



ブルガリア No.1 ブティックワイナリー・ロシディ

レジェンド・アンジェロガヤ激賞
「ブルガリアのガヤ」の期待が高まる新星
ブルガリアNo.1ブティックワイナリー・ロシディ



ロシディ



ロシディ
ロシー&エディ

ブルガリア・トラキアバレー北東部ニコラエボ村

ロシディ



「自然の摂理を大切にする」
ロシディ

- ロシディ・オレンジ
- ① 人工酵母を使わない
 - ② 温度管理をしない
 - ③ 安定化をしない
 - ④ フィルターをかけない
 - ⑤ 亜硫酸塩を使わない



ステイブン・スパリュア&
ジャンシス・ロビンソン絶賛

ブルガリアの片田舎ニコラエボ村に彗星のように現れた家族経営のワイナリー。葡萄畑の天然酵母を使い極限まで自然の摂理を大切に造られたワインはエレガントでピュア、旨味の乗った滑らかな果実味で、帝王アンジェロ・ガヤ、著名ワインジャーナリストジャンシス・ロビンソン、アカデミー・デュ・ヴァン創設者ステイブン・スパリュアなどワイン業界の重鎮達にも高く評価されています。

エディーとロシー夫妻の名前を取って名付けられたロシディはブルガリア・トラキアバレー北東部にあるニコラエボ村で2005年に設立された新進気鋭のワイナリーです。標高300mにある葡萄畑は石灰岩と粘土が合わさった土壌で、冷涼な空気に包まれ昼夜の寒暖差の大きい葡萄造りに最適な環境です。

夫妻と共にロシディの屋台骨を支えているのが醸造家ピーター・ゲオルギエフで、ロシディが理想とする繊細でエレガントな味わいを日々追いかけています。

2008年に最初にリリースしてから数年でそのクオリティーの高さとワイン造りに対するこだわりが評判を呼び、ロシディの代表作と言われるオレンジワインがワイン専門誌ディヴィーノ (DIVINO) でブルガリアNo.1 オレンジワインに選ばれ、2022年にはディヴィーノトップ50の中のNo.1ワインにブルガリア固有品種ロシディ・マヴルドが選出されるなど今ブルガリアで最も期待されているブティックワイナリーとなっています。