Winart

ワイン&フードマガジン／特集 ワインの美味しいレストラン決定版

［ワイナート］ The Magazine for Wine Lovers

No.90
Spring 2018
1800yen+税

こだわり人の
ペアリング&
サービスが
決め手！

第2特集／カリフォルニア
セントラル・コースト、ピノ・ノワール源流への旅

サーバー？ セラー？ それとも両方使い??
夏が来る前にワイン保存を考えよう

ワインガイド
スペイン リオハ、プリオラートの赤ワイン50本テイスティング

ほか255本

〈特集〉
ワインの美味しいレストラン

2号連続
特別掲載
フランス
アルザス第2章

サーバー？セラー？
それとも両方使い??

夏が来る前に ワイン保存を 考えよう

多様化するライフスタイル、ワインライフもしかり。
ワインの快適環境づくりか、楽しみを追求するのか。
それぞれのソリューションを探ってみよう。

Photo : Kentaro Ishibashi (Studio M) Text : Tae Sugimoto

開栓後も長く楽しみたい

ヴィノルンゴ

グラスマークで設定量を、ボトルマークで好みの量を、ボタンをプッシュするだけで簡単にサーブできる。

使い勝手はいかがですか？

フレデリック・ベノリエル
Frédéric Benoliel

エヴァ・ガイヤ
Eva Gayer

Club V.I.E. Japon代表および仏政府対外貿易顧問委員会委員のフレデリックさんとフランス語教師のエヴァさん。ヴィノルンゴの購入で、自分たちのライフスタイルに合わせたワインの管理が可能になり、「まさにArt de Vivre（アール・ド・ヴィーヴル）」と喜ぶ。

新発売の1台3役が可能にしたワインライフ

20年以上、日本で暮らすフランス人カップルのベノリエルさんとガイヤさん。ワインには造詣が深いが、いまはふたり暮らしになり、食事の際に上質のワインを少しだけいただくスタイルが定着。そのため、開けたワインを酸化させずに長持ちさせる方法はないかと頭を悩ませていた。そんなとき、ヴィノルンゴが開発されたとの情報を聞きつけたそう。

そのリビングの一角には、スタイリッシュなインテリアに溶け込むようにヴィノルンゴがある。簡単操作で適温のワインを注ぐサーバーであり、ワインが減ると窒素ガスの注入で酸化を防止、しかも庫内は設定温度を維持しセラーの役割も果たす。

エヴァさんは「ヴィノルンゴのおかげで無駄なく、おいしく、時間をかけて一本のワインを楽しむことができるわ。とくに日本の気候にはこういったマシンが必要ね。赤ワインの保存は完璧よ」と新たなワインライフに満足している様子だ。

Vino Lungo

2本のボトルが収納でき、ワインが減った分高純度窒素ガスを注入。庫内温度と注ぐワインの量の設定が可能。カテーテルとして使われる素材のチューブを使用しており、衛生面と耐久性も高い。

SHOP INFO

ヴィノルンゴ公式サイト＆ビック酒販

ここで買える！

医療機器・食品装置・消化器企業チームが開発したヴィノルンゴとそのシステム。その特性や酸化防止の原理などは、公式サイトにわかりやすく説明されている。商品は、公式サイトやビック酒販のショッピングサイトより購入可能。ビックカメラ内ビック酒販（有楽町店、赤坂見附駅店、池袋西口店、新宿東口店）では店頭でも販売しているので、実物を確認された場合は、店頭で使い勝手を試してみよう。
【公式サイト】www.lungo.click/
【ビック酒販】sake.biccamera.com

SERVER & CELLAR

掲載サーバー&セラースペック一覧

サイズ感、機能、収納設計、使用目的……。スペックの比較でぴったりのセラーを探してみよう。

WINE STORAGE

1 抗菌化セラーサーバー ヴィノルンゴ

【最大収容本数】2本
【本体サイズ】W250×D350×H520
【冷却方式】コンプレッサー方式
【冷媒】R134a(代替フロン)
【設定可能温度帯】7～18℃
【重量】19kg
【電圧・周波数】100V・50/60Hz
【定格消費電力】85/95W
【仕様】ガスカートリッジ2本付き
【保証期間】1年
【商品の特徴】サーバー、セラー、酸化防止と1台3役。簡単操作で、つねに飲み頃温度でフレッシュにキープされたワインを注げる。開けたワインを、衛生的に長期保存できる。

2 抗菌化窒素ガスカートリッジ ルンゴN2

【充填本数】1本で750mlボトル10～15本
【内容物】食品添加物規格、高純度圧縮窒素ガス(不純ガス1/20,000)
【純度】食品添加物用99.995%より高い
【材質・表面処理】JIS G 3141,JIS H 8610
【価格】1本1,600円(5本セット6,700円)

国内大手消化器企業が開発した専用窒素ガスカートリッジは、背面の開口部から簡単にセッティングできる。