

Sidras  
**BEREZIARTUA**  
Sagardoak



バスク地方シードラの聖地アスティガラガの  
野生りんごを破碎、発酵したナチュラルシードル  
**オスカー ベレシアルトゥア**

### ■バスクシードラ生産の聖地 アスティガラガ

ベレシアルトゥアはサン・セバスチャン郊外アスティガラガに位置するシードラ醸造所です。

アスティガラガは5000人弱の町に20軒ほどのシードラ醸造所が存在するフランス国境に程近いバスク地方北東の町で、バスクシードラ生産の聖地と呼ばれています。

ベレシアルトゥアはこの地にて1870年創業、4代にわたり伝統のシードラを生産しています。

バスクシードラは土着のりんご品種を使用し、砂糖・炭酸ガスを添加しないナチュラルタイプのシードラを特徴とします。

本来瓶詰め文化がなかったことから、大樽の蛇口から直接グラスへ勢いよく注ぎ入れる飲み方が伝統です。

このため空気と勢い良く混じりあったシードラは、その特徴である酸味が和らぎ、立ち上るフレッシュなりんごの香りを楽しむことができます。

#### <ナチュラル・シードラ>ベレシアルトゥア

「非常に伝統的な製法で造られたバスク産ガス無しりんご酒。自然な澱があり落ち着いたゴールドカラー。

ドライでクリーンな香り。口に含むとほのかな発泡感があるがすぐ泡は消え、ドライながら熟したフルーツの風味がある。

揮発的な酸はなく香り高い。自然派らしい味わいが口中に残る。フルーティな酸味は穏やかで、食中にぴったり。」



### ■ベレシアルトゥア

りんご品種：チャラカ、ウルテビア、フデリネ、フドール  
醗酵・熟成：木製の桶とステンレスタンクを使用し4ヶ月間かけて発酵

バスクのシードラの聖地アスティガラガの野生のりんごを破碎、発酵させて瓶詰したナチュラルシードル。  
ガス注入や加糖をせず、ドライで柔らかな酸味が特徴、地元では牛肉に合わせます。  
高みから注いで泡立てて召し上がるとりんごの甘い香り、コクのある発酵香が立ち上ります。

希望小売価格 2,000円（税別）



### ■ベレシアルトゥア DOエウスカル・サガルドア

りんご品種：チャラカ、ウルテビア、フデリネ、フドール  
醗酵・熟成：木製の桶とステンレスタンクを使用し4ヶ月間かけて発酵

遅摘みのりんごを使用したまろやかな味わいのシードラ  
赤色のキャップは原産地呼称を取得した証

希望小売価格 2,200円（税別）



### シードルビネガー

#### ■ビナグレ・デ・ベレシアルトゥア 500ml

酸度 5%

りんご品種：チャラカ、ウルテビア、フデリネ、フドール

明るい麦わら色。フレッシュかつフルーティなりんごの香り。  
甘さ少なく酸味がしっかりと感じられる味わい。  
※無濾過のためりんごのカス、繊維が見受けられますが品質に問題はございません。

希望小売価格 2,000円（税別）