

モルドバ共和国 国営企業

バルザ・アルバは1944年創業の国営蒸留所。モルドバ共和国の”国家的文化遺産”という特別なステータスを持つ唯一のディヴィン生産者であり、モルドバ最大級の規模を誇ります。モルドバ北部バルティ市中心部にあり、”白いコウノトリ”を意味する名前はモルドバの有名なコウノトリ伝説に由来しています。(コウノトリは”団結”の象徴としてモルドバ国民に愛されています。)

3年～50年もの上質なDivin(ブランデー)のラインアップを誇るバルザ・アルバの生産チームは、150人以上のブドウ栽培、ワイン醸造、蒸留の各分野における専門家構成され、世界各国に市場を広げ、国際コンクールで150個以上のメダルを獲得しています。同社の成功は、完璧さを追求する情熱と、次世代にバトンを繋ぐ継続性によって支えられています。



コード	商品名	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
410990	バルザ・アルバ・バルティ XO 15年 (アップル ブランデー) Barza Alba Balti XO 15 Years	モルドバ 4840048002156	500	¥8,200
原料:リンゴ 入数:4本入(化粧箱入) 蒸留所があるバルティ市の名前を冠したシリーズ。2019年より生産されている、リンゴから作られたユニークなブランデー。 リンゴの果汁を伝統的な連続式蒸留器で蒸留。15年以上樽熟成。(主にフレンチオーク使用) アルコール度数:40% 砂糖漬けのリンゴを思わせる上質なアロマ。ソフトな飲み心地、バランスの良い味わい、甘さとほろ苦さが広がる心地よい余韻。				
410985	バルザ・アルバ・ディヴィン・ブクリア XO 10年 Barza Alba Divin Bucuria XO 10 Years	モルドバ / ディヴィン 4840048002323	700	¥10,000
品種:アリゴテ、フェテアスカ・アルバ、ルカツィテリ 入数:6本入(化粧箱入) ブクリアは”喜び”を意味します。1963年につくられた最初のディヴィンの一つ。 白ワインを伝統的な連続式蒸留器で蒸留。10年以上樽熟成。(主にフレンチオーク使用) アルコール度数:40% 明るくきらめく濃厚な琥珀色。花やバニラのほのかな香りが漂う繊細かつ豊かなブーケ。舌触りはピロロドのようにやわらかく、安定感のある表情豊かな味わい。 喜び、安寧、充実した人生を感じさせてくれる上質なディヴィンです。 ※受賞歴: 21個のメダルを獲得				
410980	バルザ・アルバ・ディヴィン ドラゴシュ・ヴォエヴォド XXO 40年【限定品】 Barza Alba Divin Dragos Voievod XXO 40 Years	モルドバ / ディヴィン 4840048001722	700	¥130,000
品種:アリゴテ、フェテアスカ・アルバ、ルカツィテリ 入数:2本入(化粧箱入) 14世紀半ばに活躍したモルドバ公国建国の祖とされる伝説的人物、ドラゴシュ総督の名を戴くゴージャスなディヴィン。2006年に誕生したブランド。 白ワインを伝統的な連続式蒸留器で蒸留。40年以上樽熟成。(主にフレンチオーク使用) アルコール度数:44% 素晴らしい光沢のある濃い琥珀色。長い熟成により生み出される豊かなブーケはバルサミコの香りがあり、穏やかな中に力強差のある味わい。贅沢な長い余韻は、遥かなる歴史へと人々を誘います。 ※受賞歴: 8個のメダル+グランプリを獲得				
410975	バルザ・アルバ・ディヴィン プレジデント XXO 50年【限定品】 Barza Alba Divin Prezident XXO 50 Years	モルドバ / ディヴィン 4840048001715	700	¥250,000
品種:アリゴテ、フェテアスカ・アルバ、ルカツィテリ 入数:4本入(化粧箱入) 2005年に誕生したブランド。「プレジデント」は50年以上の熟成を経て完成される最高級のディヴィンです。 白ワインを伝統的な連続式蒸留器で蒸留。50年以上樽熟成。 (主にフレンチオーク使用) アルコール度数:43% 成熟した奥深い琥珀色。春の花々の繊細な香り、夏のハーブの濃厚な香り、気品ある樽香が結びついたブーケ。力強く調和のとれた味わいは、特別に長い余韻で締めくくられます。 ※受賞歴: 5個のメダル+グランプリを獲得				





Bardar バルダル モルドバ



90年以上の伝統、正統派ディヴィンの蒸留所(プルカリ・ワイナリー・グループ)

ドイツ人企業家ミュラーが基礎を築いたバルダル蒸留所。
1929年、首都キシナウからわずか15kmのコードル(=森林の意味)地区の、白ブドウの畑が広がる中に建設されました。
陽光に恵まれた温暖な気候、ミネラル豊富な土壌、樹齢100年超のオークの森に守られた手入れの良い畑、そして熟練の技を持つ人々といった完璧な調和の中で、小さな蒸留所はモルドバのディヴィン(モルドバ産高級ブランデー)生産者トップ3に数えられるまでに成長を遂げたのです。

バルダル蒸留所では白ワインを連続蒸留し上質なオーク樽で3~25年以上の長期熟成を行っています。熟成用の樽はフレンチ及びカルパチアン・オーク製。カルパチア山脈の樹齢50年以上のオーク(ブナ)の幹の真ん中からとった多孔質のオーク材で造られています。樽材は少なくとも3年間は屋外で乾燥させ、その後熱処理(110~140℃)を施してから使用されます。
90年以上の経験を活かした調合技術により仕上げられるディヴィンは、バニラ、チョコレート、アーモンド、フルーツのアロマを運び、ピロードのようななめらかで洗練された味わいを誇ります。
年間生産量およそ400万本。



コード	商品名	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
411000	バルダル・ディヴィン・プラチナ XO 15年 Bardar Divin Platinum XO 15 Years	モルドバ / ディヴィン 4840009005776	500	¥17,000
<p>品種: アリゴテ、ルカツイテリ、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、他 入数:4本入(化粧箱入) 原料白ワイン: 手摘みしたブドウ(VT2000年)の果汁を天然酵母&培養酵母を使用しステンレスタンクで発酵、最長5年間熟成。連続式蒸留器で蒸留。 フレンチ&カルパチアン・オークの古樽で最短15年間熟成。調合後瓶詰めまで最低1年間熟成。 アルコール度数:40%</p> <p>上品な琥珀色。プルーン、レーズン、キャラメルプディングを思わせる濃厚な香りとはほのかなタバコのニュアンス。ダークチョコレート、完熟プラム、ココアバター、スパイスの濃厚で複雑な風味が感じられるリッチな味わいで、バランスのとれたすっきりとエレガントな余韻が続きます。</p>				
411001	バルダル・ディヴィン・プラチナ XXO 20年 Bardar Divin Platinum XXO 20 Years	モルドバ / ディヴィン 4840009005783	500	¥22,000
<p>品種: アリゴテ、ルカツイテリ、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、他 入数:4本入(化粧箱入) 原料白ワイン: 手摘みしたブドウ(VT1992年)の果汁を、天然酵母&培養酵母を使用しステンレスタンクで発酵、最長5年間熟成。連続式蒸留器で蒸留。 フレンチ&カルパチアン・オークの古樽で最短20年間熟成。調合後瓶詰めまで最短2年間熟成。 アルコール度数:42%</p> <p>濃厚な琥珀色。プルーン、デーツ、イチジクなどドライフルーツの濃厚なアロマに混じるチョコレート、サフランの香り。バランスの取れたエレガントな口当たり。味わいは力強く濃厚で、ドライフルーツやチョコレートのまろやかな風味、オーク樽由来のバニラや葉巻の風味が漂い、ピロードのようになめらかで長い余韻が続きます。 DB&SB Autumn Blind Tasting 2020 - 金賞</p>				
411002	バルダル・ディヴィン・プラチナ XXO 25年 Bardar Divin Platinum XXO 25 Years	モルドバ / ディヴィン 4840009005967	700	¥55,000
<p>品種: アリゴテ、ルカツイテリ、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、他 入数:4本入(化粧箱入) 原料白ワイン: 手摘みしたブドウ(VT1991年)の果汁を、天然酵母&培養酵母を使用しステンレスタンクで発酵、最長5年間熟成。連続式蒸留器で蒸留。 フレンチ&カルパチアン・オークの古樽で最短25年間熟成。調合後瓶詰めまで最短5年間熟成。 アルコール度数:42%</p> <p>ブラウンの色調を帯びた深い琥珀色。ハチミツ、スイカズラ、洋ナシ、プルーン、葉巻、革の香りが華やかな層を織りなす複雑なアロマ。シナモン、クローブ、カルダモン、オレンジの風味に彩られたドライフルーツ、焙煎仕立てのコーヒー豆、チョコレートを思わせるまろやかでリッチな味わい。ピロードのようになめらか、エレガントで奥深い余韻も秀逸です。 Concours Mondial de Bruxelles 2023 - 金賞 Wine of Moldova Contest 2022 - 金賞 International Wine & Spirits Competition 2021 - 金賞</p>				