

# EPICURIUS

エピキュリアス

## スウィート&メロウな食後酒 ヴィンサントはいかが？

イタリア料理で食後酒の定番といえば爽やかな味わいのリモンチェッロや濃厚な香りのグラッパ。そこにメロウな口あたりのデザートワインを加えてみませんか？吸い込まれるような琥珀色で口あたりはとろり、喉通りはさらりとしたヴィンサント。まだまだ寒くありつつも春の気配をほんのりと感じるこの季節、きっとお気に召していただけることと思います。

### 聖なるワイン、ヴィンサント

ヴィンサント(Vin Santo)は、「聖なるワイン」という意味のイタリア語。トスカーナ州の伝統的なデザートワインで、イースターの時期にキリストの復活を祝う酒として、同じくトスカーナ州の伝統菓子「カントウッチ」とともに供されます。品種はトレッピアーノやマルヴァジアなどの白ぶどうから作られることがメジャーで、麦藁の上筵で収穫したてのぶどうを乾燥させ糖度を高めてからつくることがしばしばです。小型のオーク(伝統的な製法の場合は栗)樽でじっくりと熟成させます。熟成期間は最低3年、生産者によっては5年から10年熟成させることも珍しくありません。

「聖なるワイン」という名称の由来は諸説ありますが、もっとも有力なもの、かつて甘口のワインを好んだローマ・カトリック教会が、ミサの中の聖体拝領の秘跡(聖餐式)においてこのワインを使用してきたことだそう。

その他にも「サントリーニ島からの積荷に、このワインを載せる際にサントリーニの頭文字(Santo)とワインを示す(Vin)を記載したことから」という説や、「14世紀にシエナ出身の修道士が、ミサで余ったこのワインを使って病人を治療していたことから」などの説もありますが、それらの信ぴょう性は定かではありません。



教会の聖体拝領では聖職者からパンとワインが与えられます。

### ヴィンサント "サンタ・パズィエンツァ"



ここで当社輸入商品をご紹介します♪  
ぶどうは収穫後12月まで陰干しし、水分を抜いてから圧搾、異なる材質・サイズの小樽を複数用いて発酵を進めます。最低4年かけて熟成させます。  
"Santa Paziienza" は聖人名で、Paziienzaには「忍耐」の意味も。ぶどうの陰干しからさらに4年という長い年月を乗り越えて完成するワインであることと掛け合わせたネーミングです。味わいはレーズン、バニラアイス、ローストナッツ。ほのかにメープルシロップのニュアンスも。甘口でもくどさが無く、食後の身体にすんなりと浸透していきます。

【品種】トレッピアーノ・マルヴァジア  
【呼称】DOCヴィンサント・デル・キアンティ  
【参考上代】¥5,300  
【容量】500ml×6本/cs  
(※初回入荷分15本限定販売のためバラ混載も承ります。)

### ◆イベント情報◆

お待ちしております!

#### ①都内自社ワイン試飲会

2月6日(火)～8日(木)  
13:00～16:30

※最終入場：16:00

@グスタヴォ神楽坂店



#### ②FOODEX2024

3月5日(火)～8日(金)  
10:00～17:30

※最終日：～16:30

@東京ビッグサイト



東ホール1/イタリア館

- ・VALVIRGINIO(ワイン):#89
- ・FOSS MARAI(ワイン):#90
- ・POZZALI(チーズ):#91

※FOODEXチケットをご希望のお客様はご連絡ください。