

**数量  
限定**

# uain オリジナル・トートバッグセット

**混載 4 ケースご購入で 12 個プレゼント**

(1 ケース 6 パック入り)

バッグのご希望については、別途お申し込みは不要です。  
ワインと同梱してお届けいたします！

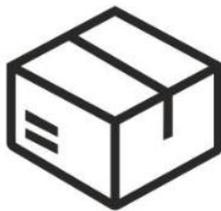


【uain オリジナル・トートバッグ】

幅: 37.5 cm 高さ: 41 cm 取っ手: 70 cm



＼実質 “ウアイン **2** パックに対して **1** 個付いてくる！”／



×4 ケース +  
(24 パック)



×12 個

メッセージや雰囲気が絶妙に違う 2 色展開！各色 6 個ずつお届けします。

ウアインならではの日常に溶け込むモダンなデザイン！

(※トートバッグがなくなり次第終了いたします。ご了承ください。)

【ご注文は】

受注専用メール： [t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です  
スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

**発注ロット 6 パックより（混載 OK）**

内容量は **1.5 リットル**！冷蔵庫にも収まりやすく気軽に楽しんでいただけるサイズです！  
発注ロットの個数は、ウアイン混載 6 個となりますので、ご注文の際は 6 個単位（混載可能）でご注文ください。

**uain ワイン一覧****【白ワイン】****楽しいオレンジワイン****NO.3 Ravenna Trebbiano 2023**

ヌーメロ 3・ラヴェンナ・トレッビアーノ

**100%トレッビアーノ(エミリア・ロマーニャ州)**

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。ナチュラルワイン界では有名なクラウディオ・アンカラニーと共に醸造。手摘みで収穫。除梗し破碎後、48 時間のマセラシオン。その後、プレスして、モストのみをコンクリートタンクで自然発酵、6 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。軽めのオレンジで若い内から楽に飲めるワイン。

参考上代：**3,800** 円 在庫数：**1,200** パック

容量：1500ml

**醸造：Claudio Ancarani****シチリアの海のミネラル****NO.5 Terre Siciliane Bianco 2023**

ヌーメロ 5・テッレ・シチリアーネ・ビアンコ

**100%カタラット(シチリア州)**

生産地はシチリアのアルカモ。畑は粘土と石灰岩を含む土壌でカタラットにとって理想的。アルカモではまだ新しい生産者のエンリコ・アドラーニャと共に醸造。全房をダイレクトプレスし、イノックスタックで自然発酵、そのまま 6 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。シチリアらしい海のミネラルと果実、酸のバランスが素晴らしく、飲み疲れしない軽やかさが魅力。

参考上代：**4,400** 円 在庫数：**1,200** パック

容量：1500ml

**醸造：Enrico Adragna****プーリアでしか飲めない土着品種****NO.6 Puglia Bianco 2023**

ヌーメロ 6・プーリア・ビアンコ

**パンパスト, ボンビーノ・ビアンコ, モスカート・レアレ**

60%パンパスト, 20%ボンビーノ・ビアンコ, 20%モスカート・レアレ。生産地はプーリアのミネルヴィーノ・ムルジアでアルタ・ムルジア国立公園の最北端。畑は粘土と石灰岩を含む土壌。新しい生産者で、再生型農業に重点をおくスヴェーヴァ・セリーナと共に醸造。除梗し破碎。パンパストは 2 週間マセラシオン、ボンビーノとモスカート・レアレはダイレクトプレスしてモストのみ。コンクリートタンクで自然発酵し、7 ヶ月間熟成。アルコール度数は 10.5 度。無濾過、無清澄。

参考上代：**4,400** 円 在庫数：**200** パック

容量：1500ml

**醸造：Sveva Serina****【赤ワイン】****現地のサンジョヴェーゼの美味しさ****NO.1 Ravenna Sangiovese 2022**

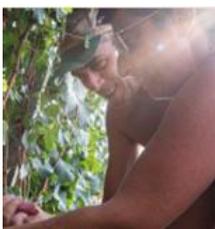
ヌーメロ 1・ラヴェンナ・サンジョヴェーゼ

**100%サンジョヴェーゼ(エミリア・ロマーニャ州)**

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。ナチュラルワイン界では有名なクラウディオ・アンカラニーと共に醸造。手摘みで収穫後、100%除梗し破碎。イノックスタックで自然発酵、6 日間のマセラシオン。その後、コンクリートタンクで 6 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。短いマセラシオンで軽快で毎日飲める楽しいワインに。

参考上代：**3,400** 円 在庫数：**650** パック

容量：1500ml

**醸造：Claudio Ancarani****ロエロのバルベリー****NO.4 Rosso Barbera 2023**

ヌーメロ 4・ロッソ・バルベリー

**100%バルベリー(ピエモンテ州)**

生産地はピエモンテのロエロ。畑は粘土主体の土壌。フェリーチェ・ブルーノと共に醸造。手摘みで収穫。葡萄は 95%を除梗し破碎、残り 5%は全房を使用して清涼感を得ている。コンクリートタンクで自然発酵。3 日間の短いマセラシオン。そのまま 6 ヶ月間熟成。無濾過、無清澄。現地で飲む軽やかでドリンクブルなバルベリー！

参考上代：**4,400** 円 在庫数：**890** パック

容量：1500ml

**醸造：Felice Bruno****【ご注文は】****受注専用メール：t-order@terravert.co.jp 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします**

メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

新入港 &amp; 試飲会のお知らせ等便利です

スマホで見やすい価格表もLINEでチェック

# Uain

## ウアイン/ナチュラルワイン・イン・バッグ



### ワインボトルは必要？ ボトルよりエコなバッグ

#### ナチュラルワインがバッグに！

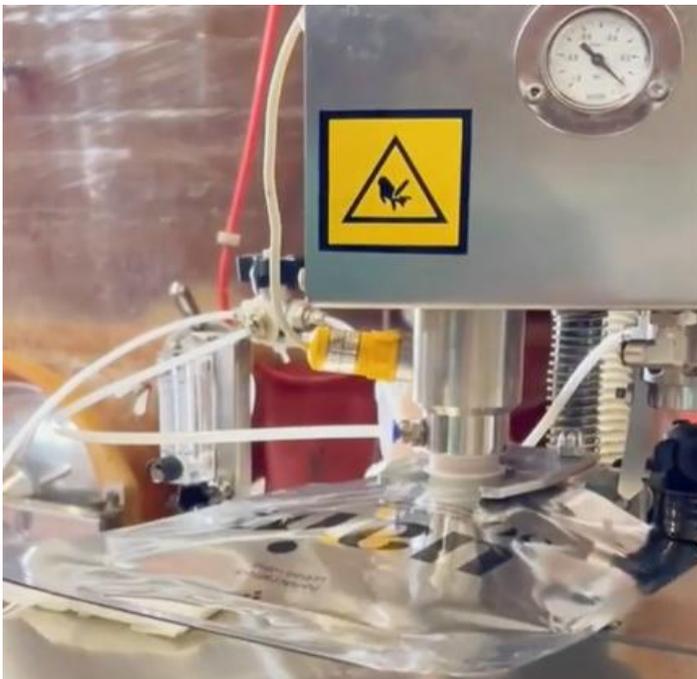
ナチュラルワインのインポーター&ディストリビューターの「ヴィティヴィーニ」が、自分達も毎日飲みたいと思えるナチュラルバッグワインを造るというコンセプトの元始まったウアイン。イタリア各地の生産者のワインをタンクごと買い取り、ヴァルファッチェンダの醸造責任者であるルカの協力でバッグに詰めています。毎年、ヴィティヴィーニの彼等がルカを通して造り手と話し合い、誰の、どのワインを詰めるかを決めていきます。ですので、その年の各造り手の状況によって中身のワインが変わることも。より良いものを造ることに貪欲な彼らのプロジェクトはまだ始まったばかり。既成概念にとらわれることなく、理想や価値に基づいて、柔軟にどんどん進化していきます！

#### ファースト・プレスのみ！

普通バッグインボックスに詰められるワインは、セカンドプレスのジュースを集めて造られる事がほとんどです。セカンドプレスとは、自分達のラベルを貼ってボトリングせずに協同組合に売ったりするワイン。ですが、ウアインは違います！造り手の畑の区画から選定し、ウアイン用にワインを醸造してもらっているんです。酸化防止剤も極少量で詰めるので、不安定なセカンドプレスは使えません。毎日飲みたいワインですから、ナチュラルに造るためにはウアインはバッグワインでもファースト・プレスのみ！

#### バッグの理由

彼等はナチュラルワインの販売をしている中で、自然へのリスペクトという観点から、ワインボトルに違和感を覚えます。ナチュラルワインと言いながら、100年以上変わらないガラス瓶にワインを入れて販売する。重いボトルを飛行機に乗せて大量の二酸化炭素を排出する事がナチュラルなのでしょうか？はたして本当にボトルは必要なのでしょうか？「高品質ワインはボトルに入っている」という固定概念を破壊するのもウアインの挑戦なのです。ワインボトルは軽いもので400g、重いものだと600gを超すものもあります。実際にウアインのバッグは蛇口部分を除くと、わずか25g！蛇口込みでも40gと、1/10の重さなんです。バッグにすることで、環境への負担は、トータルで80%減らすことができる試算です。また、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られています。バックは3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。



#### 【ご注文は】

受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) 又は Webオーダーシステムへ入力をお願いします



メルマガ登録はこちらから

登録は簡単！1分で完了！

📄 特価キャンペーンや限定商品をいち早くお知らせ！



SNSもフォローお願いします！

📍 新入港 & 試飲会のお知らせ等便利です

📱 スマホで見やすい価格表もLINEでチェック