

カーブドッチワイナリー30周年。熟成ワインに注力するため、1000本を貯蔵するヴィンテージセラーと、3万本を格納する熟成庫を新設。さらに30周年記念キャンペーンも開催。

株式会社カーブドッチ(本社:新潟県、代表取締役社長:今井卓)は、1992年の設立から30周年を迎え、1000本を貯蔵するヴィンテージセラーと、3万本のワインを格納する熟成庫を新設しました。今後、日本ワインの熟成の可能性に挑戦していきます。また感謝の気持ちを込めて、1年間を通してプレゼントが当たるLINEスタンプラリーとツイッターキャンペーンを開催します。



カーブドッチの歴史

カーブドッチワイナリーは1992年に新潟の何も無い砂の荒地だった場所にぶどうの苗を植えるところから始まりました。ワインが生まれ育つ場所を訪れ、ワインや料理を楽しみ、豊かな時間を過ごしてもらいたいという思いのもと、レストランやワインショップを順次オープン。現在では、温泉施設、宿泊施設、マルシェ、カフェ、ベーカリー、サロン&スパなどもあり、角田山麓の豊かな自然の中でゆっくりと滞在できるワイナリーリゾートとして年間約30万人が訪れています。



注目が高まる日本ワイン

近年、国内のワイナリー数は大きく増加し、日本ワインの品質が高まっています。一方で需要の高まりにより日本ワインは製造から消費までのスピードが速く、熟成が進んだ日本ワインを目にする機会は多くありません。年間40種10万本を製造するカーブドッチでも、ほとんどのワインは瓶詰から一年以内に出荷しているのが現状です。そこで30周年を迎えるにあたり、カーブドッチワイナリーではワインの大きな魅力の一つである「熟成」に注目。ワインショップ内に1000本を収納するヴィンテージセラーと、醸造棟内に3万本を格納する熟成庫を新設しました。



ヴァンテージセラーオープン

ヴァンテージセラーではここでしか出会えない希少なヴァンテージワインや限定生産されたワインを探ることができます。併設のテイスティングスペースでは不定期でヴァンテージ違いの飲み比べをなども行い、熟成の面白さについて知ることができます。30年を迎えたカーブドッチワイナリーだからこそできる、新しい楽しみ方をぜひご体験ください。



日本ワインの熟成に挑戦

醸造棟に3万本格納できる熟成庫を新設し、計9万本のワインを格納できるようになりました。今後はスパークリングワインやアルバリリーニョ、ピノ・ノワールなどを各数百本単位で熟成し、日本ワインの熟成の可能性に挑戦していきます。

樹齢を重ねたぶどう樹、スパークリングワイン用のリザーブワイン、これまでに蓄えた約8000本のバックヴァンテージワイン、そして新たな熟成庫。カーブドッチはこれからも、新潟・角田浜の砂地の風土を映したワインを造り続けると共に、「熟成」という日本ワインの新たな魅力をお客様にお届けしていきたいと考えています。



感謝の気持ちを込めて、イベント開催

30周年を迎え、お客様への感謝の気持ちを込めてイベントを開催します。1年を通して各店舗でイベントを行います。今まで利用したことのないお店にもぜひ訪れてみてください。LINEでポイントを貯めると10ポイントごとにオリジナルグッズやランチ券をプレゼント。

LINEポイントラリー概要

期間:2023年4月1日～2024年3月31日

会場:カーブドッチ各店舗で順次開催

景品:カーブドッチオリジナルグッズ、カーブドッチランチ券など

参加方法:

①LINEの友だち追加をする ID: @173jflqz

②好きなイベントに参加してLINEでポイントを貯める

詳しくはこちら:<https://www.docci.com/info/30th-point-rally/>

カーブドッチ公式Twitterフォロー&リツイートキャンペーンも実施

カーブドッチ公式Twitterでも30周年記念キャンペーンを開催します。

カーブドッチのワインや宿泊券など豪華プレゼントを毎月ご用意しています。

カーブドッチ感謝を込めて30周年キャンペーン 概要

期間:2023年4月～2024年3月

景品:カーブドッチワイン、カーブドッチソーセージ、カーブドッチビール、ヴィネスパ宿泊券、トラヴィーニュー宿泊券など

参加方法:

①カーブドッチ公式Twitterをフォロー @cavedocci_wine

②キャンペーンツイートをリツイート(月1回配信)

詳しくはこちら:https://twitter.com/cavedocci_wine/status/1641037989093556225?s=20