



JAPAN – ISRAEL

CONSULTING & BUSINESS DEVELOPMENT

Israeli Head Office

4 Gordon St., Givataim 53235, ISRAEL

Tel: 972-3-6723414

Fax: 972-153-3-6723414

Email: info@japan-israel-consulting.com

Japanese Office

1-10-20-403 Saiwai, Ichikawa-city, Chiba Pref. 272-0123 Japan

Tel: 81-80-5429-6199

Fax: 81-47-359-3784

HP: www.japan-israel-consulting.com

新規お取引のお願い

KADESH BARNEA WINERY

カデシュ・バーネア・ワイナリー

拝啓

時下ますますご健勝のこととお慶び申し上げます。

この度、世界で始めて、イスラエルのネゲヴ砂漠で育てられたユニークな赤類ブティックワインのメーカーであるKADESH BARNEA WINERY「カデシュ・バーネア・ワイナリー社」をご紹介させていただきたく、資料をお送り申し上げます。同社の会社概要および詳細につきましては、www.kbw.co.il URLをご覧ください。

(現在、日本語翻訳中のため、URLは英語版のみとなっております。ご迷惑をお掛けし申し訳ございません。)

突然のメールにて誠に失礼かとは存じますが、同社の優れた製品につきまして、まずはご一読たまわれますと幸いです。



イスラエルのネゲヴ砂漠にあるカデシュ・バーネア・ワイナリーは、「家族のために」ワインを製造する父から息子へと引き継がれた40年以上の知識に基づき、90年代半ばにザドクー家によって設立されました。

ザドクー家は「カデシュ・バーネア」モシャヴ（イスラエルの独特な農業・生活協同組合）で設立当初からのメンバーの一員でした。世界で始めて、Cabernet、Sauvignon、Merlot 及び Shiraz のぶどうが砂漠で栽培・収穫された後、圧迫・発酵・熟成され、ビン詰めされます。



当社、JAPAN-ISRAEL Consulting & Business Development「ジャパン・イスラエル事業開発&コンサルティング社」は日本・イスラエル間の事業開発を中心とした、コンサルティング業務を行っており、主に日本市場への進出を計画しているイスラエル企業を支援しております。今回、カデシュ・バーネア・ワイナリー社の依頼により、総代理店として、日本において、この最もユニークな赤ワインの輸入・販売先を探しております。

弊社詳細については、<http://www.japan-israel-consulting.com> URLをご覧ください。現在、リニューアル中のため弊社URLは英語版のみとなっております。ご迷惑をお掛けし申し訳ございません。

カデシュ・バーネアの歴史

シナイ砂漠のカデシュ・バーネアは、エジプトへ脱出する古代ヘブライ人が40年間に渡って留まった場所として旧聖書で言及されています。1977年に、兵役を終えたばかりの若いイスラエル青年たちの一団がカデシュ・バーネアで農業植民地を設立しました。しかし、1979年のイスラエル・エジプト講和条約締結後にシナイ半島がエジプトに返還され、イスラエル・エジプト国境の近くにカデシュ・バーネアモシャヴを再設立しました。現代のカデシュ・バーネアは、古代の「香と香料の道」を設立したナバテア人のキャラバンの2つの重要な拠点、ナバテア人の都市であったアヴダットとシヴタの近くにあります。古代のナバテア人は遊牧民トレーダーとして知られ、厳しいネゲヴ砂漠において、2000年前のエジプトをアラビア・インドとつないだ「香と香料の道」を設立しました。ローマの征服後に、遊牧民としての生活を農耕民族の生活に変え、常置的な農業植民地を建設しました。アヴダットとシヴタの古代二都市では、農業地や丘陵テラス、川溝またワイン生産のための装置の跡などが、今日で見ることが出来ます。



JAPAN – ISRAEL

CONSULTING & BUSINESS DEVELOPMENT

Israeli Head Office

4 Gordon St., Givataim 53235, ISRAEL

Tel: 972-3-6723414

Fax: 972-153-3-6723414

Email: info@japan-israel-consulting.com

Japanese Office

1-10-20-403 Saiwai, Ichikawa-city, Chiba Pref. 272-0123 Japan

Tel: 81-80-5429-6199

Fax: 81-47-359-3784

HP: www.japan-israel-consulting.com

アヴダット



シヴタ



現代のカデシュ・バーネア



古代の厳しい地理的条件が現在も存在していますが、古代ナバテア人のように、カデシュ・バーネアの人々は、現在も農業の繁栄と美しいブドウ園を保つために、砂漠を制御し利用している。



今日のカデシュ・バーネアは、ベエルシバ都市から 70 キロメートルの南西、イスラエルの西ネゲヴ地域、エジプトの境界に近いにあり、ネゲヴに農業の発展を導いています。およそ 200 日に及ぶ夜間の結露と、80-200ml. の年間の雨のため、イスラエルのネゲヴ砂漠は半乾燥砂漠と考えられています。これらの状況を利用し、更にイスラエルの革新的な砂漠農業技術を利用することによって、カデシュ・バーネアの開拓者となる 38 家族は、野菜栽培のグリーンハウスのオアシスをつくりました。ネゲヴ砂漠の特徴の塩分を含んだ水は世界でも最高のチェリートマトや、年間を通してヨーロッパに輸出される花の大規模な栽培、メロン、小ジャガイモの栽培、集中的な魚の養殖などに用いられています。



平和で穏やかな光とスペース、劇的な日暮れ、乾燥した快適な気候、そして冬の間、雨の後で美しい植物でいっぱい、ネゲヴ地域は、まるで別世界であり、時を超えた砂漠です。

カデシュ・バーネアワイナリーのぶどう園

おいしいワインが良いブドウ園で始まることは、既知の事実です。95年にネゲヴ砂漠に植えられましたカデシュ・バーネアの30ドゥナムに渡るブドウ園の追加に、今年2007年に、シーラーズブドウの25ドゥナムが植えられることになっている。ネゲヴ砂漠の換気がよく鉬物の豊富な土壌や、ネゲヴ気候に特有である暖かい日光と冷たい夜風が、赤ワイン種類のぶどうの育成にとって素晴らしいものであることが明らかにされました。



ブドウは日光からエネルギーを吸い上げ、炎天では成長するブドウのつるの光合成によって成長します。砂漠特有の夜間の低温を克服しなければならない状況は、つるの強化・硬化を助長します。ネゲヴ砂漠の寒い冬にはぶどうのツルが深い睡眠を楽しみ、春には陽気に目覚めることを可能にします。砂及び黄土の土地で育つツルは、制御された灌漑と肥料の効果によって成長を加速させ、イスラエルにもたらせられる最初の果物でもあります。カデシュ・バーネアの赤いブドウ類のカベルネ、ソービニオン、メルロ及びプティ・ベルドとシーラーズのぶどう園においては、厳しい管理の下で日常作業、剪定、及び間引きなどの作業が行われています。また、他のぶどう園から遠く離れているため、病気にかかることもありません。したがって、害虫駆除のスプレーは不必要です。収穫は夜の冷気中で行われ、ブドウの房は直接隣接したワイナリーへ移動されます。生産はその場でそれから始められます。



JAPAN – ISRAEL

CONSULTING & BUSINESS DEVELOPMENT

Israeli Head Office

4 Gordon St., Givataim 53235, ISRAEL

Tel: 972-3-6723414

Fax: 972-153-3-6723414

Email: info@japan-israel-consulting.com

Japanese Office

1-10-20-403 Saiwai, Ichikawa-city, Chiba Pref. 272-0123 Japan

Tel: 81-80-5429-6199

Fax: 81-47-359-3784

HP: www.japan-israel-consulting.com



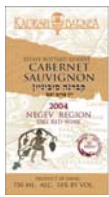
カデシュ・バーネアワイナリー

「家族のブティックワイナリー」と定義されて、一つ一つのボトルが最高の扱い・注意そして愛をもって生産されます。現在では、年間3万5千ボトルは生産されております。カデシュ・バーネアワイナリーは、最新のワイン技術設備を備えた建物内で圧搾・発酵を行い、フランス及びアメリカのオーク材バレルに貯蔵します。ワインは、独特に香と個性を持たせるため、15-18ヶ月間バレルに貯蔵され、和らげられ、完熟されます。ワインは、「飲み頃」と判断されるまで、2-3週間おきにテイastingチームによってチェックが続けられるのです。



カデシュ・バーネアワイナリーのワイン類

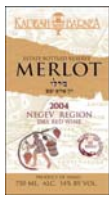
ワイナリーの旗手であるのは、赤ワイン類のカベルネ、ソーヴィニオンとメルロです。2006年の収穫において、各々ワイン類の1万、ビン詰めになりました。全ワイン類は **Finger Lakes Int'l Wine Competition** (アメリカ) 銀賞を獲得。



Cabernet 2005- composition: 85% Cabernet, 10% Merlot, 5% Petite Verdo & Shiraz. The Cabernet is aged in French and American oak barrels for 18 months.

The color is a dark red-purple, clean and clear, with a medium full body.

It is recognizable by its aroma and taste of plums, blueberries and cherries, accompanied with traces of chocolate, seasoning herbs, green olives and a long suffix of oak and berries. It is recommended to serve it chilled to 16-18 C°.

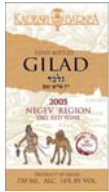


Merlot 2005- composition: 85% Merlot, 15% Cabernet.

The Merlot is aged in French and American oak barrels for 14 months.

The color is crimson purple, clean and clear, with a medium full body.

Soft and generous with the aroma and taste of cherries and berries, accompanied with traces of seasoning herbs and bitter chocolate, and a long, rich suffix of oak and spices. It is recommended to serve it chilled to 16-18 C°.



Gilad 2005- composition: 80% Merlot, 10% Petite Verdo, 10% Shiraz.

The Gilad is aged 8 months in oak barrels.

The color is deep purple, with a medium body.

Its taste is fruity and is recognized by the taste and aroma of ripe berries and plums, with hints of the barrel and a young and refreshing suffix. It is recommended to serve it chilled to 16-18 C°.

御社ホームページを拝見させて頂きましたが、御社のような有望な企業に、カデシュ・バーネアワイナリー社の日本における輸入取引先または卸業・販売店をご担当いただけましたら幸甚と存じ、ご案内させていただいた次第です。ご意見・ご質問など賜れば幸いです。また、サンプルなどのご希望がございましたら、遠慮なくEメールにてお問い合わせください。

何卒よろしくご検討の上、お取り扱いのほどお願い申し上げます。

敬具

ジャパン・イスラエル事業開発&コンサルティング

ヴェレド・イファト (Ms.) 代表取締役社長

携帯: 972-52-6700105

電子メール: info@japan-israel-consulting.com

スカイプ: yifatvered