

# lungoPro Professional Report Vol.1, Wine



## 黒田 敬介オーナーソムリエ

銀座3丁目、神楽坂5丁目のレストランテ クロディーノのオーナーソムリエ。1991年フレンツェの三ツ星レストランのリストランテ「エノテカ・ピンキオーリ」のオーナーピンキオーリ氏に従事。

ローマに2年、フレンツェ本店で1年、そして今はなきエノテカ・ピンキオーリ東京のシェフソムリエとして20年、世界中の銘醸ワインを自在に操り、健啖家をうならせてきました。

エノテカ・ピンキオーリ東京は惜しまれつつ閉店したのち、“本物”をリーズナブルな価格で多くの人に伝えたいと、ピンキオーリ時代につけられたニックネームを店名としてレストランテ クロディーノをオープンしました。

料理はエノテカ・ピンキオーリ東京でスーシェフを5年勤めた丸山孝一シェフが心を込めて腕を振るっています。



レストランテ クロディーノ 銀座店



レストランテ クロディーノ 神楽坂店

眺めているだけでも楽しい豊富なワインリストから、その日の料理、そして好みや気分にマッチするワインをセレクションしていただけるので、食事のひと時を最大限に楽しめます。



銀座店：  
東京都中央区銀座 3-4-17  
銀座オブティカ 6F  
営業時間：  
LUNCH：11:30～15:30 (LO.14:00), 金土祝のみ  
DINNER：18:00～23:30 (LO.21:30)  
定休日：日曜日、第1・第3月曜日

ご予約



お料理 (¥) 税・サ別途

ランチ	3,600～ 5,850	3,000～ 5,000
ディナー	5,850～14,000	4,850～12,000

お飲み物は別途ご相談ください



神楽坂店：  
東京都新宿区神楽坂 5 丁目 1 番 2 号  
神楽坂 TN ヒルズ 3F  
営業時間：  
LUNCH：11:30～15:30 (LO.14:00), 土日祝のみ  
DINNER：18:00～23:30 (LO.21:30)  
定休日：月曜日、第1・第3火曜日

ご予約



## 使用した製品 / Focussed Products



### **LungoPro n2 kit**

- ・高純度窒素ガス、ダイヤル式ガス噴射装置、各種アダプターがセットされた抗酸化キット。不純成分2万分の1、固体や液体に溶けにくい高純度窒素ガスが飲食品の風味・ビタミンを維持し、また酸化・変色を抑制します。

### **LungoPro CO2 kit**

- ・高純度炭酸ガス、ダイヤル式ガス噴射装置、各種アダプターがセットされた抗酸化キット。飲食品の酸化・カビ・腐食を抑制します。また専用チューブであらゆる飲料をグラス内・ボトル内で発泡化できます。

### **LungoPro Spray Kit (New)**

- ・高純度窒素ガス、スプレー式ガス噴射装置、逆さまにしても漏れないタイトシリコンキャップがセットされたキットです。

### **ティスターとティスティング期間**

各種ワインは開栓後、10日目まで毎日、その後は16日目と48日目に、スパークリングは開栓後、10日目まで毎日、その後は16日目に黒田敬介ソムリエがティスティング。

### **抗酸化ガスカートリッジ ルンゴn2を使用(高純度窒素ガス)**

#### **ルンゴプロN2ガス(不純成分2万分の1の窒素ガス)を1秒噴射**

##### **Bramito della Sala 2018 (白ワイン)**

カステッロ・デラ・サラ2018は100%シャルドネの白ワインです。はつらつとしており、白桃、バター、ナッツの味わいを感じます。

日数	ゴムキャップのみで保管	ルンゴn2注入後にゴムキャップで密栓し保管
1日目	オリジナルの風味	
2日目	開いてきて華やかになってきました	オリジナルの風味
3日目	やや酸化を感じました	開いてきました
4日目	前日より酸化が進みました	前日と変わりなし
5日目	前日より酸化が進みました	前日と変わりなし
6日目	前日より酸化が進みました	前日と変わりなし
7日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
8日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
9日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
10日目	酸化が進み風味は劣化しました	更に少し華やかになりました
16日目	酸化・劣化が落ち着き始めました	程よい果実味に落ち着き始めました
48日目	酸化・劣化が落ち着きました	程よい果実味で落ち着きました

#### **ルンゴプロN2ガス(不純成分2万分の1の窒素ガス)を1秒噴射**

##### **Chateau La Girarde 1996 (赤ワイン)**

カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロー30%のフルボディの赤ワインです。1996年にはフレッシュほんの少し酸化を感じましたが、黒トリュフ、フンギボレチーニの複雑味ある心地よい熟成を感じます。

日数	ゴムキャップのみで保管	ルンゴn2注入後にゴムキャップで密栓し保管
1日目	オリジナルの風味	
2日目	やや酸化を感じました	オリジナルの風味
3日目	前日より酸化が進みました	開いてきました
4日目	前日より酸化が進みました	前日と変わりなし
5日目	前日より酸化が進みました	前日と変わりなし
6日目	前日より酸化が進みました	前日と変わりなし
7日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
8日目	前日よりさらに酸化が進みました	前日と変わりなし
9日目	前日よりさらに酸化が進みました	更に少し華やかになりました
10日目	酸化が進み風味は劣化しました	更に少し華やかになりました
16日目	酸化・劣化が落ち着き始めました	程よい果実味に落ち着き始めました
48日目	酸化・劣化が落ち着きました	程よい果実味で落ち着きました

### **使用飲料と注入ガス**

Bramito della Sala 2018 (白ワイン)

Chateau La Girarde 1996 (赤ワイン)

Inzoria 2018 (白ワイン)

ティスティング後、ボトルにガスを注入し、シリコンキャップで閉栓

Rotari Brut (スパークリング)

ティスティング後、炭酸ガスを飲料に直接注入し、シリコンキャップ

### **抗酸化ガスカートリッジ ルンゴCO2を使用(高純度炭酸ガス)**

#### **ルンゴプロCO2ガス(高純度二酸化炭素)を1秒噴射**

	Inzoria 2018 (白ワイン)	
	ゴムキャップのみで保管	ルンゴCO2注入後にゴムキャップで密栓し保管
1日目		オリジナル風味
2日目	オリジナル風味	少し閉じた香りです
3日目		少し微発泡を感じました
4日目	酸化が進み、発泡の抜けを感じました	酸化を少し感じ、発泡の抜けを感じました
5日目	前日より酸化が進み、発泡は抜けました	酸化を感じ、新しい発泡を感じました
6日目	前日より酸化が進み、発泡は抜けました	酸化を感じ、オリジナルの発泡の抜けと新しい発泡を感じました
7日目	前日より酸化が進みました	酸化が進み、オリジナルの発泡の抜けを強く感じ、新しい発泡を感じました
8日目	前日よりさらに酸化が進みました	酸化を感じ、程よい微発泡の飲み物に変わりました
9日目	前日よりさらに酸化が進みました	酸化が進み、程よい微発泡の飲み物に変わりました
10日目	前日よりさらに酸化が進みました	酸化・劣化が落ち着き、フローラルな香りが出てきました
16日目	酸化・劣化が落ち着きました	程よい果実味を感じ始めました
48日目	酸化・劣化が落ち着きました	程よい果実味で落ち着きました

### **発泡飲料の炭酸補填による発泡性維持と酸化抑制試験**

#### **ルンゴプロCO2ガスを飲料に直接注入**

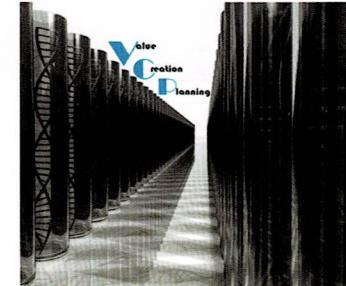
##### **Rotari Brut (スパークリング)**

ロータリ ブリュットはフレッシュな柑橘類のドライな味わいと充実した発泡のスパークリングワインです。

	ルンゴCO2をダイレクトに飲料に注入し密栓保管
1日目	オリジナルの風味と発泡
2日目	オリジナルの発泡感が少し柔らかく
3日目	オリジナルの発泡と補填した炭酸ガスの発泡と半々
4日目	補填した炭酸ガスの発泡感がより強くなつた
5日目	補填した炭酸ガスの発泡をより強く感じる
6日目	オリジナルの発泡はなくなり、補填した炭酸ガスに
7日目	より新しい発泡性と風味に(酸化は感じられない)
8日目	より新しい発泡性と風味に(酸化は感じられない)
9日目	より新しい発泡性と風味に(酸化は感じられない)
10日目	より新しい発泡性と風味に(酸化は感じられない)
16日目	より新しい発泡性と風味に(酸化は感じられない)



### **抗酸化技術の最大化を目指し、飲料、食品から医療まで...**



ルンゴプロサイト



株式会社バルクレップインターナショナル

東京都渋谷区桜丘町 26-1 セレリアンタワー 15階 1511室

Mail: info@valcrep.com, Tel: 81-3-5456-5561