



Giara a uovo Egg-shaped jar



原初の製法・アンフォラ『陶器』でワインを醸す。

 株式会社 **アルファポイント**

所 在 地: 〒460-0011 愛知県名古屋市中区大須3-30-40 万松寺ビル10階
T e l: 052-262-5558 F a x: 052-262-9115
M a i l: info@alphapoint.co.jp
Webサイト: <https://www.alphapoint.co.jp>



イタリア北部の伝統、アンフォラ・ルネサンス

ジョージアの“クヴェヴリ”からイタリア北部フリウリの“アンフォラ”へ、自然派ワインの伝統製法

History

アンフォラについて

ワイン造りは紀元前6000年頃から始まったと言われていますが、実は当初からジョージアでは「クヴェヴリ」と呼ばれるアンフォラが使用されていました。

この醸造方法はあまりにも手間暇がかかることから19世紀には減少していましたが、2013年にユネスコの「無形文化遺産」に登録されたことで、現在は徐々にアンフォラによる生産は増えてきており、フリウリの生産者をはじめ、イタリア国内のワインメーカーによるアンフォラでのワイン造りが徐々に広がっていきました。

アンフォラでのワイン造りは、自然派ワインの造り手を中心に世界中の生産者を惹きつけ、現在では新しいワイン容器として再び注目を集めることになったのです。



Product Description

製品について

テラコッタ製のアンフォラの特徴は、焼き方によって空気の浸透性をコントロールし、“樽よりも酸化が起らず、ステンレスタンクのように還元しない”絶妙な熟成を可能にすることです。それによってタンニンの質がよくなり、非常になめらかで葡萄そのものの風味が得られるうえに酸も美しく、ワインのレベルが上がります。「質の良いタンニン」と「美しい果実味」の両方を得ることが出来るアンフォラ仕立てを、ぜひお試しください。

素材と製法

インプルネータ特有のガレストロン粘土を使用し、高い鉄分含有量と耐久性に優れるテラコッタを手作業で製造しています。

デザインと機能性

現代的なエトルリア風のデザインを採用し、ステンレス製の首輪と密閉可能な蓋を備え、酸素供給を制御しながら発酵・熟成が可能です。

品質管理

電気釜での焼成により、一貫した品質と酸素透過率を実現しています。

ARTENOVA

ARTENOVA社について

アルテノヴァ社 (Artenova) は、イタリア・フィレンツェ南部のインプルネータに拠点を置く、ワイン醸造用テラコッタ製アンフォラの製造で知られる企業です。同社は2008年にワイン用アンフォラの製造を開始し、以来、世界中のワイナリーに製品を提供しています。

アルテノヴァ社は、2014年から「La Terracotta e il Vino (テラコッタとワイン)」という国際的なイベントを主催し、テラコッタ製アンフォラを使用したワイン醸造に関する研究や情報交換の場を提供しています。



アルテノヴァのオーナー、レオナルド・バリシ氏とアンフォラ

Specification

製品仕様

製品仕様	外 寸: 直径105cm×高さ135cm (放出弁 (高さ48cm) を除く)
	容 量: 700ℓ
	重 量: 250kg
	生産国: イタリア

付 属 品	ステンレス製 密閉蓋
	ステンレス製 ワインディスペンサータップ
	ステンレス製 車輪付き土台

DM限定特別価格

(税別)
850,000円

※数に限りがございます、なくなり次第終了いたします。
※配送方法、配送料につきましては別途御見積とさせていただきます。

