

STORY

40年かけて生命を育んだ、完全無農薬の果樹園
1本のリンゴの木から始まる物語



1980年、BBCで長年ドキュメンタリー番組制作に携わってきたアイバー・ダンカートン氏が、家族と共にロンドンを脱出するところから、この物語は始まります。敏腕プロデューサー兼ディレクターであったダンカートン氏は、あろうことか、山羊3頭、牛2頭、豚2頭、羊20頭、ロバ1頭を購入してほどなく、BBCに辞表を突きつけたのでした。

妻、そして二人の多感な10代の息子達、そして90歳にもなる母親を引きずって、イギリスの片田舎であるヘレフォードシャー州ペンブリッジ近くの小さな家に移り住みました。

当初は、牧畜で生計を立てようとの計画でしたが、肉を売るにも、お乳を絞るにも足らず、家畜達は共に暮らす家族以上の役割を果たしませんでした。頭を抱えたダンカートン氏でしたが、ふと畑に目を向けてみました。そこには、たった1本のりんごの木が、ポツンと寂しそうに佇んでいたのです。

「りんご... そうだ、りんごだ!」

「伝統的なシードルを再生しよう。」

土と、林檎の交響。

日本も、世界も最高賞を受賞した、
イギリス、オーガニック・シードルの最高峰。



ORGANIC CIDER
DUNKERTONS



株式会社TRAVESIA

〒107-0062 東京都港区
南青山2-9-25
Century H 南青山 1F
03-6432-9950
info@travesia.jp

土を取り戻す。

本物の伝統的なシードルは、畑の有用菌を纏って発酵する。

ヘレフォードシャーという土地には、豊かな果樹園がそこかしこにあり、歴史的にシードルづくりが行われていました。伝統的なシードルは、りんごそのものを天然の有用微生物で発酵させてつくる発酵食品です。ところが、その当時は、濃縮果汁や添加物、砂糖を使う、いわば「工業製品」のような飲料を作る業者がほとんどでした。

「畑の土を、生きた土に戻そう。多様な微生物と野生動物達、植物、そしてりんごが生かす合う果樹園から、伝統的なシードルを再生しよう。」

オーガニック栽培は難しいと言われていたりんごでしたが、ダンカートン氏の粘り強い性格と研究魂が、諦めを許しませんでした。伝統的な地元産のりんご品種を選び、栽培にも生産にも一貫して農薬や化学肥料などの化学物質の投入を排除しました。

ダンカートン氏は、土こそが良いいんごを作ることを知っており、当初から「英国土壌協会 (Soil Association)」のメンバーになり、厳格な基準を守りながら、独自の栽培方法を探求していきました。

土ごと飲む、シードル。

ダンカートン・シードルを通して、私たちは、土を飲んでいる。



オーガニック
グルテンフリー
ヴィーガン

りんごの木は、土に根をおろすことで、微生物が生み出した栄養分をぐんぐん吸収し、健康な果実をつけます。

彼らは、りんごを手摘みではなく、あえて地面に落ちとしてりんごを収穫します。何故ならば、彼らの土には、多様な有用微生物が生きていて、シードルづくりにとって欠かせない立役者だからです。

りんごの発酵には、最も酵母特有の香りのクセがないシャンパーニュ酵母を使いますが、土に落ち、土地特有の微生物を纏ったりんごは、その土地独特の風土を奏でるシードルになるのです。

ダンカートン・シードルを飲むことで、私たちは、その土地の一部を取り込み、生態系の一部となります。



500ml
alc 6.8%

Dry

辛口・発泡性

ドライ

重厚なリンゴの渋み、
優しくも男性的な味。

渋みや酸味ははっきりした5種類のリンゴをブレンドし、6.8%という、しっかりとした辛口スパークリング。



500ml
alc 6.8%

Black Fox

中辛口・発泡性

ブラックフォックス

果肉と皮の渋み、
重層的広がり。

リンゴ10種類を使用。イギリス民話でお馴染みの黒いキツネがシンボル。優雅な余韻を残します。



500ml
alc 6.8%

Premium

中甘口・発泡性

プレミアム

ダイレクトな果実味、
官能的ブレンド。

ソフトな渋みのリンゴを使用。微かな苦みを感じる、甘みだけでない、濃厚なシードルに仕上がっています。



500ml
alc 7.5%

2020年8月発売予定

Perry

中甘口・発泡性

ペリー（洋梨）

クリーミーで繊細、
甘やかな梨の香り。

果実の爽やかでドライな甘みに、洋梨の皮のほろ苦さがバランスよく加わり、長い余韻が楽しめます。