

# babička

## ORIGINAL WORMWOOD



# バビチカ ウォッカ

babička

- ・ 500年以上の歴史を持つ魔女の秘薬を現代に甦らせました。
- ・ チェコ共和国にあるヨーロッパ最古の蒸留所(1518年)で造られています。
- ・ ヨモギ、ハーブ、スパイスなどを調合したユニークな蒸留方法です。
- ・ 職人が造りだした「無添加、グルテンフリー」のプレミアムなウォッカです。

## 魔女の秘薬

16世紀のチェコスロバキアの魔女「バビチカ」は、官能性、創造性、愛情を高めると評判だったヨモギを自在に使い、その神秘的な治癒力と魔術で、その名を知られるようになりました。

このバビチカ ウォッカは、最も古いウォッカのレシピの一つであると言われています。



# バビチカのストーリー

バビチカ ウォッカを生みだしたアレックス・クラーク氏は、飲料業界、旅行業界、音楽業界での長年の経験を経たことで、世界初のヨモギ・ウォッカを造ろうと思い立ちます。そして、チェコ共和国で500年の歴史を持つ蒸留所を発見。アレックス氏は、商品とその名前をできるだけその地に由来するものにしたいと考えました。

“バビチカ ウォッカは、何世紀にも亘り守られた技術と伝統に裏付けられています”

その品質と味わいが人々を魅了し、数々の賞を受賞。

今やチェコ全土のトップバー や ショップで注目の的になっています。

## 神秘的なブレンド

ヨモギから抽出した成分のツジョン、チェコ・モラヴィア産トウモロコシ、プロステヨフ近郊にある1万年前の地層から汲み上げた天然水。この3つの特徴的な原材料をもとに、ユニークで妖艶なウォッカは造られています。



# 秘薬のレシピ

モラヴィア産のトウモロコシを発酵させ、3回蒸留してスピリットを造ります。

それと同時に、ヨモギをフェンネルやアニスといったハーブ、スパイスと一緒に漬けおき、2回蒸留。そうしてできたハーブ蒸留液とスピリットを混ぜて再度蒸留し、石炭で濾過した後に3か月熟成させることで、バビチカ ウォッカは造られています。

このように6工程におよぶ、蒸留プロセスのすべては品質と味を保証するために、徹底して管理されています。

バビチカ達が生みだした秘薬のレシピを完成させようと、先人たちが多くの時間を費やしたことでの、このバビチカ ウォッカが生まれました。

