

専門店が厳選する
欧州直輸入オーガニックワインをお届けいたします



■マヴィのオーガニックワインとは…

醸造・瓶詰も全て、マヴィ店主が実際に会ったことのある、“顔の見える”農家さん自身が行なっています。また、全てEUのオーガニック認証を取得しています。

原料となるぶどうは、化学肥料・農薬・除草剤を使わず、微生物が元気に活動出来る自然な畑で栽培されます。地中深く張った根からミネラル分をたっぷり取り込んだ果実は、品種の特徴や土地の個性をはっきりと表します。化学肥料などを使ったぶどうは地中にしっかりと根を張ることができず、土にも元気がなく、オーガニックぶどうのように“土地の味”を身に付けることはできません。その結果、香料や着色料などでワインを補正することもあります。オーガニックぶどうで造られるワインにはそのようなことはありません。まさに自然そのものが詰まっているのです。

保存の為に合成保存料は使われず、ヨーロッパでワイン醸造に伝統的に使われてきた二酸化硫黄を、瓶詰めの際などに極少量使用しています。ワインを飲むと体調が悪くなるという方からは「マヴィのワインならおいしく飲める」と嬉しいご感想をよく頂きます。

品質管理のため、12℃の定温コンテナで輸入。到着後は定温倉庫で保管して、そこからお客様に直接お届けしています。

★環境に配慮して、省資源梱包、リサイクル材の使用、段ボール箱の再利用を心がけております。

■オーガニックワインの保存方法

理想的な状態＝10～18℃の一定の温度(温度変化が少ない)、湿度70～80%

ワインセラーがある場合:セラーに寝かせて保存。

ワインセラーがない場合:夏はワインを新聞紙で包み、冷蔵庫内で比較的温が高い野菜室に寝かせる(2～3週間程度ならこれでOK)。その他の季節は日の当たらない涼しい場所(玄関収納、押入、階段下等)に寝かせる。

- ① 季節を問わず、ワインは安定した温度で保存して下さい。
- ② 夏季はクール便でお届けしていますが、そのワインを暑いところに置くと劣化や液漏れ(温度差で瓶内の液体が膨張してしまう)の恐れがあります。
- ③ (防虫剤のナフタレンなど)強い香りはワインに移りますのでご注意ください。

飲み残したワインは、瓶にコルクを深く挿して冷蔵庫に入れ、できるだけ早くお飲みください。開栓後は酸化が進みます。専用の栓*(瓶内を真空に近い状態にし酸化を防ぐ)を使うとより長く美味しさを保てるのでお勧めです。

*マヴィでも販売しております(パキュバン:ポンプxl、ストッパーxlのセットで2,394円)

■大切な時はお早めに

ワインはとてもデリケートです。輸送にも大変弱く、配達直後の疲れたワインは味も落ちてしまいます。お手元に届いたワインはいったん冷暗所で休ませてからお飲みいただくことをお勧めいたします。ワインによって繊細さには差がありますので、すぐに飲んでもそれほど味が変わらないものもありますし、2～3日は置いていただいたほうがいいものもあります。

安全策を取って(特にパーティやお祝いでお飲みになられる時は必ず!)、ご使用予定日より何日か前にお手元にご用意いただけると、ワインとしてもマヴィとしても嬉しいです。

■もっと詳しく知りたい方に…

オーガニックワインの本

田村安著
(マヴィ店主/マヴィ(株)代表取締役)
春秋社刊
価格1,680円

※日本発のオーガニックワイン専門書
※2004年「グッドデザイン賞」受賞
※ぜひお近くの図書館でもご利用ください



オーガニックワインの話

「ぶどうって洗わないんです」から始まる、可愛いイラスト入り小冊子(全16ページ)



■瓶の中のこれは何?

瓶の中に、黒っぽく色がついた固まり(澱)や透明な粒々(酒石)が入っていることがあります。澱や酒石は、ワインの成分や酵母などに由来するもので「異物混入」ではありません。特に無濾過のワインの場合、細かい澱が入っていることは良くあります。これらは品質や健康に害のあるものではありませんので、ご安心ください。

処理の仕方:瓶を立ててしばらく置いておきますと、澱は瓶底のへこんだ部分に溜まっています(そのために底がへこんでいます)。最後の1杯を注ぐ時に澱が入らないようにお気をつけください。瓶を寝かせて保存していた場合、瓶の口にあたる部分(内側)に澱がたまることもございますが、清潔な布などで拭き取ってください。