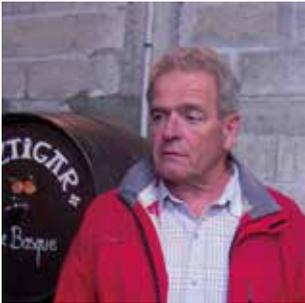


## = バスクの地リンゴでつくられるシードル =

### ■ 生産者について



1996年設立の協同組合。バスク地方のリンゴのローカル品種を守り、伝統的なサイダー(シードル)やジュースをつくることを目的としています。現在組合員は32生産者になります。面積は28ha。

1990年、バスク地方のローカル品種のリンゴを復活させようと2年間で13000本ものリンゴの木が植えられました。これを1996年から協同組合「エスティガ」で本格的に管理、運営しています。現在、ブルターニュに植わっているリンゴの多くはバスクから渡った品種といわれています。

リンゴジュースやシードルは、1900年前半から薬のような役割で飲まれていたもので、地元ではとても親しみのある飲み物です。

生産量の90%はバスク圏内の60Km内で消費されており、輸出はほぼされていません。

### ■ 畑・醸造について

28haの畑を実質ビオロジー栽培で管理しています。

### ■ ワインについて

#### ◆ Cidre de Tradition Basque シードル・ド・トラディション・バスク

<リンゴ品種> 9月~11月に収穫される7種類のリンゴをブレンドしてつくられています。

Anisa(アニシャ): 小さく歯ごたえがあり、心地よい酸をもつ。一番に実をつける品種で主にジュース用として使用。

Mamula(ママラ): 酸と苦みの特徴

Ondomotxa(オンドモチャ): 甘味が強い

Peatxa(ペアチャ): 香りが華やかで、酸はやわらかい

Gordin Xuria(ゴールドイン・シュリア): 大きく酸と甘味のバランスがよい

Eri Sagarra(エリ・シャガラ): 華やかな香りが特徴的。病気に弱い品種。

Eztika(エスティカ): 小さく甘味も強い。後に少し苦味がある。リンゴの酸がSO2の役割を果たす。

<栽培> 実質ビオロジーだが、認証などはとっていません

<醸造> 収穫後、即、風船式のプレス機で9kgの圧力をかけて3-4時間かけてプレスを行います。その後、澱引きを繰り返しおこないます。タンクで10°Cほどの低温を保ちながら発酵をはじめ、徐々に発酵温度をあげ長めの発酵期間をとります。その後、発酵を途中でとめリンゴジュースを加えます。

ノンフィルターならではのリンゴの味わいが特徴的です。色はオレンジに近く、フレッシュな香りと酸を楽しんでいただけます。サラダやガレットはもちろん、魚料理や栗、サラミやハムなども素晴らしい相性をみせます。