

# 「伝統的な製法」にこだわって造る弱発泡性ワイン 1本のボトルで異なる味わいが楽しめます



澱を沈めた状態のワインを、実際にグラスに注いだ際、注がれる澱の量が違っていき、様子が動画上で観ただけです。



最初（左）から最後（右）にかけて徐々に澱が混ざること、同じボトルでも異なる味わいを幅広く楽しむことができます。

## リゾーロ フリッツァンテ セッコ NV

Rizolo Frizzante Secco 【白泡・辛口】 国・地域等：イタリア/ヴェネト 生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ、シャルドネ、モスカート/品番：I-761/容量：750ml/JAN：4935919057615

¥1,650 (本体価格¥1,500)

※ワインの性質上、ボトルにより味わいや発泡の度合いが異なる場合がございます。 ※品質管理のため、18度以下での保管をお願いいたします。

リゾーロは、「コル フォンド col fondo (=澱とともに)」という伝統的な製法で造ります。ステンレスタンクでアルコール発酵後、澱引きせず、そのまま瓶詰し、ワインに残っている酵母と糖分によって二次発酵を行います。澱抜きをせず、フィルターをかけていませんので、いわゆるにごり酒のような状態です。活動を終えた酵母は、自己消化作用によって分解され、ワインにアミノ酸などの旨味成分やその他様々な成分をもたらします。また、澱が残っているため長くキープ出来、熟成させるとシャンパーニュのような味わいになります。残留糖度も極めて少なく辛口で、心地よくさわやかな酸が感じられます。非常にフレッシュなアロマ、酵母からくるパンの皮を思わせる香ばしい香りもあります。口当たりはさわやかですが、味わいの中にもはっきりと酵母のニュアンスが感じられます。コル フォンド製法によって生産されるため、1本1本が異なる個性を持っています。また、ボトルをしばらく立てて置いておくと、上澄み部分から徐々に味わいが変わる様を楽しむことができます。もちろん、濁った状態で楽しむのもおすすめです。すっきりとした味わいで微発泡性のため、サラダからお肉料理まで幅広く合わせられます。その日の気分やお好みに合わせて楽しんでいただけます。ヴェネト州の伝統的なスパークリングワイン、プロセッコは、何百年も前から瓶内二次発酵で造られていました。20世紀になって、タンクで二次発酵させるモダンなスタイルが生まれました。



(写真上) リゾーロとソプレッサとの相性は抜群

(写真左) オーナー兼醸造家、ファビオ ザルデット

### 生産者に聞いたおすすめマリアージュ

「リゾーロはコル フォンドと呼ばれるこの地方で伝統的な製法で造ります。家庭では、ドライサラミの”ソプレッサ”も伝統的に造られており、地元の人々はこれらを一緒に楽しみます。Guida という村にはコル フォンド製法のワインと家庭のソプレッサのマッチングコンクールをする、伝統的なお祭りがあるほどです。このソプレッサは家庭で造るので保存料は一切使いません。リゾーロもプレスする際にSO2を加えるのみで、両方ともナチュラルな味わい。澱がフレーバーを与えているため、脂をすっきりと洗い流してくれて良く合いますよ」