



Wine in Bag

Uain

ウアイン

Milano

自然なワインを、楽しく、飲んで持ち歩くバッグワイン

イタリアのナチュラルワイン専門インポーターが取扱い生産者と協力して造り始めたバッグワイン。

セカンド・プレスを使わず、ノン・フィルターで仕上げた本気のナチュラルワイン！

◆ナチュラルワインの専門家

ナチュラルワインを輸入、イタリア国内で販売している「ヴィティヴィーニ」。イタリア国内の造り手も扱っています。そんな彼等が新しく立ち上げたプロジェクトが「ウアイン」。

『僕達イタリア人は毎日を楽しむ為にワインを飲む。それだけでなく、ガストロノミックであり、更には栄養補給でもある。美味しく体に良いものであるべき』



彼等の取扱いワインは「ギイ・ブルトン」「シルヴァン・パタイエ」「フランス・ブラール」「ヴァルテル・デ・パッテ」「モンテセコンド」…とナチュラルでも繊細で綺麗なワインが並びます。

『ナチュラルワインはワインの味わいの常識を変えた。次は容器の常識を変えたい。もっと気軽に、誰もがナチュラルワインを楽しめるようにする為のバッグワインです』

ピエモンテのスロー・フード大学で共に学んだ社長とヴィティヴィーニのアンドレア、更にカンティーナ・フィー・コモンタニーノ当主マリアが協力し、2020年にウアインを設立。

『ヴィティヴィーニが取り扱う造り手のワインをタンクごと買い取り、ヴァイラファッチェンダ醸造責任者ルカの協力でアッサンブラージュしてボトルング。バッグに詰めています』

毎年、ヴィティヴィーニが取り扱う造り手と話し合い、誰のどの葡萄、ワインを詰めるかを決めていくので、その年の各造り手の状況によって中身のワインは変わります。

◆地球にも飲み手にも優しく

2リットルのバッグは三重構造。透明のポリエステルで衝撃から守

り、メタル加工ポリエステルで日照から守られ、低密度ポリエチレンで酸化から守られています。勿論、リサイクル可能です。

『ボックスは要りません。二酸化炭素排出量を減らし、リサイクル可能なプラ製バッグだけにすることで重量も下がり輸送負荷も減ります。まさに地球にも飲み手にも優しいのです』

日照対策のメタル加工を活かしたシンプルなシルバーのバッグには手持ち用の穴が付けられます。気軽に街中でも持ち歩けるスタイル。シュッと見た目は飲み手を楽しくさせるはず。

『未開封であれば2年程度の熟成、保存が可能。開封後は30日間ボトルング時と同じ美味しさをキープできます。そして勿論、プジョネも無いんです』



サステナブルなワイン造りは今後も重要になっていきます。それは葡萄栽培とワイン醸造では終わりません。容器、そして輸送もその一部と考えるべきなのです。

『勿論、造り手のセラーからイタリア国内倉庫、イタリア国内輸送、海上輸送、日本国内倉庫、輸送まで一貫した温度管理で最高の品質を実現する事が大切』

そして中のワインは毎日飲みたくなるようなフレッシュでナチュラルなワイン。もう、ボトルを開ける煩わしさも、ボトルを捨てる面倒も、飲み残しの心配も要らないのです！

◆本気のナチュラルワイン

世の中に沢山存在するバッグ・イン・ボックスは、そのほぼ全てが工業的ワインであって、残念ながらワインを愛する人達が飲みたいものではありません。

『スーパーの棚に並んだバッグ・イン・ボックスは大量に収穫された葡萄を買い取り、培養酵母で発酵。フィルターで何度もろ過し、安定剤で安定させています』



ナチュラルワインであっても、安価なバッグ・イン・ボックスはセカンド・プレスを使用するのが普通で、不安定なのでろ過をして、通常より多い酸化防止剤で安定させています。

『通常のバッグ・イン・ボックスはセカンド・プレスのラッキング後の最後の残りのワインを使用する事がほとんど。ボトルワインに使用しないワインなのです』

当初、バッグに詰めるナチュラルワインを探し始めた際、非常に難航しました。セカンド・プレスではワインは安定せず、ノン・フィルターや安定剤なしでは詰められなかったのです。

『自分達が毎日飲みたいナチュラルで安価なバッグワインを探すのは諦め、自分達で造る事に決めました。ヴァイラファッチェンダの醸造責任者ルカと一緒に』

ワインは極少量の酸化防止剤以外の添加物は一切使用しません。有機栽培で育てられた葡萄を野生酵母のみで発酵。ノン・フィルターでバッグに詰めています。

『セカンド・プレスは一切使用しません。これによってフィルターなしでもワインは安定し、無酸素状態でバッグに詰めることが可能になりました』

ノン・フィルターで生きているナチュラルワインがバッグに詰められました。ワインを愛する人達が満足できる初めてのバッグワインが出来上がったのです。

配送ロットについて

契約酒販店様： バラ混載 8個で出荷となります

それ以下での配送はできませんのでご了承下さい

レストラン様： 帳合酒販店様にお問い合わせください



全品価格表

EXCEL

全ワインの価格、在庫等をご確認頂けます。エクセル版です。PC利用の方はこちらをご利用下さい。



フランス価格表

PDF

フランスワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFです。スマートフォンでも見やすくなっています。



イタリア価格表

PDF

イタリアワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFです。スマートフォンでも見やすくなっています。



スペイン価格表

PDF

イタリアワインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFです。スマートフォンでも見やすくなっています。



FACEBOOK
INSTAGRAM
造り手の今を発信中！



ワイナリーホームクッキング
造り手本人が料理レシピを公開！
最新ヴァンテージ試飲や造り手紹介も



ソムリエ専用メルマガ
3分でメルマガ購読登録！
新入港、試飲会、限定品優先案内

毎日飲めるフレッシュで爽やかな白



"B" Uain Bianco 2020

参考上代：3,000 円

B・ウイン・ピアンコ

【タイプ】白

【容量】2,000ml

【地域】エミリア・ロマーニャ

【品種】トレビアーノ

Ravenna IGP Trebbiano

平均樹齢は 20-30 年。生産地はエミリア・ロマーニャのオリオーロ。粘土砂質土壌で海拔 150m。そのクラウディオ・アンカラーニ氏と共に醸造。8 月下旬に手摘みで収穫後、直ぐにプレスし、モストのみをステンスタックで自然発酵。その後 6 ヶ月間コンクリートタンクで熟成。無濾過、無調整。ピオディナミ農法で一切の化学的介入はなし。SO2 はわずかに使用。(42mg/L in total)

旨味とコクのあるオレンジ



"M" Uain Bianco 2020

参考上代：3,900 円

M・ウイン・ピアンコ

【タイプ】白

【容量】2,000ml

【地域】リグーリア

【品種】ヴェルメンティーノ

Liguria di Levante IGP

平均樹齢は 20-30 年。生産地はリグーリアのラ・スペツィアの近く、トスカーナとの境の丘陵地。シリカを多く含む岩の多い粘土質土壌。そのエドアルド、ギルダ・ムセッティ兄弟と共に醸造。8 月下旬に手摘みで収穫。マセラシオンは 2~5 日間。ステンスタックで自然発酵。その後、ステンスタックで 6 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。オーガニック栽培(認証はなし)。SO2 はわずかに使用。(40mg/L in total)

華やかさと繊細な酸味が美味しいロゼ



"V" Uain Rosato 2020

参考上代：3,900 円

V・ウイン・ロザート

【タイプ】ロゼ

【容量】2,000ml

【地域】エミリア・ロマーニャ

【品種】98%チリエジョーロ、2%チエンテジミーノ

Ravenna IGP Rosato

平均樹齢は 40 年。生産地はエミリア・ロマーニャのオリオーロ。粘土砂質土壌で海拔 150m。そのクラウディオ・アンカラーニ氏と共に醸造。9 月上旬に手摘みで収穫後、チリエジョーロの一部は直ぐにプレス、チエンテジミーノは短期間マセラシオンをし果実感やアロマを引き出す。ステンレス製大桶で自然発酵。その後、6 ヶ月間コンクリートタンクで熟成。無濾過、無清澄。ピオディナミ農法で一切の化学的介入はなし。SO2 はわずかに使用。(40mg/L in total)

毎日飲めるスタンダードな味わいの赤



"S" Uain Rosso Sangiovese 2020

参考上代：3,000 円

S・ウイン・ロッソ・サンジョヴェーゼ

【タイプ】赤

【容量】2,000ml

【地域】エミリア・ロマーニャ

【品種】サンジョヴェーゼ

Ravenna IGP Sangiovese

平均樹齢は 40 年。生産地はエミリア・ロマーニャのオリオーロ。粘土砂質土壌で海拔 150m。そのクラウディオ・アンカラーニ氏と共に醸造。9 月初旬に手摘みで収穫後、ステンスタックで自然発酵。6 日間のマセラシオン。その後 6 ヶ月間セメントタンクで熟成。無濾過、無清澄。ピオディナミ農法で一切の化学的介入はなし。SO2 はわずかに使用。(25mg/L in total)

バッグワインではあり得ない DOC の赤



"F" Uain Rosso Barbera 2020

参考上代：3,900 円

F・ウイン・ロッソ・バルベラ

【タイプ】赤

【容量】2,000ml

【地域】ピエモンテ

【品種】バルベラ

Piemonte DOC Barbera

平均樹齢は 20-30 年。生産地はピエモンテ・ロエロでマール土壌。標高は 150m。そのルカ・ファッチェンダ氏と共に醸造。10 月初旬に手摘みで収穫。除梗、プレス後、セメントタンクで自然発酵。4 日間のマセラシオン。そのままセメントタンクで少なくとも 6 ヶ月以上熟成。無濾過、無調整。オーガニック栽培(認証はなし)。SO2 はわずかに使用。(40mg/L in total)



全品価格表

EXCEL
全ウインの価格、在庫等をご確認頂けます。エクセル版ですのでPC利用の方はこちらをご利用下さい。



フランス価格表

PDF
フランスウインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFですのでスマートフォンでも見やすくなっています。



イタリア価格表

PDF
イタリアウインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFですのでスマートフォンでも見やすくなっています。



スペイン価格表

PDF
イタリアウインの価格、在庫等をご確認頂けます。PDFですのでスマートフォンでも見やすくなっています。



FACEBOOK
INSTAGRAM
造り手の今を発信中！



ワイナリーホームクッキング
造り手本人が料理レシピを公開！
最新ヴァンテージ試飲や造り手紹介も



ソムリエ専用メルマガ
3分でメルマガ購読登録！
新入港、試飲会、限定品優先案内