

## スペイン王室御用達ワイナリー「コードーニュ」から 「バルセロナ 1872 ブリュット オーガニック」リニューアル発売 ～持続可能な農法から生まれた、地球に優しい“オーガニック カバ”に～

メルシャン株式会社（社長 長林道生）は、カバ<sup>※1</sup>の本場スペイン No.1<sup>※2</sup>ブランドであり、スペイン王室御用達ワイナリーの「コードーニュ」から発売中の「バルセロナ 1872」を、CCPAE<sup>※3</sup>のオーガニック認証の取得により「バルセロナ 1872 ブリュット オーガニック」としてリニューアルし、6月下旬から順次発売します。

※1 シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵によるスペイン産スパークリングワイン ※2 IRI 2018年

※3 Consell Català de la Producció Agrària Ecològica。スペインのカタルーニャ地方の有機農法生産統制委員会

日本における2019年の輸入スティルオーガニックワインの販売金額は、2014年比で約2割増<sup>※4</sup>と伸長しています。さらに、2019年の輸入スパークリングワインの販売容量は前年比で約1割増<sup>※5</sup>と好調に推移しています。また、国連の持続可能な開発目標（SDGs）の浸透などにより、「エシカル消費」に関心を寄せるお客様が増加しています。



※4 インテージ SRI(酒類)拡大推計、期間：2014年1月-2019年12月(12ヶ月累計)、カテゴリ：輸入スティル有機ワイン

※5 インテージ社 SRI(酒類)、全国拡大推計 全業態 輸入スパークリングワイン

同商品をCCPAEのオーガニック認証を取得した“オーガニック カバ”としてリニューアルすることで、当社は環境保護やエシカル消費に関心の高いお客様の声にお応えするオーガニックワインの商品ラインアップを拡充し、ワイン市場の間口拡大とさらなる活性化を図ります。

### ●「バルセロナ 1872 ブリュット オーガニック」リニューアルについて

・環境を尊重した高品質のブドウ生産を保障する持続可能な農法の実践により、CCPAEのオーガニック認証を取得しました。パッケージには「ORGANIC」の文字を追加しています。

### ●「バルセロナ 1872」シリーズについて

- ・コンセプトワーク、パッケージなどを当社とコードーニュ社が共同開発した日本限定商品です。コードーニュ社が本拠を置くバルセロナを象徴する、明るく華やかなパッケージが特徴です。
- ・商品名の「1872」は、「コードーニュ」がカバを初めて造った年であり、カバの歴史が「コードーニュ」とともにあることを示しています。
- ・シャンパーニュと同じ伝統製法である瓶内二次発酵で造る、繊細で細やかな泡立ちを持つ高品質なカバです。細やかでクリーミーな泡、カバの伝統品種由来の果実味豊かな味わいが楽しめます。



「ORGANIC」を追加

### ●コードーニュ社について

- ・1551年に創業された、バルセロナ近郊ペネデスのサン・サドゥルニ・ダイノアに本拠を構えるワイナリーです。コードーニュ社は、1872年にスペインで初めてシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵製法によるスパークリングワインを製造し、これが「カバ（CAVA）」の誕生となりました。1897年にはカバで初めてのスペイン王室御用達ワイナリーに指定され、今日に至るまで王室にカバを供給し続けています。



メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

### 記

- |                  |  |
|------------------|--|
| 1. 商品名・色・アルコール度数 | 「コードーニュ バルセロナ 1872 ブリュット オーガニック」・白・11.5% |
| 2. 容量・容器         | 750ml・びん                                 |
| 3. カテゴリー分類       | 果実酒                                      |
| 4. 発売日・発売地域      | 2020年6月下旬以降順次切り替え・全国                     |
| 5. 価格            | オープン価格                                   |

以上