

CIDER
JAANIHANSO

ヤーニハンソ・シードル

エストニアから来た、
リンゴのスパークリングワイン

バルト海沿岸のエストニアでは、
北国の短い夏と、長い秋が、
密度が濃く、香り高い
リンゴを生み出します。

厳選した果実だけを
瓶内二次発酵させた、まるで
シャンパーニュのような
キメの細かい泡が立ち上る、
極上のクラフトシードルです。

elBarri

スペイン・カタルーニャ地方の伝説のレストラン
「エル・ブジ」を手がけた、フェランとアルベルト
のアドリア兄弟がバルセロナで展開するプロジェク
ト「エル・バリ」。ヤーニハンソはその各レストラ
ンで採用されています。



by ALVAR ROOSIMAA

瓶内二次発酵方式で つくるクラフトシードル



ヤーニハンソ醸造所はエストニアの北部で、18世紀からシードル生産しています。2000年にこの醸造所のオーナーとなったロージマ家は、「シードルは自然の結晶そのもの」という信念のもと、原材料となるリンゴを育ててきました。ヤーニハンソのクラフトシードルは、エストニアの美しい風土を、可能な限りボトルに詰め込んで生まれました。

ヤーニハンソは野生の酵母だけを使ってシードルをつくる数少ない生産者のひとつです。地元の品種のみを使い、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で仕上げます。18ヶ月から30ヶ月の長期熟成を経たシードルからは、リンゴのお酒とは思えないほどのキメの細かい泡が立ち上ります。良く冷やして、白ワイン、またはシャンパーニュ用のグラスでお楽しみ下さい。

THE COLLECTION



シードル・ブリュット〈辛口〉

果実味の中に、厳しい冬に搾ったリンゴの優しい苦みが心地良い、淡麗なブリュット。エレガントな泡は食前酒に最適です。

750ml / 375ml Alc.8.5%vol



シードル・ドライ〈中辛口〉

エストニア原産の品種のみを使い、18ヶ月以上の長期熟成を経た中辛口ドライは、泡の余韻が口の中に広がる、黄金色のシードルです。魚介類などに良く合います。

750ml / 375ml Alc.5.8%vol



シードル・スイート〈やや甘口〉

フランスのスタイルを意識した、甘すぎないスパークリング。若干の渋みを残しながらも、口の中に豊かな果実の香りが広がります。

750ml Alc.5.8%vol



シードル・ロゼ〈中辛口〉

グラスから漂う、摘みたてのラズベリーを思わせるようなリンゴの皮の香り。酸味と甘みの見事なバランスは夏の日を彩ります。

750ml / 375ml Alc.6.0%vol



ホップ・シードル〈中辛口〉

リンゴ天然果汁を熟成、シムコーホップを加えて、さらに瓶内で二次発酵させます。ホップの爽快感がリンゴの果実味と溶け合う、印象的なスパークリングワインです。

750ml / 375ml Alc.5.5%vol

エストニアに、出会う 雪に包まれたおとぎの国から 届いたシードル

バルト諸国の一番北に位置するエストニアは、国土の3/4が森林と湿地に覆われた美しい国です。郊外には澄み切った空気と豊かな土地が広がり、そこに住む人々はだれもが庭にリンゴの木を植えています。どここの家庭にも先祖代々の圧搾機が置かれています。シードルづくりは生活の一部です。

北国の短い夏と、長い秋は密度が濃く、香り高いリンゴを生み出します。エストニアの石灰質の土地は、イングランド南西部や、フランス・ノルマンディー地方と同じく、醸造用のリンゴ作りに非常に適した土地です。それを丁寧に絞ってつくるヤーニハンソのシードルは、濃厚で、凛とした味わいです。



世界最大のシードル鑑評会
GLINTCAP 2018
金賞受賞



株式会社TRAVESIA

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