

  
ANNAPURNA ESTATE  
5 Generations of Winemakers over 150 Years

# アンナプルナ エステート

150年を越え 5代目のワインメーカー



---

アンナプルナ エステート  
&  
株式会社 MOIN

---



## アンナプルナ エステートは株式会社 MOIN を大歓迎 日本におけるワインマーケティングの管理

アンナプルナ エステートは、日本でのワインマーケティングを管理するために株式会社 MOIN と協力できることに大変嬉しく思っております。

「株式会社 MOIN が私たちのチームに加わることを非常に楽しみにしています」と、アンナプルナ エステートのオーナーである Ezio Minutello は述べています。

株式会社 MOIN が、すでに高い業績を上げている当社のチームに付加価値をもたらすことは間違いありません。

私たちのチーム メンバーは、ワイナリーに対する比類のない情熱と革新へのコミットメントによって支えられています」とブライアン ウィルソンは述べています。「日本のチーム経験を通じ交流することを非常に楽しみにしています。また、彼らはいくつの新しいことを教えてくれると確信しています。」

アンナプルナ エステートは、高品質のワインを納期通りに提供することで高い評判を築いてきました。競争激しい業界で、同等になることはめったにないレベルのカスタマー サポートを提供します。

私たちの世界クラスの品質とサービスは、アンナプルナ エステートを前進させます。



オーストラリアと日本

## アンナプルナ エステートのプロフィール

オーストラリアは、手付かずの美しい風景で有名です。

この美しさは、高度に細工されたワインと調和しています。気候、地理、そして人間の技術が組み合わさって、非常に特徴的で最高品質のワインを生み出しました。それは、清潔で緑豊かな土地の豊かさです。



アンナプルナ エステートには、150 年以上の経験と 5 世代にわたるワインメーカーの豊かな歴史があります。アンナプルナは、5 世代にわたる伝統的なワイン造りと革新を取り入れ、世界で最高のワインを作っています。

アンナプルナ エステートは、オーストラリアの南東にあるビクトリア州にあります。当社の製品は世界中で強い支持を得ています。私たちの確立されたブドウ園は素晴らしい果実を実らせています。

私たちの素晴らしいワインを作るブドウは、細心の注意を払って栽培され、並外れた風味と品質のブドウを生み出します。果実は成熟するのに時間がかかり、収穫は温暖な気候よりも遅くなります。これにより、果実に強烈なフレーバーが現れるまでの時間が与えられます。



果実本来の味や色を表現することで、フレッシュでエレガントなスタイルに仕上げています。果物の慎重な取り扱いと、サイトの冷涼な気候から生じる固有の優れた酸と pH レベルにより、ワイナリーを高レベルに押し上げています。

## ブドウ畑と気候

標高 600 メーター、ビクトリア州で最も標高の高いブドウ園の 1 つです。気候と土壌のタイプは、ヨーロッパより標高の高いワイン生産地域に存在します。これに加えて、エステートのきれいな湧き水、澄んだ空気、非常に寒い冬、暑い夏の昼間、そして涼しい夜が、非常に風味豊かな高品質のブドウを生み出します。



アンナプルナは、エステートでの独自の管理の下、2 か所に 100 エーカーのブドウを所有しています。オーストラリアで最高のブドウを供給することは、私たちが本当に誇りに思っていることです。地元の生産者からできるだけ多くの果物を調達するように努め、更に最大 28 の生産者から果物を購入しています。

グレート ディヴァイディングレンジの斜面に点在する複数の場所からの果実は、土壌、気象条件、その他のワイン造りのために操作される要因の違いにより、ワインに現れる多種多様なフレーバーと要素をもたらす素晴らしいワインです。



アンナプルナ チームの各キーパーソンは、それぞれの分野のマスターです。

私たちは、幅広い知識とスキルを持った最高の人材のみを採用しています。そして全員がチームの一員であることを誇りに思っています...

エツィオ・ミニッツロさんは成功している有名な家族の伝統を守る5代目のワインメーカーです。



エツィオ・ミニッツロさんはブドウを管理し、最高品質のワインだけが完成するようにします。彼はワイン業界で30年以上の経験があり、多くの賞やトロフィーを獲得して非常に成功しています。

これには、ロンドン国際ワインチャレンジでの金メダル、最高のビクトリア朝ワインの賞、シドニーとメルボルンのワインショーでの成功が含まれます。長年にわたり、彼のワインは200以上のメダルを獲得しています。

エツィオさんはイタリアで10年以上、ブドウ栽培やワイン醸造のプロジェクトに携わってきました。エツィオさんはトスカナ州に実験的なブドウ園を作り、マスターワインメーカーのブライアン・ウィルソンと協力して、アルプス山脈で育つ高級ブドウからワインを作りました。



ブライアン・ウィルソンさんはワインの専門家であり、ワイン造り、製品デザイン、マーケティングのコンセプト、国際的なワイン業界での 38 年の経験。彼の専門知識は非常に求められています。



ブライアン・ウィルソンさんは、ビクトリア州で最も高く評価され、最高のブドウ園の一つであるアンナプルナのブドウ園の個性を捉える能力により、毎年間違いなく最高のワインメーカー リストのトップに上りつめています。

ブライアン・ウィルソンさんは、ブドウ畑とヴィンテージがワインの方向性をコントロールできるワインを作ります。

アジアの味覚を念頭に置いて、彼は小さな発酵容器で赤と白を砕き、赤はすべて手作業で押し下げ、在来種と新種の地元の酵母を組み合わせ、発酵させ、バスケット圧搾と小ロットのブレンドを行います。



ブライアン・ウィルソンの多くの功績と称賛には次のようなものがあります:-

- トロフィー-オーストラリア最高のプレミアム シャルドネ - 1996年、キャンベラのナショナル ワイン ショー。
- トロフィー-オーストラリア最高のスパークリング ワイン - 全国 ワイン ショー、キャンベラ 1997
- 1997年、オーストラリアとニュージーランドで最高のソーヴィニヨン・ブランに贈られるワインワイズ賞を受賞。
- ダブル ゴールド メダル:- ニューヨーク インターナショナル ワイン ショー - カベルネ ソーヴィニヨン
- 金賞:- シャルドネ・デュ・モンド フランス (4回)
- ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー - 東欧 (2回)



## ワインメーカーの哲学



ワインメーカーの哲学は、果実のフレーバーがワインを駆動させ、各ボトルに独特の個性と個性を与えることです。ワイン生産者からの干渉が最小限で済むブドウを個人的に選択し、プロセス全体が環境に優しいものになっています。



**伊藤百萌さん**は株式会社 MOIN の系列会社である MOIN オーストラリアにて駐在員で現地で生活し、葡萄の収穫から日本への輸出まで、自分の目でワインの加工工程の全ての流れをチェックしています。

高品質なワインを日本に届けるため、責任を持って最善を尽くします

自然農法でブドウを栽培し、最高のワインを提供する義務があることを宣言します。「お皿の自然と健康をあなたの食卓へ」が私たちの使命です

その結果、私たちのブドウ畑は自然の栄養素に富み、土壌はブドウを豊かにするための基礎となります。

日本へのワインの輸出に関するお問い合わせは、お気軽に彼女までご連絡ください。

[info@moin-australia.com.au](mailto:info@moin-australia.com.au)

尚、

童話のような結婚式を思い出にしたい方や、ワイナリーの見学や体験をしたい方は、是非、ご連絡ください。

お問い合わせをお待ちしております。



## 海上運送料金及び保険費用

### 運送

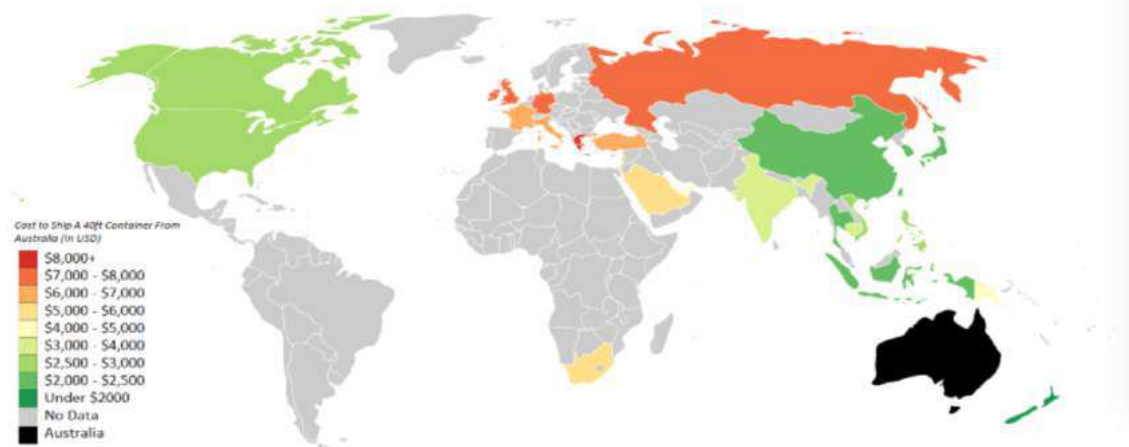
運送料金は、時間、為替レート、配送先、数量によって異なります。

日本指定した港まで運送には弊社の資格のあるスタッフにお任せします、または、購入者様が自ら行うことができます。

### 標準的なボトル ( 750ml ) とパッケージの一般的なガイド

一つの 20Ft コンテナ	= 1,176 ダース = 14,112 (750 ml) ボトル = 10,584 リットル	一つの パレット	= 68 ダース = 816(750 ml) ボトル = 612 リットル
------------------	---	-------------	---

## Cost from Australia



仕向国 ( 港湾都市 )	20Ft	40Ft	パレット
日本 ( 横浜港 )	\$1,300 米ドル	\$1,500 米ドル	\$550 米ドル

\*\* 海上運送料金と保険は米ドル (USD) で計算します。

- 書類および輸出書類に最大 \$ 500 豪ドルを掛かります。
- \$ 400 豪ドル は、購入者の要求による追加料金です。夏に使用するための取り付けられた内部断熱パネル、手作業のパッキングやスリップシートのわずかな違いなど。
- 海上運送保険はコンテナ内のワインの価値に応じてわずかに異なる(参考値として約 2% まで)。