

ジョゼ ディオゴ テイシェイラ
コエリョ (5代目)

Point 01

暑い季節にぴったりの味わい

近年日本では夏が長く感じられるほどに暑い季節が続いています。そんな中ではやはり、フレッシュで軽快な味わいの白ワインが美味しく感じられるものです。このヴィーニョ ヴェルデは、「爽やかさ」「フレッシュな酸」「ミネラル」「十分な果実味」「スクリューキャップの若いヴィンテージにあるわずかな発泡性」という条件が揃っています。

Point 02

特別なテロワールを持つ “バシュト”という産地

バシュトは、ヴィーニョ ヴェルデの9つのサブリージョンの中で最も内陸に位置しているため、大西洋からの海風から守られています。他のエリアと比べると冬は寒く、夏は非常に暑くなり、晩熟の品種の生育に非常に適しています。このテロワールが、他のヴィーニョ ヴェルデとの違いを生み出しています。

Point 03

トップクラスの生産者が造る エントリーライン

キンタ ダ ハーザが造るヴィーニョ ヴェルデは、長期熟成が可能なほどポテンシャルが高く、デカンターやジャンシスロビンソン、ワイン アドヴォケイト、ワイン王国などの専門誌で高く評価されています。トップクラスの生産者が造るだけあって、コストパフォーマンスの高さが際立っているのも魅力のひとつです。

INABA
BEST
SELLER
売れているワインには理由がある

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2025 Vinho Verde Raza Branco

3種類の土着品種のブレンドによる軽やかで爽やかな白ワインです。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は、畑で選別しながら手摘みで行います。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は14度から16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15日から21日間、行います。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ
等級：D.O.C. 生産者：キンタ ダ ハーザ
葡萄品種：アrinto 50%、アザル 35%、トラジャドウーラ 15%
品番：PA-039 / JAN : 4935919360395 / 容量：750ml
¥1,650(本体価格¥1,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年7月時点のものです。



ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

ファビオ ザルデット

Point 01

独自に開発したフィルターで 葡萄の美味しさを残す

「グレラの持つ繊細なアロマを残すため、私は独自のフィルターを開発することにしました。きっかけは、飛行機の中でリンゴジュースを飲んでいる時に、『どうしてリンゴジュースは濁っていないのだろう』と疑問に思ったことでした。工場を訪ね、最新のフィルターを持ち帰り、研究を重ねて開発しました。」

Point 02

イタリア No.1 シェフ マルケージが発見

ファビオの父ピノ ザルデットは、1952年にワイナリーを設立すると、自らの手で持ち回り、プロセッコの良さをイタリア中に広めました。その魅力に初めて気づいたのが、現代イタリア料理の先駆者“グアルティエーロ マルケージ”で、彼のレストランのプライベート キュヴェにも採用されました。

Point 03

「ブリュットはとても大切」 食中酒にぴったりの味わい

ファビオは、ブリュットを「とても大切なもの」と話します。華やかなアロマに加え、残糖を抑えることでフレッシュな酸が際立ち、食中酒として非常にバランスの良い仕上がりとなっています。エクストラ ドライの甘やかな風味も人気ですが、ザルデットでは生産量の7割が辛口で、人気の高さが窺い知れます。

プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

「私にとって、このブリュットは、とても大切なものです。食事との相性が良いです。糖度が低いため、きれいな酸が感じられます。クリーンな余韻があり、すぐにもう一杯飲みたくなります」とファビオは話していました。アメリカでもっとも売れているのがブリュットで、ザルデットの生産量の7割をブリュットとエクストラ ブリュットが占めています。畑は何百年も前に氷河が融けて出現した丘に位置します。粘土と石灰岩土壌で、南向き。葡萄は1995年に植えました。9月に収穫します。グレラのレモンやトロピカルな香りを増すための短い醸しの後に、ステンレスタンクで発酵させます。その後、強い香りを守るため、温度管理した大きなステンレスタンクで二次発酵させます。洗練された泡立ち。白い花やアプリコット、ハーブの香り、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいを感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 11.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

等級：D.O.C. 生産者：ザルデット

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアンコ 15%

品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 7 月時点のものです。