



バルデスピノ

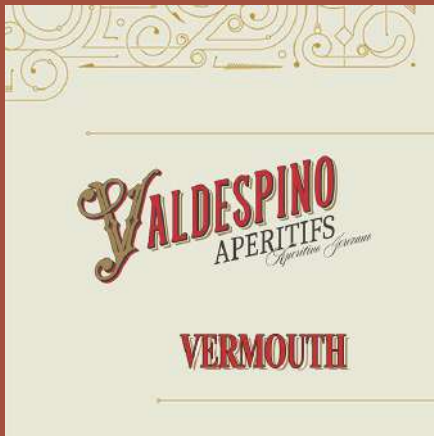
ベルモット



Aperitifs Vermouth

アペリティブ ベルモット

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：750ml
アルコール度数：15%
参考価格：3,900円



アペリティブの起源は紀元前5世紀。

ヒポクラテスがワインにニガヨモギやハーブを漬けたのが始まりとされます。

18世紀後半にはイタリアでベルモットが誕生し、世界中に食前酒の文化が広がりました。

スペインの名門〈バルデスピノ社〉も20世紀初頭からアペリティブを手がけており、その伝統が2021年、新たな形で蘇ります。

贅沢な古酒の深みと、華やかなボタニカルの香りが融合した、まさに“食前酒の常識を覆す”バルデスピノの新たな傑作です。

VOSオロロソにモスカテルをブレンドしたベースに、エルダーベリー、コリアンダー、カモミールなど多彩なスパイスとハーブを丁寧に浸漬。

さらにオロロソ樽でじっくりと熟成させることで、芳醇な香りと奥行きのある味わいを引き出しました。

熟成オロロソとモスカテルの深みをベースに、スパイスとハーブが織りなす華やかで複雑な香り、そしてほのかなビターさが絶妙に調和。

贅沢なアロマと凝縮された味わいを楽しめる、個性的でエレガントなシグネチャー・アペリティブです。



＜飲み方のオススメ＞

食前酒として、ストレートで。ロックで、グレープフルーツやオレンジのスライスを添えて。ナッツ、オリーブ、ピクルスにも合います。

Aperitifs Quina

アペリティフ キナ

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：750ml
アルコール度数：15%
参考価格：4,400円



アペリティフの起源は紀元前5世紀。

ヒポクラテスがワインにニガヨモギやハーブを漬けたのが始まりとされます。

18世紀後半にはイタリアでベルモットが誕生し、世界中に食前酒の文化が広がりました。

スペインの名門〈バルデスピノ社〉も20世紀初頭からアペリティフを手がけており、その伝統が2021年、新たな形で蘇ります。

贅沢な古酒の深みと、華やかなボタニカルの香りが融合した、まさに“食前酒の常識を覆す”バルデスピノの新たな傑作です。

オロロソとペドロヒメネスをブレンドしたベースに、キナ皮やゲンチアナの根、天然リコリス抽出液、ナツメグ、さらにドライグレープフルーツやセビーリャオレンジを贅沢に浸漬。

柑橘の爽やかさとスパイス、ほのかな甘みが見事に調和し、熟成に使用したオロロソ樽由来の芳醇な甘さが余韻としてふくらみます。

深みのある香味と上品なビターさが織りなす、洗練された味わいのプレミアム・アペリティフです。



＜飲み方のオススメ＞

ストレート。ラムオールドファッションドやネグローニ、マンハッタンなどのカクテルに最適。

ロックでシナモンスティックと一搾りしたオレンジを添えれば、完璧なアペリティフに。オリーブ、ピクルスとご一緒にどうぞ。

