



Walter de Batte [Prima Terra]

ヴァルテル テ バッテ (プリマテッラ)

イタリア リグーリア州 スペツィア リオマッジョーレ



Sciroppo di Rose シロップ ディ ローゼ & Aceto alle Rose アチェート アッラ ローゼ

現在チンクエ テッレの地域では、許可なくブドウ樹を植えることが禁じられ、さらに登録上はブドウ畑であったとしても、放棄されてブドウ樹がゼロになってしまった畑に、再びブドウを植えることが出来ないという現実、、、。プリマテッラのカンティーナがあるカンピーリアの土地に、もうブドウが植樹できないと知り、落胆を隠せなかったヴァルテル。そんな時、奥様のアンナがこの地域に自生していたバラの花からシロップを作ることを提案し、この商品が生まれました。

この土地は、元々奥様アンナの生家があり、彼女は幼い頃、母とともにバラの栽培を行っていました。

アンナの母が持っていた当時のレシピそのままに、キビ糖とバラの花びら、レモン以外何も使わない手作業で作る純粋なローズシロップ。強い香りと繊細な甘さ、そして天然の色合いに驚かされます。果実はもちろん、バラなどの花の栽培でも知られるチンクエ テッレ。デザートに使ったり、炭酸水で割ったり、料理で使う事をオススメというアンナ。すべて手作りの貴重なシロップです。

そして、今回新たにローズヴィネガーができました！近所の生産者が作る無添加のリンゴ酢をベースに、収穫した花びらを加えて2週間程度抽出した、こちらもシンプルなレシピ。しかし、たったそれだけとは思えないほど強いバラの香りと旨味に驚かされます。シロップと異なり糖分がないため、料理に幅広く使えますし、何よりもそのバラの香りに驚いていただけたと思います！

WBP1003

Sciroppo di Rose シロップ ディ ローゼ

ローズシロップ 250ml
上代(税別) 3,800円



バラ(ロサ ケンテフォリア40%, ガリカ ローズ30%, - ダマスク ローズ30%)の花びら、蒸留水、白キビ糖、レモン。5~6月に収穫、すべて手作業、添加物不使用。アンナの母が作っていた50年前のレシピを再現。

賞味期限 2025年 6月



WBP1101

Aceto alla Rose アチェート アッラ ローゼ

ローズヴィネガー 500ml
上代(税別) 3,800円



リンゴ酢80%、バラの花びら(ロサ ケンテフォリア40%, ガリカ ローズ30%, - ダマスク ローズ30%)収穫した花びらをリンゴ酢に加えて約15日間の浸漬。圧搾しボトル詰め。

賞味期限 2027年 12月

※ボトル詰め時に荒いフィルターを使用しているだけなので、花びら由来の繊維質やたんばく質が沈殿することがありますが品質に問題ありません。
※開栓後、アミノ酸や糖分が空気に触れ変色が見られますが(褐変)、品質や味に悪影響はございません。

èVino

www.evino33.com

tel048-799-3678

info@evino33.com

在庫状況、生産者情報はこちらからご覧いただけます

お客様パスワード: (questoevino)

