

2019年3月5日

## ドメーヌ ポンコツ 「おやすみなさい 2018」 に関する お知らせとお願い

ベイザナ農事組合法人 中原ワイナリー  
ドメーヌ ポンコツシリーズ担当 松岡数人

お客様各位

平素は格別のお引き立てを賜り、厚く御礼申し上げます。  
おやすみなさい 2018年ヴィンテージが今週末より販売となります。

2018年のおやすみなさいは、過去3ヴィンテージに比べると発酵が瓶内で進んでいます。  
ヴィニフェラ種の増加に伴う、瓶詰めやオリ引きのタイミングがうまくとれず、オリが多め、ガス圧も高めになっています。そのため、開栓する際、**中身が噴き出る可能性が非常に高い**と考えられます。

大変お手数をお掛けいたしますが、酒販店の皆様には以下のことをお客様にお伝えいただきたく  
お願い申し上げます。

### ◆お客様にお伝えいただきたいこと◆

噴き出しによるワインのロスをお最小限に抑えるため、

1. できるだけ冷やしてください。非常に重要です。十分に冷えれば泡はゆっくり出ます。  
冷蔵庫で冷やし、開栓前に氷水などで冷やしていただくのがベストです。
2. 開栓前に瓶を激しく動かさないでください。静かに扱うようお願い致します。
3. 開栓前に（できれば大きめの）グラスを1つ、傍に用意してください。
4. シンク内等で開栓し、すぐに瓶を少し斜めにして瓶口にグラスを付け、ゆっくり噴き出す泡をグラスに入れてください。
5. さらにゆっくりと瓶を傾けながら、中身をグラスに移してください。
6. 100cc程度移した後、瓶をゆっくり垂直にして、泡が噴き出してこないか確認してください。  
噴き出すようでしたら、慌てずゆっくりと中身をグラスに移動してください。

泡が噴き出し、びっくりして慌てて瓶を持って走ったりすると、ワインが揺れて更に中身が噴き出します。決して慌てず、必ず傍にグラスを置いて開栓していただくようお願い致します。

お客様によりおいしいワインを飲んでいただきたく、毎年醸造方法を部分的に変えながらワインを造っております。残念ながら今年はこのような結果になってしまいました。お客様にはご迷惑をおかけ致します。

今後はこのようなことが起きないように、しかしチャレンジする精神は忘れずに日々精進して参ります。まだまだポンコツですがこれからも何卒よろしくお願い申し上げます。

以上

【2枚目はお客様への配布用としてご使用くださいませ】

## 2018年ヴィンテージ おやすみなさい 取扱注意事項

1. できるだけ冷やしてください。  
これは非常に重要です。十分に冷えることで泡はゆっくり出ます。  
冷蔵庫で冷やし、開栓前に氷水などで冷やしていただくのがベストです。
2. 開栓前に瓶を激しく動かさないでください。静かに扱うようお願い致します。
3. 開栓前に（できれば大きめの）グラスを1つ、傍に用意してください。
4. シンク内等で開栓し、すぐに瓶を少し斜めにして瓶口をグラスに付け、ゆっくり噴き出す泡をグラスに入れてください。
5. さらにゆっくりと瓶を傾けながら、中身をグラスに移してください。
6. 100 cc程度移動した後、瓶をゆっくり垂直にして、泡が噴き出してこないか確認してください。噴き出すようでしたら、慌てずゆっくりと中身をグラスに移動してください。

泡が噴き出し、びっくりして慌てて瓶を持って走ったりすると、ワインが揺れてさらに中身が噴き出します。決して慌てず、必ず傍にグラスを置いて開栓していただくようお願い致します。

2019年3月5日

ベイザナ農事組合法人

ドメーヌ ポンゴツシリーズ担当 松岡数人