



GORISKA BRDA WINES IN JAPAN

Damir Kapitanović, January 2013

GORISKA BRDA

*the land of wine, fruit, olives
the land of breath taking views
the land of artists*



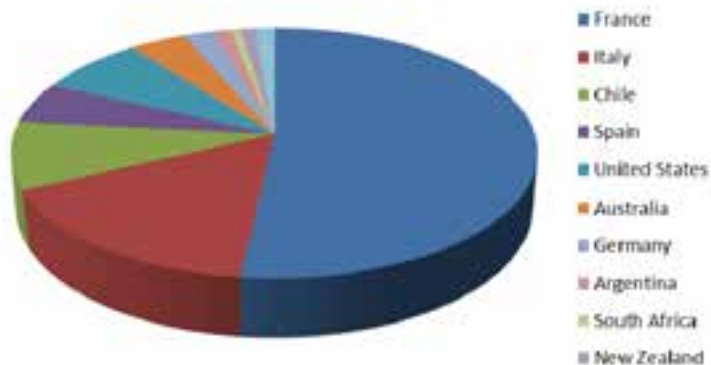
JAPAN WINE MARKET



- Imported wine consumes has increased more than 16% last 5 years
- Predicted to grow by a further 18% for next 5 years
- Wine consumption has become as common as Japanese sake



Wine Imports by Country



Source: Global Trade Atlas, based on Japan customs data (Jan-Dec 2011)

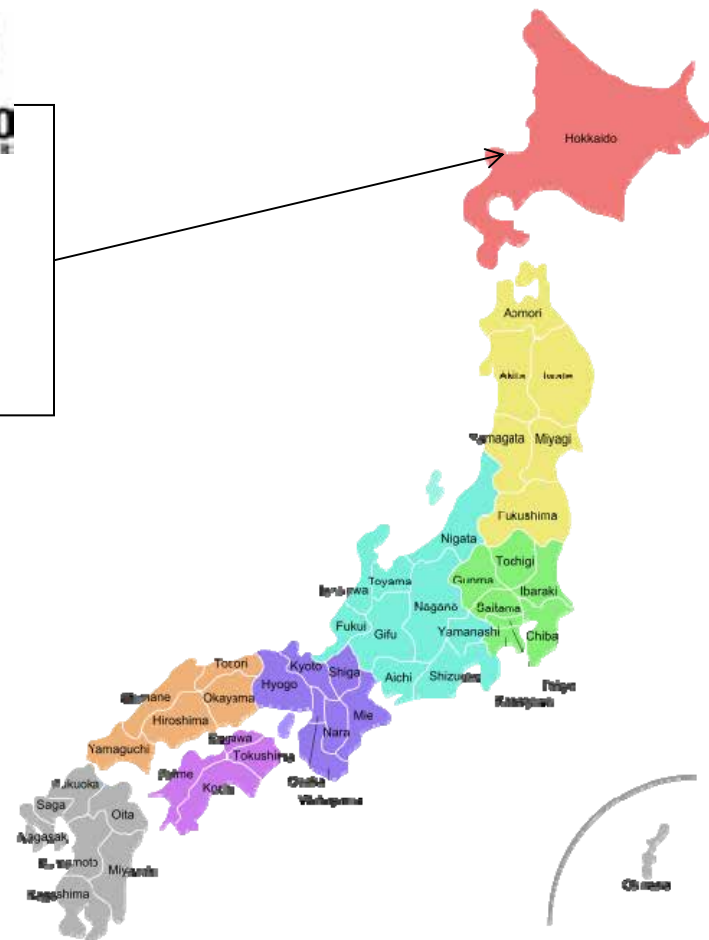


BEING THERE FOR AGES



WATASHO, Sapporo

- Local (liquids) distributor
- Limited capacity (volumes)
- Importing Brda wines for more than 20 years



JETRO



BELLUNA, Saitama

- Start cooperation in 2007 after „EU gateway to Japan“
- First meeting organized by JETRO
- Catalogue business (national)
- Growing together every year
- Expanding to China market



FOOD AND DRINK

TRADE MISSION

Tokyo 20 – 24 February 2006



A Programme Funded and Managed by the European Commission



INVITING TO SLOVENIA



DETAILED OVERVIEW



CONVINCE



slovenija
wines worth discovering



TRUST



いつもの食卓にスロヴェニアワインがやってくる！
お手頃価格がうれしい赤3種6本



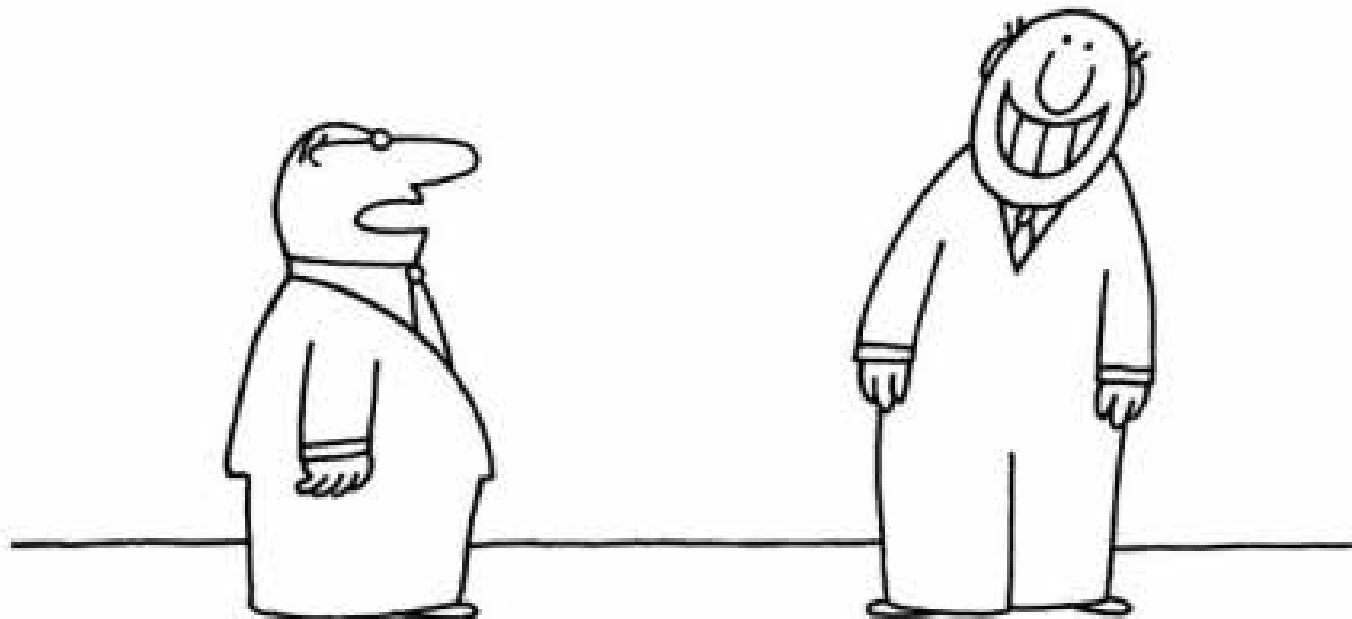
特別に熟成した3種の赤ワインをセレクト。
香ばしい土壌と気候が生み出した深い旨味が感じられます。
メルローやカベルネ種などおなじみの品種が、スロヴェニアのテロワールでど
うに熟成したかを、ぜひご堪能ください。

【スロヴェニアワインの品質分類】
◀ワルゴンスコ・ヴィノ・ズラポ▶ 特別保護産地最上級ワイン
カヴェ・スト・ヴ・ハの状況に加え、価格も抑えられます。
ワイン生産量の約9%を占めます。

◀カコポスト・ハ・ヴィノ・ズラポ▶ 特別保護産地最上級ワイン
特別保護産地に指定されている14地区の1つなので、規定のどの品
種・醸造法で生産されます。



MARKETING



C. Zwerin

"Very good. Now go out there and convince others."

PUSH : PULL



STORY



belluna-gourmet.com/wine/pg/b_trip/slovenia01.html

ワイン通販専門店 マイワインクラブは、世界の選りすぐりのワインを取り揃えています。

My Wine CLUB

ワイン通販専門店

通販グルメ専門店

カタログ・チラシからのご注文はこちら

カートを見る

トップ 特集一覧 年12回コース(頒布会) 今週の超おすすめワイン ワインに合うお料理レシピ 日本全国各地のワインに合うワイン47 My Wine CLUBについて キャンペーン

マイワインクラブ > スロヴェニア出張記 第1弾

メルマガ登録

Mail magazine

My Wine Letter

ワインのお話・旬な情報をお届け!

メールマガジン登録(無料)

緊急企画! 10/10(金)12時~17時

4年連続ワイン通商

売上No.1 賞状

月替わりでワインをプレゼントキャンペーン!!

メルマガ会員登録へ毎月抽選でプレゼント!

メルマガ限定のスペシャル企画

マイワインクラブの日

メルマガ限定お取り寄せ商品・セール

毎月第4日曜日メルマガでお知らせ!

【メルマガ会員登録限定】プレミアムセール

PREMIUM SALE

プレミアムセール企画は、こちら!メルマガに記載されているID・パスワードを入力して入場!

本数で選ぶ

- 3本セット
- 6本セット
- 12本セット

スロヴェニア出張記
〜第1弾:ゴリシュカ・ブルダ社編〜

みなさん、こんにちは。スタッフお仕事奮闘記、久々の更新です!長らくお待ちせしました。今回私たちがレポートするのは、9月上旬に訪問したスロヴェニア&イタリアの出張記です。収穫体験、ワイナリー視察、各国の食文化、そしてたくさんの赤談・小話など、数回に分けてお届けしてまいりますので、どうぞお付き合いください!

今回私たちはモスクワ乗り越し、イタリア・ヴェネチアにてヨーロッパ入り、その後経由にてスロヴェニア、というルートを取りました。

ヴェネチア到着は定刻から1時間遅れ(まあ許容範囲内ですわ)の日曜夜10時。

ゴリシュカブルダ社の若きエース、ダミールさんが休日返上で空港まで迎えに来てくれました。



ORIGIN



belluna-gourmet.com/wine/pg/b_trip/slovenia01.html

- フランスその他の地方
- イタリア
- トスカーナ
- ピエモンテ
- その他イタリアワイン
- スペイン
- リオハ
- スペインの1
- その他スペインワイン
- ドイツ
- 新世界
- アルゼンチン
- オーストラリア
- アメリカ
- チリ
- 日本
- その他の国

種類で選ぶ

- 赤ワイン
- 白ワイン
- 白ゼワイン
- スパークリングワイン
- シャンパーニュ
- カシ
- スパークリング甘口
- スパークリングその他
- ボックスワイン
- 甘口ワイン
- 香露ワイン
- アイスワイン
- 酒類強化ワイン
- 特選ワイン



あちがアドリア海だぜ！



晴れた日は白くは確実のアドリア海が見えるぞう、残念・・・。



目的地すぐそこ。





この果のおかげでぶどうを腐食させる菌が付着せず、ぶどうは農薬を散布しなくとも健全に育ってくれます。

ワイン用のぶどうのほか、食用ぶどう、チェリー、桃、アプリコット、イチジクなどのさまざまな果物が栽培され、国内のみならず輸出も盛んに行われています。

街のマーケットでも様々な果物が色鮮やかに店舗に並んでいます。イチジクは商業用に栽培される以外にも、あちこちで見ることができますが、日本のイチジクとはちよっと種子が混じりました。

日本のものは果皮が紫色で、基本的に実が酸っぱい食べますよね。ところがスロヴェニアのものは**果皮が白く、丸ごと食べることが出来るんです。**

写真のイチジクも一見熟れてなきそうですが、なかはトロッと完熟し、果皮もほんのり甘くとっても美味しいです。日本で売られているドライイチジクもこの種類なのかな、と思いながら2つ、3つと食べてしまいました。

38人の栽培農家の協同組合からスタートしたゴリシカ・ブルグを今日実えるのは約600件の組合員です。

高齢化や後継者不足で年々その数は減っているそうですが、総栽培面積はそれに比例することなく、栽培リーダーの指揮監督の下




AIM



belluna-gourmet.com/sth/do/gour/ProductDirectCmd?op=showDetailProductsDisplay&catalogCode=NE095&pr

ワイン通販専門店 マイワインクラブは、世界の盛りすくみのワインを取り扱っています。

ワイン通販専門店 **My Wine CLUB** 通販グルメ専門店 **ベルナグルメショップ**

カタログ・チラシからのご注文はこちら **カートを見る**

初めてのお客様へ(お申し込み後) *ご利用ガイド(配送・送料・お支払い) *お客様情報 *お問合わせ

トップ 特集一覧 年12回コース(会員会) 今週の超おすすめワイン ワインに合うお料理レシピ 日本全国ご当地グルメに合うワイン47 My Wine CLUBについて **キャンペーン**

前のページへ戻る

商品名で検索 キーワードを入力してください **検索** ・全額 ・ネット限定 ・1.3年熟成 ・お好きな年12回コース

バグエリー白2本セット



土着品種レプラとシャルドネの高評価セットが登場！
複雑感あふれる濃厚な味わいの上級ワイン【バグエリー】



【ワイナリーが誇るフラッグシップワイン】
地中海の恩恵とブルガ地区の土壌に育まれ、熟練した出来栄の少量のぶどうを使って造られたのがバグエリーです。
ゴリシュカ・ブルガ・ワインセラーのフラッグシップとして、上級ランクに位置付けられるブランド。
ユニークなデザインのボトルは、紫外線を防いで酸化からワインを守るため、白ワインのボトルも美しい色となっています。

【バグエリーに最適な土壌でぶどうを栽培】
1991年、ゴリシュカ・ブルガ・ワインセラーはバグエリーを造るためにブルガ地区の中心、ゴリシュカ・ブルガに49haの特別な土地を見つけました。
この独特の泥炭土が石灰岩の層に寄り添い、保水と粘土が混ざったような土壌になり、ぶどうはミネラルを含みながら厚みを持ち、バグエリー独特の上質な味わいを生み出します。
土壌は熟成された白ワインを造るだけでなく、濃厚な赤ワインを造るのにも適している上に、気候も恵まれ、南東からの暖かく湿った空気が、気温を年間を通して比較的暖かく、ぶどうが熟すのを助けています。
夏は平均気温は23度を超え、秋の終わりから春までの時期に連雨の間が短いため、完璧な熟成感のあふぶどうが育ちます。
バグエリーは参入以来、さまざまな賞を獲得しており、その品質は世界的にも認められています。
このワイン造りに使ったテロワールと、彼らのワイン造りに懸ける情熱と愛情に



2本装バグエリー白2本セット

価格 2,798円(税込)



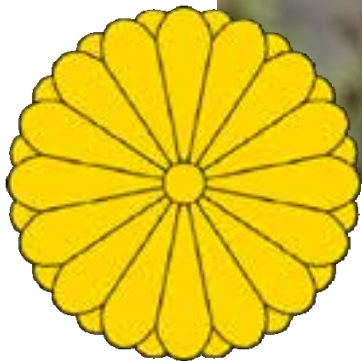
1本装バグエリー白2本セット

価格 5,998円(税込)



Bagueri

THE IMPERIAL HOUSE OF JAPAN



CHEERS!

