



Caperitif (Swartland)

カペリティブ (スワートランド)

BIODIVERSITY

歴史

南アフリカではヴェルモットは1800年代後半、金やダイヤモンドの発掘で富が築かれていた時代に、アペリティブ(食前酒)として広く飲まれており、市民やバーテンダーらに大きな影響を与えていました。中でも特に人気を博したのが1906年にケープタウン・エリアで誕生したオリジナル・レシピのヴェルモット『カペリティブ』でした。しかし間もなく財産抗争が勃発し、キュヴェの背景や大切なレシピが消失してしまい、80年もの間「ゴースト・イングレディエント／幽霊の材料」と呼ばれていました。2014年、当時のレシピの文献を知るデンマーク人のミクソロジスト(Mix: 混ぜる・Ologist: 学者 / ボタニカルやスパイスなどの材料を用いて独創的なカクテルを生み出す職人) ラース・シュミット氏と、かのスワートランドの銘ワイン生産者である アディ・バーデンホースト氏が出会い、苦心の末にレシピの再現に成功し、この唯一無二のヴェルモット「カペリティブ」は見事な復活劇を遂げたのでした。



造り方

【ヴェルモットとは】白ワインにハーブやスパイスを漬け込んで造る「フレーバード・ワイン」の一種で、アペリティブ(食前酒)として飲まれるほか、様々なカクテルの材料に用いられます。

【カペリティブの造り方】古木のブッシュヴァイン(株仕立て／自根)のシュナン・ブランから造られた白ワインをベースに、約50種類ものボタニカル(自家農園のハーブ、フレッシュフルーツ、花、苦みのある根っこ、樹皮など)と数種類の魅惑的な香りのスパイスを浸漬して造ります。毎年、その年その年の気候に最適な季節のボタニカルを用いて仕込むため、キュヴェごとにロット・ナンバーが付けられています。また、生産量も極少量に限られているため、ラベルにはシリアル・ナンバーが付いています。毎年必ず使われているボタニカルの中には、西ケープ州にだけに見られる“フィンボス”と呼ばれる野生の植生地域に自生していて、長く薬用として用いられてきた強い芳香を放つハーブが何種類か用いられており、これが他のボタニカルたちと絶妙に溶け合うことで、他のヴェルモットには無い独特の個性的なフレーバーが加わるため、絶大なファンを獲得しています。

◆SO2無添加



造り手・産地・醸造

南アフリカのワイン造りを牽引するパイオニア的存在の生産者のひとりであり、革新的で非常に行動的な情熱の人、『A.A.バーデンホースト』のアディ・バーデンホースト氏が手掛けています。彼のワイン造りのポリシーであり、また現代の社会に沿うようなナチュラルなアプローチを用いて、彼の真骨頂である「個性とカッコよさ」を追求したこの懇親のヴェルモットは、スワートランドの山の中にある「Kalmoesfontein／カルモスフォンテン」という名の小さな農場で育つシュナン・ブランをベースに造られています。手摘みで収穫されたブドウはフレンチオークの古樽にて野生酵母による自然発酵と熟成を経て、前年のリザーヴワインとアッサンブラージュされます。浸漬用の約50種に及ぶボタニカルは全て自家農園で大切に育てられています。



楽しみ方・カクテルレシピ

毎年入荷とともに瞬く間に完売してしまう唯一無二の味わいですが、オンザロックや炭酸で割ってアペリティブ(食前酒)として楽しんだり、有名なカクテルの「マティーニ」に仕立てたり、ジンやラム、その他のリキュールやフルーツなどを加えたり、わずかにミネラルウォーターを加えて温め、妖艶に香り立つホットワインにしたりと、様々な楽しみ方が可能です。ぜひグラスから溢れ出るような南アフリカの大地の恵み、“バイオダイバーシティ: 生物多様性”を存分にお楽しみください。

カクテルレシピはこちら <http://caperitif.com/cocktails-recipes/>



商品コード	ワイン名	内容量	ヴィンテージ	Alc 度数	税別参考上代
70330111	Caperitif No.11 カペリティブ No.11	750ml	NV	16.5%	¥5,500

JAN 6009800591569

