

ダ・ヴィ・オル食品工業製造
プーリア州伝統農産食品

『煮詰めた葡萄搾汁またはヴィンコット』の分析表と原産地

定義： 新鮮な葡萄を圧搾して得られた果汁を、Bé 糖度が約 36 度または brix 糖度が約 66 度に相当する 1.3300mv の密度に達するまで、伝統的に、弱火で煮詰められたものに関してのみ、ヴィンコットと呼びます。
別の方法として、直火ボイラー釜を使用することによって葡萄の濃縮搾汁を沸騰させても製造することが出来ます。

特徴： アルコールや他の添加物を一切含まず、葡萄の糖分によってのみ構成されています。

色： サン・ジョヴェーゼ、ランブルスコ、バルベラ、モンテプルチャー等のような黒葡萄から造られている場合は、赤いレンガ色。
トレッビアーノやマルヴァジア等の白葡萄から造られている場合は、金色に反射する栗色。

味： 葡萄の強い味と香り。非常に甘く、収穫年度や使用した葡萄の種類に応じて、ほんの少しほろ苦い後味を伴います。

使い方： プーリア州のダウーノ低卓上台地においては、伝統的に、クリスマス菓子を作る際に使用されます。最近では、特に日本やアメリカにおいて、バルサミコ酢の代わりとして、肉やチーズ、アイスクリームや菓子類全般のための調味料として評判になりました。

保存： 本物のヴィンコットは、時間が経つに連れ、より優れたものになって行きますので、乾燥した場所に保存することにより、長期間の年月の後でも使用することが出来ます。
しかしながら、瓶詰め後 18 ヶ月以内の使用をお勧めします。

製造の時期と場所： 9 月初めから 12 月末までの期間に、プーリア州のフォッジャ県とバーリ県において製造されます。

上記の方法によって製造された製品のみが、イタリア伝統農産食品の至高の一品として、ラベルに『煮詰めた葡萄搾汁またはヴィンコット』と記載することが許されています。またこの製品は、暫定措置令 第 173／98 条、省令 第 350／99 条の規約に沿ったものであり、2000 年 7 月 18 日発行のイタリア共和国官報 130 号に公表されています。

製品責任者

ティリティエッロ・チェーザレ