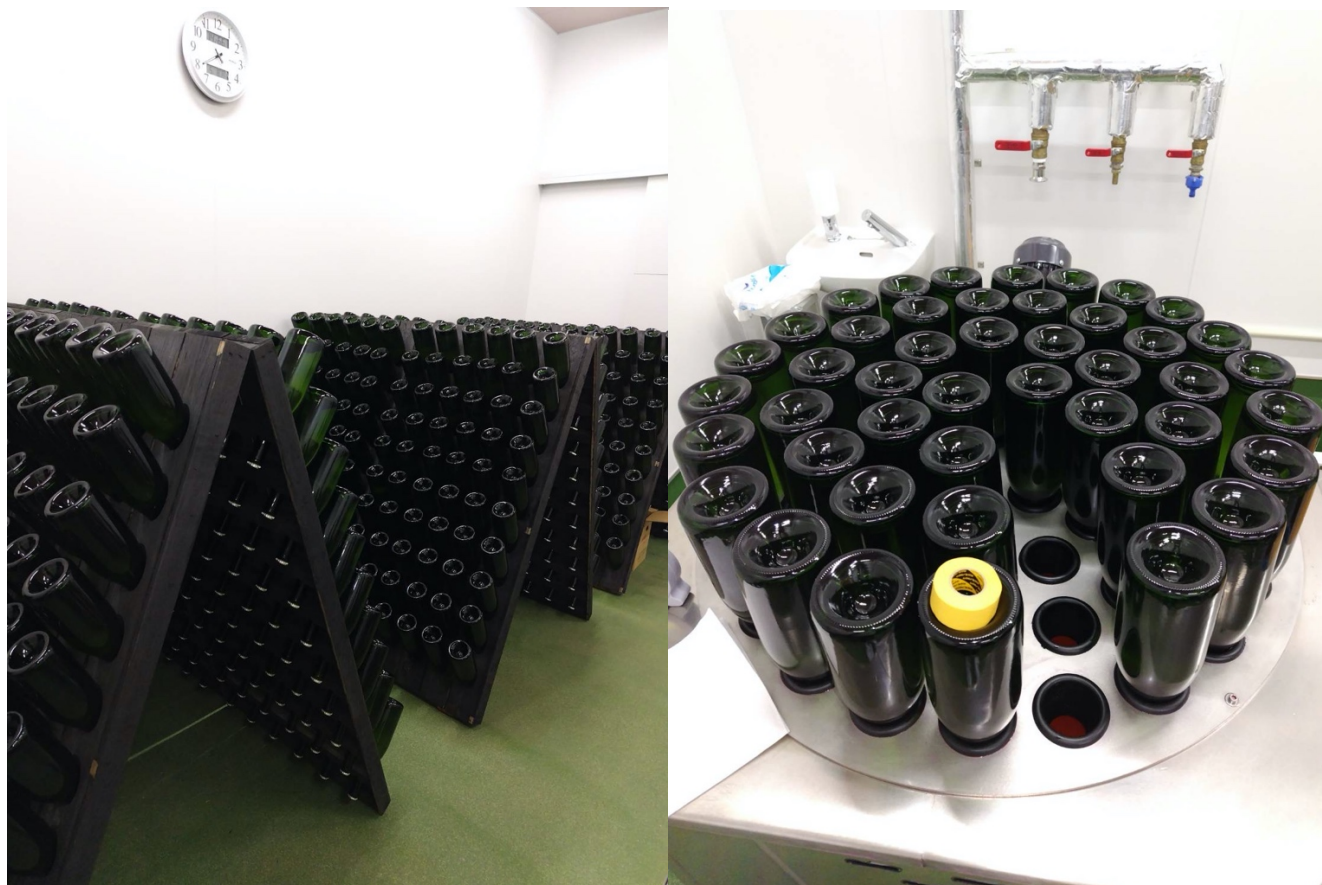
「つくばワイナリー」(つくば市北条)は都心から約 80 キロとアクセスしやすい場所にあり、葡萄畑と醸造所にショップも併設されていることから日帰りのレジャーとしても人気を博しています。2023 年 5 月にはトラディショナル方式で仕上げたスパークリングワイン、「SPARKLING BLANC」(スパークリングブラン)と「SPARKLING ROSE」(スパークリングロゼ)の販売がスタート。その特徴は、ボトルに詰めた後に一年間をかけて瓶内二次発酵を促すことで生まれる、きめ細かでクリーミーな泡にあります。

パーティなど会食の機会も増えるであろうこれからの時期にぴったり。こだわりの一本をお楽しみ下さい。



■世界の名だたる醸造所も採用する、トラディショナル方式

トラディショナル方式（Methode Traditionnelle）とは、ワインをボトルに詰めた後に糖と酵母を加えて密封し、瓶内二次発酵を促すことでスパークリングワインに仕上げる手法。炭酸ガスを注入するといった方式と比べて時間と手間がかかりますが、その分きめ細かでクリーミーな泡を生み出すことができ、独特のなめらかな味わいが生まれます。フランスやイタリア、スペインなどの名だたる醸造所が採用する、伝統的な醸造方式です。



・ SPARKLING BLANC 2021 （スパークリングブラン 2021）

¥5,280（税込） 750ml／辛口：Brut（発売中）

「北天の雫」を使用したスパークリングの白ワイン。ライムなど柑橘系に加えて花の蜜のような印象がある香りは、清涼感あるクリーンな雰囲気醸し出します。しっかりとした酸味を感じられるライトボディで、トラディショナル方式ならではの優しい泡が特徴です。この酸味や葡萄本来の豊かな風味に加え、スモーキーなフレーバーや酵母由来の丁子やナッツなどのニュアンスが味わいに複雑さを与え、深みを形成しています。

アフターに感じる微かな苦みから和食の魚料理などとの相性が良く、また風味の強いなめろうや漬物、天ぷらなどにもマッチします。6～7℃にしっかりと冷やして飲むのがおすすめです。

・ SPARKLING ROSE 2021 （スパークリングロゼ 2021）

¥5,280（税込） 750ml／辛口：Brut（発売中）

つくばワイナリーのメイン品種「富士の夢」を使用。ハイビスカスを想起させる鮮やかなピンク色がパーティーシーンでも映える、スパークリングのロゼワイン。いちごやラズベリー、アップルピールのほのかに甘く、爽やかな赤果実を思わせるような香りが特徴です。加えてボタニカルの花らしさと大地の要素が良い方向に混ざり合い、複雑さを与えています。果実の酸味と優しい泡のバランスがとても良く、繊細でフルーティな辛口に仕上がりました。

茨城名産のローズポークのステーキのような、脂の甘さを感じられる料理との相性が抜群。またシャルキュトリなど洋風のアペリティフやラタトゥイユのような料理とも合わせやすい、使い勝手の良さも魅力です。これからの季節、アウトドアでもお楽しみいただきたいワインです。

※「TSUKUBA PRIMO」シリーズは、つくばワイナリーのみでの販売となります。オンラインショップではご購入いただけません。

※予約や取り置きは行っておりません。在庫の有無に関しては、つくばワイナリーへお問い合わせください。

「つくばワイナリー」HP <https://tsukuba-winery.kadoya-company.com/>



【商品・プレスリリースに関するお問い合わせ先】

施設名：つくばワイナリー

所在地：〒300-4231 茨城県つくば市北条字古城 1162-8

担当：大浦 Tel：029-893-5115 Mobile：090-5759-0497

※畑作業等で不在の場合がございます。その際は、携帯にご連絡ください。

営業時間：13:00～17:00 土日祝 10:00～17:00

E-Mail：tsukuba-winery@kadoya-company.com

URL：<https://tsukuba-winery.kadoya-company.com>