



Sales Rep International LLC

1-29-2, Minamiohtsuka,  
Toshima-ku, Tokyo 170-0005, Japan

Tel : +81 3 6912 2922

Fax : +81 3 6912 2923

www.salesrepinternational.com

セールス・レップ・インターナショナル合同会社

〒170-0005 東京都豊島区南大塚1-29-2

Tel : 03 6912 2922

Fax : 03 6912 2923

www.salesrepinternational.com

ストラディヴァリウスの森が奏でるグラッパの音色

VIBRAZIONI®

～ 響き ～

グラッパ最高峰 日本初上陸  
2017年8月1日 先行予約販売開始 限定38本

VILLA  
de VARDA

LAGRAPPA





Sales Rep International LLC

1-29-2, Minamiotsuka,  
Toshima-ku, Tokyo 170-0005, Japan

Tel : +81 3 6912 2922

Fax : +81 3 6912 2923

www.salesrepinternational.com

セールス・レップ・インターナショナル合同会社

〒170-0005 東京都豊島区南大塚1-29-2

Tel : 03 6912 2922

Fax : 03 6912 2923

www.salesrepinternational.com

## ヴィツラ・デ・ヴァルダ社の歴史

1678年グラッパ発祥の地、北イタリア、トレンティーノ・アルト・アデージェ州メツォロンバルドで設立されたヴィツラ・デ・ヴァルダ社。現存する蒸留所の中でも、イタリア最古の蒸留所としてその長き歴史を誇るヴァルダ社にはグラッパ博物館が併設され、1500年代に使用された1600点にも及ぶ蒸留器具や700年代に使用された木製の酒船、代々継げられた家族の家計簿、相続系譜や納税の記録、さらに当時から投函された手紙まで遺されており歴史的にみても価値の高い資料が収集されています。

また、1678年に騎士団の称号を授与されたことやハプスブルグ家やウイーン王朝にヴァルダ社のグラッパが御用達された誇り高き歴史が刻まれています。

ヴァルダ社は、339年経った今も現5代目当主のルイージ・ドルツアン夫妻そして二人の息子ミケーレ、マウロとともに頑なに家族経営を守り続けています。

TRENTINO - ALTO ADIGE



## ヴァルダ社 グラッパの製造と品質の信頼性

グラッパ製造には、原材料となるワインを絞った後に残る絞り粕である葡萄(ヴィナッチャ)を使用しますが、ヴァルダ社は絞った直後の新鮮なヴィナッチャだけを使用し、一般的なグラッパで感じられる強い刺激的原因となる種の部分を90%排除しています。

その後、新鮮なヴィナッチャを100%銅製の蒸留器を用い、直火ではなく6回もの湯煎を均一にじっくりかけることで、ようやくヴァルダ社の独特な芳醇さと余韻の残るまろやかさができあがります。

一般のグラッパ蒸留所ではこの蒸留が1~3回、全イタリアのグラッパ蒸留所での平均蒸留回数が1.5回であることをみても、いかにヴァルダ社の製品づくりが独自の製造方法で丁寧になされ、これまでにイタリア国内のグラッパコンテストで数多くのプレミア賞を獲得している所以がうかがえます。





Sales Rep International LLC

1-29-2, Minamiohtsuka,  
Toshima-ku, Tokyo 170-0005, Japan

Tel : +81 3 6912 2922

Fax : +81 3 6912 2923

www.salesrepinternational.com

セールス・レップ・インターナショナル 合同会社

〒170-0005 東京都豊島区南大塚1-29-2

Tel : 03 6912 2922

Fax : 03 6912 2923

www.salesrepinternational.com

## 北イタリア大自然の雫

# VIBRAZIONI®

ヴィブラツィオーニ ~響き~



### ストラディヴァリウスの赤モミ

弦楽器バイオリンで確固たるプレステージを誇るストラディヴァリウス製の音色は知る人ぞ知る最高級の響きを奏でます。

ヴァルダ社は、遙か昔、庶民のごく普通の生活にあったグラッパを「(ストラディヴァリウス)バイオリンの森」といわれる地で育った上質の赤モミを使い稀有な熟成樽を開発し、均一で緻密な年輪からでる樹液の働きにより、従来のグラッパとは全く異なる味わいのあるフルーティなグラッパを生み出すことに成功しました。

### 稀有な熟成樽の開発と上質なヴィナッチャ

イタリア・トレンティーノに位置するドロミテ渓谷のヴァレ・ディ・フィアンメに「バイオリンの森」と呼ばれている地があります。その地でのみ栽培された赤モミは弦楽器の音色や響きには最適な素材でした。そしてヴァルダ社はこの赤モミが放つ素晴らしい香りと年輪に魅せられついに究極のグラッパ製造に挑んだのです。

しかし、樽成形には数々の困難がありました。一般的に熟成樽の素材はオークやサクラなどが使われ火で炙って成形しますが、赤モミを火で炙ると樹脂が変質してその味と香りがグラッパにダメージを与えてしまいます。ヴァルダ社は「蒸気を当てて曲げる」技術を独自開発し、この特別な赤モミでの樽熟成をようやく完成させたのです。

ついに成功した赤モミ製の樽で、自社の\*単一畑 Broilet で収穫されたトレンティーノの地場品種、テロルデーゴ品種のみを厳選し、種を丁寧に除き新鮮な状態のヴィナッチャを銅製の蒸留窯で6回湯煎にかけたのちに5年間という長い年月をかけて熟成させました。

やがて、ヴァルダ社が守り続けた伝統の製法によって、ストラディヴァリウスに使われた上質の赤モミと厳選されたヴィナッチャで蒸留されたグラッパがゆっくりと時を経て融合しグラッパ最高級の香りとなって響きわたるのです。

(\*単一畑で収穫されたぶどうは、生産区画が限定・特定されており、品質が高く新鮮で凝縮された濃厚な果実味と、土壌・ぶどう品種由来の味わいがあります。)





## Sales Rep International LLC

1-29-2, Minamiohtsuka,  
Toshima-ku, Tokyo 170-0005, Japan  
Tel : +81 3 6912 2922  
Fax : +81 3 6912 2923  
www.salesrepinternational.com

## セールス・レップ・インターナショナル合同会社

〒170-0005 東京都豊島区南大塚1-29-2  
Tel : 03 6912 2922  
Fax : 03 6912 2923  
www.salesrepinternational.com

### グラッパの効能

イタリアの人々は食後にグラッパをストレート、あるいはエスプレッソを飲んだ後、カップの底に残った砂糖に少量足して「カフェ・コレット」として楽しめます。これはグラッパが食後の消化を助けるという説があるからですが、グラッパには消炎効果や、グラッパに含まれるポリフェノールの働きにより抗酸化作用があるとも言われ、それが故か中世の時代には気管支炎や便秘、消毒薬や歯痛などの薬としてもグラッパが使われていたという話もありますが、事実は確認できていません。残念ながら日本では薬草酒としてのグラッパはまだ輸入されていません。

\* 効能については諸説あり、その事実は確認されておりません。グラッパは、アルコール度数も高く、飲み過ぎにはご注意ください。

### グラッパの美味しい楽しみかた

イタリアではグラッパは食後酒として親しまれていますが、ヴァルダ社のグラッパは味わいが柔らかく、食中酒としても十分楽しめます。また、カクテルにして食前酒としても楽しんでいただけます。

(アルコール度数が高いため飲み過ぎにご注意ください)

\* ヴァルダ社の熟成グラッパと相性のよいお料理： 肉の煮込み料理、鹿・雉・猪などのジビエ料理

\* ヴァルダ社の高品質な熟成グラッパをベースにしたカクテル  
ヴィオラツィオーネの他、同時発売のDOLZAN 50° に置き換えてもお楽しみいただけます。

#### ヴァルダのゴールド

材料:	オレンジ	角切り2個程度
	ライム	角切り 2個程度
	ブラウンシュガー ティースプーン	2杯
	ヴィブラツィオーネ (またはDOLZAN 50°)	40cc
	ヴィターオレンジ	2滴
	ジンジャーエール	140cc
	* ミントの葉	(飾り付け用)

角切りにしたライムとオレンジをブラウンシュガーと混ぜ合わせ、ビターオレンジを2滴加え、ミントの葉以外の残りの材料をタンブラーグラスに氷と共にいれ、優しく混ぜ合わせ、仕上げにミントの葉を添える。

#### ヴァルダのWOW

材料:	オレンジ	角切り 3個程度
	ブラウンシュガー ティースプーン	1杯
	オレンジの絞汁	40cc
	ヴィブラツィオーネ (またはDOLZAN 50°)	40cc
	アンゴスチュラビターズ	2 滴
	ジンジャーエール	120cc
	シナモンパウダー	少々
	* キャロムシード(アジョワンシード) ・ チェリー・オレンジスライス (飾り付け用)	

角切りにしたオレンジをブラウンシュガーと混ぜ合わせ、\* 以外の残りの材料全てをタンブラーグラスに氷と共にいれ、優しく混ぜ合わせ、オレンジのスライス。仕上げにキャロムシード、チェリーを添える。

#### イタリアン キューバ

材料:	ライム	1/2個
	ブラウンシュガー ティースプーン	2杯
	ミントの葉	12枚
	ヴィブラツィオーネ (またはDOLZAN 50°)	40cc
	トニック ウォーター	120cc
	* ミントの葉	(飾り付け用)

ライムを絞ってブラウンシュガーと混ぜ合わせ、ミントの葉をくわえ、トニックウォーターを注いで優しく混ぜ合わせる。ヴィブラツィオーネ(または DOLZAN 50°)を注ぎ、優しく混ぜ合わせてミントの葉を添える。



Sales Rep International LLC

1-29-2, Minamiohtsuka,  
Toshima-ku, Tokyo 170-0005, Japan  
Tel : +81 3 6912 2922  
Fax : +81 3 6912 2923  
www.salesrepinternational.com

セールス・レップ・インターナショナル 合同会社

〒170-0005 東京都豊島区南大塚1-29-2  
Tel : 03 6912 2922  
Fax : 03 6912 2923  
www.salesrepinternational.com

## 商品詳細:

製造者: ヴィツラ・デ・ヴァルダ  
品名: ヴィブラツィオーニ  
容量: 1, 500ml  
アルコール 度数: 40度  
年間生産本数: 800本  
包装: 木箱(赤モミ製)入り



外観: 黄金を帯びた濃い琥珀色  
香り: やさしく、クリーンで複雑なアロマ。芳醇で軽快。  
トーストしたアーモンド、カカオ、コーヒー、ヴァニラ、アマレット、  
森林香、くるみ、プルーン・杏・木苺が一体となった複雑な香り。  
味わい: 格別な柔らかさ。温かみのあるアロマにあふれた余韻。  
気品があり、軽やかでフルーティー。華やかなブーケ。

付属品: CD 一枚  
イタリアのヴァイオリニストの重鎮で、パガニーニ奏者として著名なサルヴァトーレ・アッカルドが、1695年製ストラディヴァリウスで、ヴァルダ社のために演奏した、パガニーニ作曲の超絶技巧の名曲を録音。連続する多重和音、一弓の中の何十個ものスタッカート、低・高音弦間の激しい跳躍、超高速パッセージや、目まぐるしい連続ピッチカートなど、最高峰のヴァイオリン演奏技巧がふんだんにちりばめられています。グラッパの最高峰ヴィグラツィオーニの香りと共に楽しみください。

希望小売価格: 45,000円(税抜) + 消費税8%

先行予約販売開始日: 2017年8月1日

\*\*\*\*\*  
このリリースに関する商品・販売のお問い合わせ:  
輸入・販売元:  
東京都豊島区南大塚1-29-2  
セールス・レップ・インターナショナル 合同会社  
電話: 03-6912-2922  
FAX: 03-6912-2923  
E-mail: [request@salesrepinternational.com](mailto:request@salesrepinternational.com)

酒類販売管理者: 奥野 智子  
酒類販売管理研修受講年月日: 平成29年3月29日  
次回研修の受講期限: 平成32年3月28日  
研修実施団体名: 一般社団法人 日本フランチャイズチェーン協会

## プレミア 受賞歴

### <1997- 2003>

1997 GRAPPA CHARDONNAY  
Premio Anag  
1997 GRAPPA NOSIOLA  
Premio Anag  
1997 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco del Garda  
2000 GRAPPA MOSCATO - MORBIDA  
Premio Alambicco del Garda  
2000 GRAPPA TEROLDEGO  
Premio Alambicco del Garda  
2001 GRAPPA CHARDONNAY  
Premio Alambicco del Garda  
2001 GRAPPA MOSCATO - MORBIDA  
Premio Alambicco del Garda  
2001 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco del Garda  
2002 GRAPPA CHARDONNAY  
Premio Alambicco d'oro  
2002 GRAPPA TEROLDEGO  
Premio Alambicco del Garda  
2002 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco del Garda  
2003 GRAPPA CHARDONNAY  
Premio Alambicco del Garda  
2003 GRAPPA MOSCATO - MORBIDA  
Premio Alambicco del Garda  
2003 GRAPPA GRAN RISERVA - MITO  
Premio Alambicco d'oro  
2003 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco del Garda

### <2004-2008>

2004 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA – BARRICATA Anag  
2004 GRAPPA MÜLLER THURGAU  
Premio Alambicco d'oro  
2004 GRAPPA TRAMINER  
Premio Alambicco d'oro  
2006 GRAPPA CHARDONNAY  
Premio Alambicco d'oro  
2007 GRAPPA MÜLLER THURGAU  
Premio Alambicco d'oro  
2007 PIÙ GRAPPA  
Premio Alambicco d'Oro  
2007 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Premio Anag - Alambicco d'Oro  
2008 GRAPPA TEROLDEGO  
Premio Alambicco del Garda  
2008 GRAPPA CHARDONNAY  
Alambicco del Garda  
2008 GRAPPA MOSCATO - MORBIDA  
Alambicco d'Oro  
2008 GRAPPA MOSCATO - MORBIDA  
Alambicco del Garda  
2008 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco del Garda  
2008 GRAPPA TEROLDEGO  
Premio Acquaviti d'Oro  
2008 GRAPPA TEROLDEGO  
Premio Alambicco d'Oro  
2008 GRAPPA TRAMINER  
Alambicco del Garda  
2008 \* TEROLDEGO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco del Garda

### <2009- 2011>

2009 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Acquaviti d'Oro - Anag - "Best Gold"  
2009 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro  
2009 \* TEROLDEGO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro  
2010 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Acquaviti d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro  
2010 \* MÜLLER THURGAU GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Acquaviti d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro  
2010 \* PIÙ® GRAPPA BARRICATA - MORBIDA  
Alambicco d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro  
2010 \* PINOT NERO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro  
2010 \* MÜLLER THURGAU GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro  
2010 GRAPPA TEROLDEGO  
Premio Alambicco del Garda - Eccellenza  
2010 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Premio Alambicco del Garda - Eccellenza  
2010 \* MÜLLER THURGAU GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Premio Alambicco del Garda - Eccellenza  
2011 \* MOSCATO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Acquaviti d'Oro - Medaglia Anag -  
2011 COFANETTO GRAPPA NONNO GIOVANNI  
Alambicco d'Oro - Anag - Premio d'eccellenza  
2011 \* MOSCATO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Premio Alambicco del Garda - 1° premio  
2011 \* MOSCATO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Acquaviti d'Oro - Medaglia Anag -  
2012 \* MÜLLER THURGAU GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Acquaviti d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro

### <2012-2015>

2012 \* TEROLDEGO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Acquaviti d'Oro - Anag - Medaglia d'Oro  
2014 \* TEROLDEGO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco del Garda  
2014 \* MOSCATO GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Alambicco del Garda  
2015 \* TRIÉ® GRAPPA RISERVA - BARRICATA  
Miglior Premio d'ORO - IWS