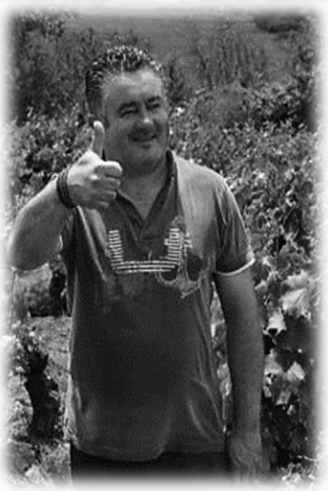
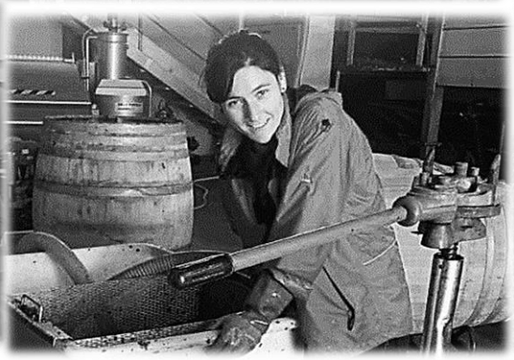
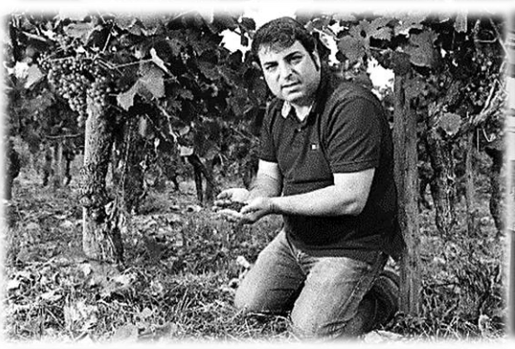


SUNSEIKO 21
スペイン&ポルトガルワイン直輸入

ワインカタログ

正光社ワイン事業部
2021年6月最新版





SUNSEIKO 21　Concepts/考え

◆スペイン・ポルトガルのスペシャリストになります。

スペインワイン・ポルトガルワインをお届けするにあたり、私たちはスペイン・ポルトガル国の歴史的、
地理的、文化的背景の情報をもお客様と共有します。よって「ワイン＋α」を伝えていきます。

◆現地スペイン・ポルトガルワイナリーとの直接対話で取引をします。

直接ワイン生産者と関係を築き、造り手の思いを日本のお客様へ伝えます。また直接取引により
ワインの品質に合った適切な価格をお客様に提供します。

◆消費者様・業務店様・販売店様と、生産者の橋渡しとなり距離を近づけます。

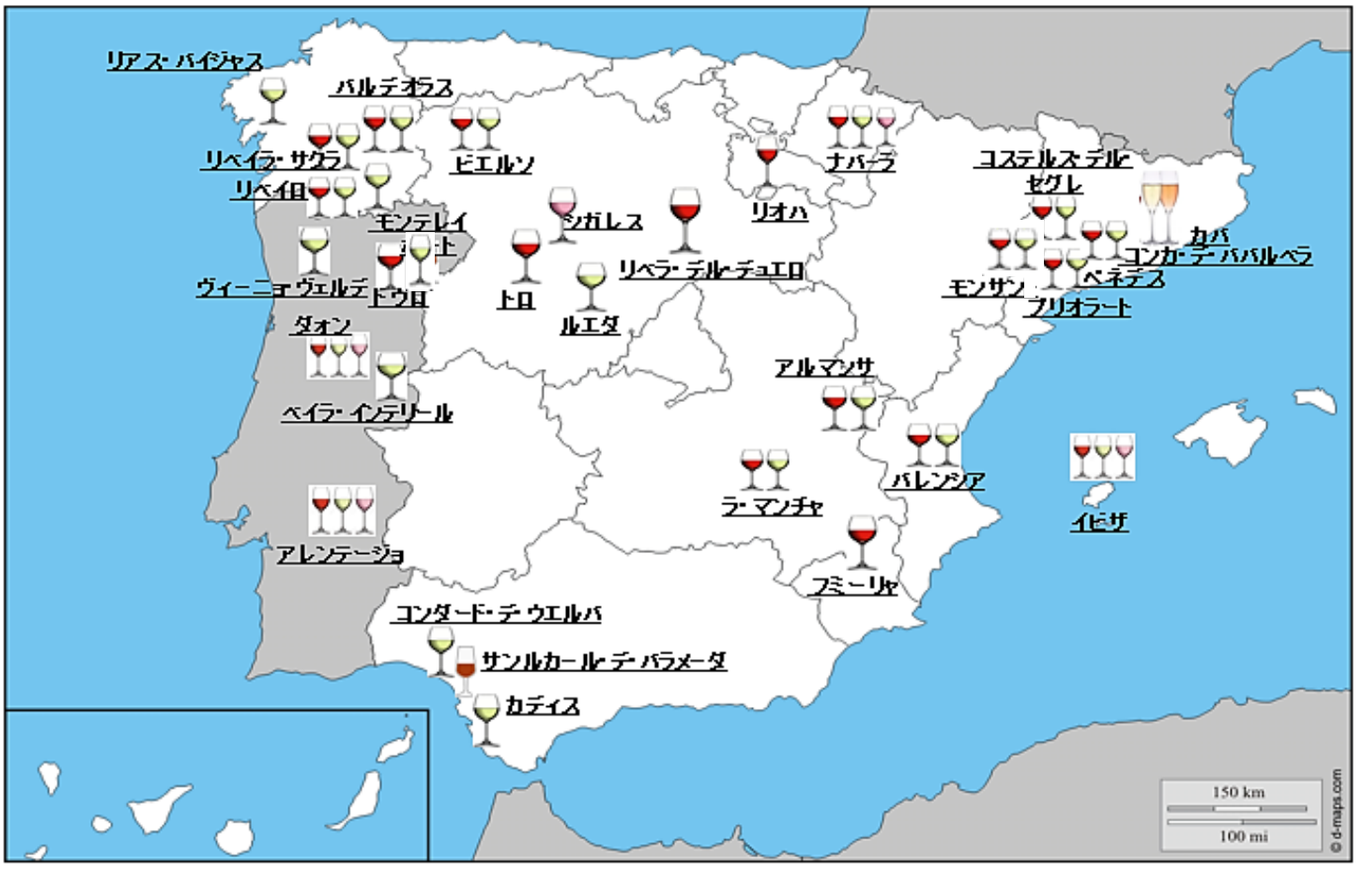
ワインを販売される時、ワインを飲まれる時に、その生産現場が想像できるように、またワインを造る時に、
売り手、飲み手の姿が想像できるように、私たちは消費者・取扱業務店側と生産者側の間に入り、
心と心が繋がる橋となります。

会社概要

社名	株式会社 正光社
代表取締役	中澤一浩
本社	〒136-0071　東京都江東区亀戸4-40-11
	TEL: 03-3683-0111　　FAX: 03-3636-5831
ワイン事業部	〒136-0071　東京都江東区亀戸4-40-11 2F
	TEL: 03-3683-2811　　FAX: 03-3683-8811
ホームページ	www.sunseikowines.com
会社設立	1954年3月3日
ワイン事業部設立	2014年11月1日
酒類販売業免許取得	2015年1月22日
資本金	9,000万円
ワイン事業部の 主な業務	スペインワイン、ポルトガルワインの輸入卸販売
主な取引産地、 原産地呼称	スペイン: プリオラート、リオハ、リベラ・デル・ドゥエロ、カバ、ルエダ、シガレス、トロ、ビエルソ、バルデオラス、リベイラ・サクラ、モンテレイ、リベイロ、リアス・バイシャス、ラ・マンチャ、バレンシア、フミーリャ、サンルカール・デ・バラメーダ、コンダード・デ・ウエルバ、ペネデス、カンポ・デ・ボルハ、コステルス・デル・セグレ、ナバーラ、モンサン、コンカ・デ・バルベラ他 ポルトガル: ヴィーニョ・ヴェルデ、ドウロ、ポート、ダォン、アレンテージョ、ベイラ・インテリオール
取引銀行	三菱UFJ銀行　亀戸支店
その他事業・HP	株式会社 正光社 www.seikosha-gr.co.jp
系列会社・HP	ライティングハウスTOKYO株式会社　www.lightinghouse.co.jp

SUNSEIKO 21
スペイン&ポルトガルワイン直輸入

正光社 取扱ワインの産地マップ



Facebook, Instagram, Twitterで新入荷のご案内やイベント情報、スペインやポルトガルについての記事などを日々投稿しています♪ フォロー宜しくお願い致します！

取扱ワイナリー一覧

Spain

カタルーニャ	カバ	Cellers Most Dore	P5
	ペネデス	Descregut	P6-7
	ペネデス	Mas Goma 1724	P8
	コンカ・デ・バルベラ	Celler Mas Foraster	P9
	モンサン	Vinyes Domenech	P10
	プリオラート	Cartoixa de Monsalvat	P11
	コステルス・デル・セグレ	Lagravera	P12
ナバーラ		Bodega San Martin	P13
ガリシア	リアス・バイシャス	Beira Aral	P14
		Bodegas Celeirós	P14
		Bodegas Chaves	P15
	リベイロ	Ailala Ailalelo	P16
		Xosé Lois Sebio	P16
	リベイロ、モンテレイ	Bodegas Antonio Montero	P17
	リベイラ・サクラ	Ronsel do Sil	P18
	バルデオラス	Joaquín Rebolledo	P19
カスティーリャ・イ・レオン	ビエルソ	Vinos Valtuille	P20
	トロ、ルエダ、シガレス、テーブルワイン	Bodegas Frutos Villar	P21-23
	リベラ・デル・ドゥエロ	Bodegas Santa Eulalia	P24
ラ・リオハ	リオハ（アラベサ）	Bodegas Señorio de Arana	P25
カスティーリャ・ラ・マンチャ		Bodegas y Viñedos VERUM	P26-27
		Bodegas El Tanino	P28
		AWINES	P29
バレンシア		Clos Cor Vi	P30
		Can Leandro	P31
ムルシア		Les Vins Bonhomme	P31
アンダルシア	カディス	Bodega de Forlong	P32
	コンダード・デ・ウエルバ	Bodegas Oliveros	P33
	サンルカール・デ・バラメダ	Bodegas Dios Baco	P33
バレアレス諸島	イビサ島	Ibizkus	P34

Portugal

ヴィーニョ・ヴェルデ	Viniverde	P35
ドゥロ	Quinta Vale d'Aldeia	P36-37
ダォン	Casa da Passarella	P38-39
アレンテージョ	Monte da Ravasqueira	P40-41
ベイラ・インテリオール	Almeida Garrett	P42

Cellers Most Doré
セラーズ・モスト・ドレ

セラーズ・モスト・ドレの歴史は1914年から始まる。所在地はカバの主要産地であるカタルーニャ州、バルセロナ県のサン・サドゥルニ・ダノヤ（Sant Sadurni d`Anoia）。当時から地域でも伝統のある一族として有名だったサンタカーナ家は、17世紀にシャンパンを発明したドン・ペリニヨンの情熱を引き継ぎ、100年以上前にカバ造りの道を歩み始めたD.O.カバのパイオニア的存在だ。徐々に名声を得て、60年代に突入すると一般消費者の中に広く親しまれ、カバの中でも最も評価されているワイナリーへと成長していく。そして、1992年伝統と現代の最新技術を組み合わせたワイナリーの規模拡大を実現させる。この時、手作業を重視することや周囲の自然環境を配慮したブドウ栽培の基準を強化するという新しいフィロソフィーが誕生。長い歴史と共に、高品質の素晴らしいワインを生み出している。セラーズ・モスト・ドレは、これまで培ってきた技術でお客様に幸福と満足を届けるワイナリーだ。

歴史・伝統と最新技術で、今多くの方に受け入れられる多種多様のカバを造る

設立年	1914年
原産地呼称	D.O. カバ
気候	地中海性気候
土壌	石灰岩
標高	200m

こだわりポイント①　～品質管理と技術投資～
BRC（英国小売業協会）やIFS（国際食品規格）などの食品安全認証規格に拠し、安全な製造工程を保っている。ワンランク上の商品を提供するために製造工程の効率化を目指し、毎年、技術のアップデートやアップグレードを行っている。

こだわりポイント②　～長めの熟成期間～
通常カバの瓶内熟成期間は最低9ヶ月だが、同社では最低でも14ヶ月以上熟成させ（ロゼは10ヶ月以上）、フレッシュな快活さが印象的だが、きめ細やかな泡、しっかりとした果実味、旨味も伴う仕上がりだ。

<プロダクトメモ>
エチケットデザインは、サグラダ・ファミリアで有名な建築家アントニ・ガウディが手掛けた、バルセロナで有名な観光名所「グエル公園」の壁画をモチーフにしている。

サンタカーナ・ブルット
Santacana Brut

ビンテージ	NV
原産地呼称	D.O.カバ
品種	マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ
Alc.	11.5%
醸造	シャンパーニュ方式（瓶内二次発酵）含有糖分10～12g/L
熟成	瓶内14～18ヶ月

辛口。青りんごや柑橘類のフレッシュなアロマが広がり、とても爽やかでかつクリーミーな印象が長く続く。

希望小売価格 ¥1,500

サンタカーナ・ブルット・ナトゥーレ
Santacana Brut Nature

ビンテージ	NV
原産地呼称	D.O.カバ
品種	マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ
Alc.	11.5%
醸造	シャンパーニュ方式（瓶内二次発酵）含有糖分0g/L
熟成	瓶内15～18ヶ月

極辛口。柑橘類の爽やかな香り。程よい酸味と柔らかい泡沫が口の中で広がり、フレッシュな味わい。

希望小売価格 ¥1,500

サンタカーナ・ブルット・ロサード
Santacana Brut Rosado

ビンテージ	NV
原産地呼称	D.O.カバ
品種	ガルナッチャ60%、モナストレル30%、トレパット10%
Alc.	11.5%
醸造	シャンパーニュ方式（瓶内二次発酵）含有糖分10～12g/L
熟成	瓶内10～12ヶ月

辛口ロゼ。きめ細かい泡沫が、フレッシュな赤系果実の印象と共に口中に心地よく広がる。

希望小売価格 ¥1,600

Descregut
デスクレグット

descRegut
vins inquiets

デスクレグットの歴史は150年以上前の1860年まで遡る。
当時はブドウ栽培の農家だった。場所は、カタルーニャ州のカバ生産の聖地ペネデスに位置し、育てたブドウをカバの大手ワイナリーへ販売していた。その時代はまさに丁度この地でスパークリングワイン造りが始まった時代であった。
その後、1980年にワイナリーを設立し自社の醸造施設でワイン造りを始める。当初はエントリーレベルのスパークリングワインを生産し、それもまた大手カバワイナリーへ販売していたが、その傍ら自社ブランドも手掛け始め販売を開始。同ワイナリーが所有する有機栽培の畑で育った高品質のブドウを用い、長期熟成にこだわる生産者として自社ブランドを大きく成長させてきた。
2020年1月に、D.O.カバを脱退。より厳格にスパークリングワイン造りをするワイナリーで構成するCORPINNAT(コルピナット)へ、10社目のワイナリーとして加盟しました。

オーナー:マルク・ミラ氏(写真左)、醸造家:アランチャ・デ・カラ女史(写真右)
タラゴナ大学でワイン醸造を学び、その後トーレス社にてワイン醸造の経験を積む。数年大手ワイナリーでの経験を経て、2005年よりデスクレグットの醸造責任者に。2012年には、権威あるベスト・ヤング・ワインメーカー・オブ・カタルーニャを受賞するなど注目の若手女性醸造家。

カタルーニャで注目の若手女性醸造家が贈る自然派ワイン

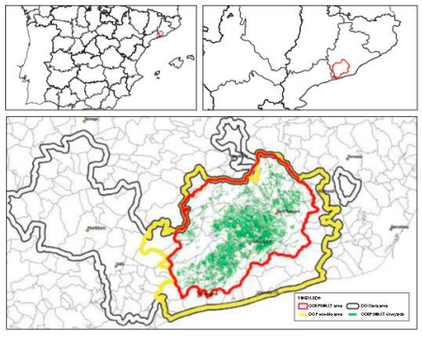
こだわりポイント　～有機栽培～
2005年、3代目となる現オーナー、マルク・ミラ氏はオーガニックワイン造りへシフト。4区画で栽培するブドウ畑のいずれも化学肥料、除草菌、殺虫剤などを一切使用せず、自然のままの環境と向き合いブドウを育てる。

設立年	1980年
原産地呼称	D.O.ペネデス、コルピナット
オーナー	マルク・ミラ氏(3代目)
気候	地中海性気候
土壌	石の多い粘土石灰質、沖積土
畑面積	35ha(地中海から20km)
標高	300～500m

【コルピナットとは？】
コルピナットの名前は、COR＝心臓/心、PINNAT＝ラテン語でペネデスの意、『ペネデスの心』を意味する。
カバの生産地であるカタルーニャ州ペネデスにて、従来のカバよりペネデスのテロワールを表現し最高峰品質のスパークリングワインとして差別化する目的で2017年に作られたEUの団体商標。
当時は6社でスタートし、現在10社が参加。
コルピナットの規定に基づき、非常に厳しい審査が時間をかけて行われ参加が認められる。
デスクレグットは、2020年1月15日にD.O.カバを脱退し10社目のワイナリーとしてコルピナットに加盟。

【主な規定】
1. 100%自社畑
2. 収穫は常に手作業
3. 原料のブドウはペネデス産のみ
4. 土着品種90%以上使用
5. デゴルジュマンの日付を記載
6. 最低熟成期間18ヶ月
7. ブドウの原料の買い付け不可
8. 有機栽培
9. 他社ブランドの製造不可

【範囲地図】
コルピナット
D.O.ペネデス
D.O.カバ



【チャレッロの突然変異種】～チャレッロ・ティント～(右写真)
中央ペネデスにしか存在しないと言われており、果皮が赤く、厚いのが特徴。チャレッロ(白ブドウ)よりもトロピカルなニュアンスがあり、苦味が少なく、アルコール度数もチャレッロと比べて低い傾向がある。

メモリア・レセルバ・ブルット・ナトゥーレ
Memória Reserva Brut Nature

ビンテージ	2015
原産地呼称	コルピナット（ペネデス）
品種	チャレッロ60%、マカベオ40%
Alc.	13.0%
樹齢	40年以上
醸造	瓶内二次発酵。ドサージュはOg/L（補糖なし）
熟成	瓶内70ヶ月

生産本数
5000本

外観は、黄色がかった琥珀色に、長く続く泡立ちが印象的。香りは、長く熟成されたスパークリングワインらしく、ドライフルーツ、トースト、熟した果実が広がる。味わいは驚く程にフルーティーかつクリーミー。更には長い瓶内熟成を経たバランスの良い酸味がフレッシュでドライな味わいと共に長く続き楽しめる。

希望小売価格 ¥3,600

ベルメーユ
Vermell

ビンテージ	2018
原産地呼称	D.O.ペネデス
品種	チャレッロ・ティント100%
Alc.	12.0%
樹齢	65年
醸造	発酵前に低温管理下10時間のマセラシオン、天然酵母でステンレスタンク内アルコール発酵
熟成	ステンレスタンク内澱漬けのまま7カ月間

リンゴなどのフルーティーな香りにほんのりシナモンやトースト香も感じられる。口当たりはシルキーでまろやか。かりんやアプリコットの果実がまるみのある酸と調和し、しっかりとしたストラクチャーがある。後味はドライで余韻にまで旨味がしっかりと感じられる。

希望小売価格 ¥3,000

オラフォスカ
Horafosca

ビンテージ	2014
原産地呼称	D.O.ペネデス
品種	チャレッロ100%
Alc.	13.5%
樹齢	70年
醸造	圧搾機内で低温下のマセラシオン・ペリキュレール、優しく圧搾。16℃下ステンレスタンク内にてアルコール発酵
熟成	澱漬けのまま4カ月間の樽内熟成

口当たりはバランス良く、ソフト。少しオイリーな要素もあり、優しい酸味が味わいに深みを与え、また冷涼な印象にも仕上げる。更に、シュールリーのまま樽内熟成4ヶ月を経ることで、非常になめらかで厚みのある味わいが楽しめる。

希望小売価格 ¥3,400

エキリブリ
Equilibri

ビンテージ	2013
原産地呼称	D.O.ペネデス
品種	チャレッロ100%
Alc.	13.0%
樹齢	約70年
醸造	【1回目の収穫（33%）】 収穫後破砕し、16℃の温度下 24時間ブドウ汁を落ち着かせる。10日間ステンレスタンクにて自然酵母でアルコール発酵。その後2カ月間シュール・リーで熟成。 【2回目の収穫（66%）】 圧搾の前に、10℃の温度下約5時間のマセラシオン・ペリキュレール。16℃の温度下20時間落ち着かせ、自然酵母によるアルコール発酵後、300Lの樽に澱漬け。 その後、33カ月の樽熟成後、両収穫ワインをブレンド。2013年2月に瓶詰め。
熟成	フレンチ、ハンガリーオーク樽にて約3年間熟成

生産本数
980本

深いイエローの色調。香りはとても華やかで樽熟成由来のトースト香やほんのり熟成香も感じ、ハチミツ、黄色い花、熟した果実の香りが混在。非常にしっかりとしたボディー、豊かな果実味とまだまだ熟成のポテンシャルを感じる高い酸度がバランス良く、非常に複雑。

希望小売価格 ¥3,900

アトレビット
Atrevit

ビンテージ	2018
原産地呼称	D.O.ペネデス
品種	メルロー100%
Alc.	13.5%
醸造	発酵前に低温で5時間スキンコンタクト。ステンレスタンクにてアルコール発酵し20日間落ち着かせる。2月に瓶詰

外観は輝きのある淡いガーネット色。ストロベリー、ブラックカラント、ラズベリーやトロピカルフルーツをも思わせるアロマが広がる。口に含むと丸い口当たり、甘酸っぱい果実味に程よいタンニンが骨格を感じさせる。優しいフレッシュな酸委と果実味がバランス良く調和する、

希望小売価格 ¥2,000

ベンビングット
Benvingut!

ビンテージ	2016
原産地呼称	D.O.ペネデス
品種	メルロー100%
Alc.	13.5%
樹齢	20年
醸造	3週間ステンレスタンク内にてアルコール発酵、マセラシオン、更にマロラクティック発酵
熟成	300Lのフレンチオーク樽内4カ月

輝きのある紫かかった濃いチェリーカラー。熟した果実、ブルーベリーのジャムを感じる香りにほんのりハーブの香りもある。シルキーでまろやかな口当たり、フィニッシュにはしっかりとしたタンニンがあり、丸い酸味とのバランスは絶妙。羊のチーズ、ソーセージ、ローストした赤身の肉などのお料理と合う。

希望小売価格 ¥2,000

Mas Goma 1724
マス・ゴマ・1724

有機栽培
認証無し

vêndrell olivêlla

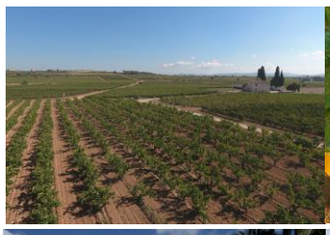
醸造家： ホアン・マヌエル（父）写真左、ホアン・マヌエル（息子）写真右

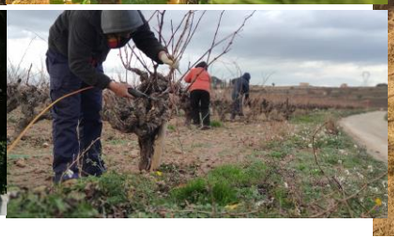
1724年よりブドウ栽培の農家としてスタート。「ブドウ栽培から、グラスにワインが注がれるまでを支えていける仕事」の信念を5代目となる現在にまで受け継がれ、実直にワイン造りに取り組んでいる小規模家族経営のワイナリーだ。
自然との共存を強く意識する同ワイナリーは次世代に繋げることが出来る栽培法として有機農法を選択。この農法で育てられたブドウを原料とし造られた健康的なワインを生活に取り入れることは自分自身を活かすことだ、とも明言している。
5代目醸造家ホアン・マヌエル氏は、若い頃から自社畑で働き、心の底から自分の畑を愛し、情熱を持ってブドウ栽培に取り組む醸造家。タラゴナ大学で醸造学を学び、卒業後はワインメーカー大手トーレス社に入社。他バスク地方でチャコリやポルトガルでも醸造に携わってきた。
その後、当時ブドウ農家だったマス・ゴマ社に戻り、2009年、長期熟成に拘ってワイン造りをする新プロジェクトとなる現ワイナリーを息子と共に開始した。
瓶内熟成15カ月以上のレセルバから30カ月以上熟成のグラン・レセルバまで造る。

約300年の歴史
進化し続けるマス・ゴマはD.O.カバを脱退し、独自のワイン造りに拘りをみせる

＜プロダクトメモ＞
アンセストラル方式（田舎方式）とは、タンク内で一次発酵中のワインに対し一旦発酵を止める。その途中で瓶詰めし密封した状態で、残糖分によって瓶内発酵を続けスパークリングワインにする。二次発酵を改めてしないので、シャンパーニュ方式のような、途中酵母と糖分の添加は行わない。よってアンセストラルは、ブドウの糖分だけでワインを造るのでよりブドウ品種の特徴が出やすい。
ラルバ・アル・トゥロは、**ペット・ナット**（ペティアン・ナチュレル/Pétillant Naturel)のスパークリングワインです。ペティアン＝弱発砲、ナチュレル＝自然のまま
ペット・ナットは、天然酵母を使用し、ドサージュ無し（糖類無添加）、ろ過、清澄無しのワインのことを言う。

設立年	1724年
地域	ペネデス
気候	地中海性気候
土壌	石灰質、白亜質土壌
畑所有面積	22ha（自社畑）
標高	200～300m





ラルバ・アル・トゥロ
L'alba al Turó

ビンテージ	2018
原産地呼称	–
品種	マカベオ100%
Alc.	11.5%
樹齢	70年 ※シングルビンヤード（粘土質・石灰岩土壌）
醸造	手摘み。収穫後、低温倉庫にて一晩おく。ブドウに付着している天然酵母のみ使用し、残糖度が20g/Lになるまでアルコール発酵。その後瓶詰。残糖度3g/L以下。アンセストラル方式。

生産本数
5000本

透き通った淡黄色。香りはとてもフローラルで、青りんごや洋ナシなどフレッシュな果実の香り。微発泡でとてもスムースな口当たり。りんごをかじったような優しい酸味と果実味とのバランスが良く、余韻にミネラルも感じられる。天然酵母のみ使用、糖を添加せず、SO2の量も少ないため、ブドウの自然の味わいが楽しめる。

希望小売価格 ¥2,600

ラ・プランタ・ブルット
La Planta Brut

ビンテージ	2017
原産地呼称	–
品種	チャレッロ45%、マカベオ45%、パレリャーダ10%
Alc.	11.5%
樹齢	60～80年
醸造	瓶内二次発酵。ドサージュ8g/L。2018年2月にボトリング
熟成	瓶内24ヶ月

ブルットは24ヶ月熟成のレセルバ。外観は緑かかった淡黄色。細かい泡沫が持続的にグラスの中で立ち上る。香りは、リンゴや白い果実に加えて花の香りもありとても華やか。柑橘フルーツのようなフルティーで爽やかな味わいが楽しめる。辛口。

希望小売価格 ¥2,600

ラ・ボルタ・ブルット・ナトゥーレ
La Volta Brut Nature

ビンテージ	2016
原産地呼称	–
品種	チャレッロ55%、マカベオ30%、パレリャーダ15%
Alc.	11.5%
樹齢	60～80年
醸造	瓶内二次発酵。ドサージュ0g/L。2017年2月にボトリング
熟成	瓶内30ヶ月

外観は、輝きのある透き通った淡黄色。ブルット同様、細かい泡沫が立ち上る。香りは、フレッシュなハーブの香りに華やかさがありとても複雑。口に含むと繊細な泡立ちと共に、クリーミーで柑橘類やナッツのニュアンスと、滑らかな酸とのバランスが良く、骨格もしっかりとした極辛口。長い余韻をもたらす。

希望小売価格 ¥3,000

Celler Mas Foraster
セラー・マス・フォラスター

家族経営のマス・フォラスターは約150年以上の歴史がある。有機栽培にこだわり、畑に余計なストレスを与えないよう生産量を制限して高品質なワインを生み出す。土着品種“トレパット”は、世界に1,100haしかなく、そのうちの1,000haがD.O.コンカ・デ・バルベラに存在。ブドウ特有の酸に、テロワールを表現するエレガントな仕上がりは、今後さらに注目される。

醸造家リカルド・セバスティア・フォラスター氏
創設者ジョセップ・フォラスターの孫である彼は2004年から同社の醸造家として就任。タラゴナとサン・サドゥルニ・ダノヤの専門学校と大学で計9年間醸造学を勉強。ブルゴーニュのような冷涼地域でのブドウ造りに影響され、土着品種トレパットの持つエレガントな特徴、個性を最大限に引き出せるよう努めている。

コンカ・デ・バルベラの土着品種“トレパット”の魔術師

こだわりポイント①　～土着品種・トレパット～
この地域ではフィロキセラ禍を生きのびた品種としても知られるトレパットが栽培されている。
従来トレパットはロゼやカバに使用されていたが、2009年頃から赤ワインにも使われるようになった。
マス・フォラスターは、トレパットから造られる赤ワインがマーケットに出始めた当初から生産するパイオニア的存在だ。

こだわりポイント②　～高品質～
マス・フォラスターはエレガンスとバランスを兼ね備えた深みのある地中海性ワインを造り出す。
自然環境を配慮した統合的な農業を行いそして、限定本数のみ生産することで高品質なワインをマーケットに送り出している。

設立年	1998年
原産地呼称	D.O.コンカ・デ・バルベラ／D.O.カバ
オーナー	ジョセップ・フォラスター
気候	大陸性・地中海性気候
土壌	粘土質、石灰質、石の沖積土
畑面積	29ha
標高	370～500m

JF トレパット・ロサット・カバ
JF Trepat Rosat Cava

ビンテージ	NV
原産地呼称	D.O.カバ
品種	トレパット100%
Alc.	11.5%
畑、土壌	標高500m。スレートを多く含む石灰岩粘土質の沖積土
樹齢	15年
醸造	2時間低温マセレーション。優しいプレス後天然酵母を使用し15℃で一次発酵。瓶内二次発酵。補糖6g/L
熟成	15ヶ月

生産本数
3000本

外観は淡いサーモンピンク色。ブルットですが、ドサージュは6～8g/Lと非常にドライでキリッとした味わい。細やかな泡沫と、ほんのりとした赤い果実味が口中に広がる。

希望小売価格 ¥3,000

ジョセップ・フォラスター・クリアンサ
Josep Foraster Criança

ビンテージ	2018
原産地呼称	D.O.コンカ・デ・バルベラ
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン40%、テンプラニーリョ25%、シラー25%、トレパット10%
Alc.	12.0%
畑、土壌	標高400m。南向き斜面。スレートと川の小石の堆積に石灰岩粘土質土壌
醸造	始めに低温でプレマセラシオンを行う
熟成	300Lのフレンチオーク樽にて12ヶ月熟成、瓶内熟成12ヶ月

外観は、濃いガーネット色。香りは、ブラックベリー、カシスの黒系果実とナツメグやシナモンのニュアンスも感じ取れ時間の経過とともに、樽由来のトースト香となめし皮の香りも出てくる。味わいは、アタックはとてもまろやかな口当たりと豊かな果実味。タンニンはとても繊細で上品。口の中に広がる心地よい果実味が余韻にもしっかりと感じられる。

希望小売価格 ¥2,500

JF ブラン・セレクシオ
JF Blanc Selecció

ビンテージ	2019
原産地呼称	D.O.コンカ・デ・バルベラ
品種	ガルナッチャ・ブランカ50%、マカベオ40%、シャルドネ10%
Alc.	12.5%
畑、土壌	標高450m。東向き斜面。スレートと小石の堆積に石灰岩粘土質土壌
樹齢	マカベオ50年、ガルナッチャ・ブランカ、シャルドネ20年
醸造	品種ごとに収穫。24時間タンク内でコールド・マセレーション。自重で圧搾後500Lのフレンチオーク古樽で発酵。ガルナッチャ・ブランカのみセメントタンクで発酵。
熟成	樽とセメントタンク内で9ヶ月熟成。初めは10日ごと、最後の方は一か月ごとにバトナージュをしながら。

外観は黄金の麦わら色。熟した果実、パイナップルやマンゴーなどのトロピカルフルーツの香りに、ほんのり樽の香りが広がる。口に含むと、心地よい優しい酸とフレッシュな果実味とのバランスが良く、フィニッシュにかけてミネラルを感じながら長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥2,500

ブリサ・デル・コステル
Brisat del Coster

ビンテージ	2020
原産地呼称	D.O.コンカ・デ・バルベラ
品種	マカベオ100%
Alc.	12.0%
畑、土壌	標高450m。東向き斜面。スレートと小石の堆積に石灰岩粘土質土壌
樹齢	50年
醸造	収穫時よく熟したブドウを使う。天然酵母によるアルコール発酵をステンレスタンクにて行う。18日間バトナージュを行いながら醸す。
熟成	6カ月間シュール・リー。 フィルター無し、SO2無添加

生産本数
4000本

輝きがあり淡くオレンジがかった黄金色。白い花、シトラスの香りにほんのりドライフルーツのニュアンスが感じられる。口当たりは滑らか。しっかりとボリュームのある豊かな果実味が広がり、綺麗な酸味、スパイスの要素も感じられる。ほんのわずかに感じるタンニンはアンバーワインならでは。

希望小売価格 ¥3,200

Vinyes Domènech
ビニェス・ドメネク

有機栽培
認証無し

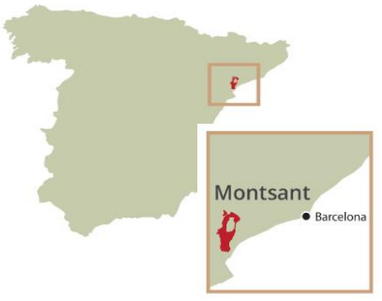
ビニェス・ドメネクは、2002年にホアン・イグナシ・ドメネク氏によって設立された家族経営のワイナリー。カタルーニャ州南部に位置する産地、D.O.モンサンに属するドメネク家が所有するブドウ畑はモンサン南部カプサネス村では最も古いものだ。
D.O.モンサンは、バルセロナから南西へ約135km、地中海から内陸に直線17.5kmに位置する。北はモンサン山脈、南はジャベリア山脈に挟まれ、標高450m～501m。気候は、地中海性気候で夏は、地中海からの東の風が程良い湿気と共には吹き込み気温は上昇し、春や冬は北から冷たく乾いた風が吹く。緑に囲まれ、地下水の恵もあり、多種な土壌の環境下、ドメネク家は日々ブドウ栽培、ワイン造りに励んでいる。

オーナー、醸造家：ホアン・イグナシ・ドメネク氏
ホアン氏はD.O.モンサンで最も名高いワイン醸造家の一人だ。現職に至る前、ホアン氏はITや天然資源に関わる仕事に携わっていた。そのため、環境分野に精通しており、調査を重ねたところ、生態系が健全な自分の故郷をワイン造りの地として選んだ。また、自身の経歴から生物多様性を活用することにより、より質の高いワインを造り出せると考えるため、有機栽培にも強くこだわっている。

自然の恵みを生かしたブドウ栽培、ワイン造りに徹する家族経営の新興ワイナリー

こだわりポイント　～有機栽培・環境への配慮～
ビニェス・ドメネクの所有する畑は、除草剤や殺虫剤を使用しないオーガニック畑だ。カタルーニャ環境保護農業生産委員会（CCPAE）の認証をも取得している。
ワイナリーで使用する、光・熱・水は、太陽光や地熱を活かすエネルギーシステムで蓄え、畑を囲む山々から摂れる湧水や天水を使用。更にCO2排出量を、通常ワイナリー平均排出量の9%に抑えるなど、自然の恵みを利用し、環境保護に配慮しながら、ワイン造りに努めている。

設立年	2002年
原産地呼称	D.O.モンサン（カプサネス）
気候	地中海性気候
土壌	粘土質、石灰質、石灰石
畑所有面積	27ha
標高	450～500m



バンカル・ブランカ
Bancal Blanca

ビンテージ	2018
原産地呼称	D.O.モンサン
品種	ガルナッチャ・ブランカ100%
Alc.	13.5%
醸造	4ヶ月間シュールリー製法
熟成	ステンレスタンク

輝きのある麦わら色。洋ナシ、りんごの要素に加え、柑橘類や白い花のニュアンスも。アタックはソフトかつ滑らかで、優しい印象があり、ドライだが後味にほのかに密の甘さが感じられる。厚みがあり、長い余韻が楽しめる。

希望小売価格 ¥2,400

ボッジ・パル・トゥ
Boig Per Tu

ビンテージ	2017
原産地呼称	D.O.モンサン
品種	ガルナッチャ85%、サンソー15%
Alc.	14.5%
醸造	29度の温度で12日間のアルコール発酵
熟成	フレンチオーク古樽で8ヶ月間

外観は輝きのある深いルビー色。熟した赤い果実の香りにバルサミコのニュアンスが加わる。酸味とタンニンのバランスが絶妙で、ミネラル感のあるクリーンな印象のミディアムボディ。その味わいからは、エレガントさも感じられる、複雑味のある一本。

希望小売価格 ¥2,600

↑Boig Per Tuはカタルーニャ語で「あなたに夢中」という意味。1990年にリリースし大ヒットしたSauという男性歌手の歌である。2014年にはコロンビアの歌姫シャキーラがカバー。同ワイナリーにとってこのワインはカタルーニャ州のみの販売にこだわり、他の市場には上市していなかったが、その拘りを捨て遂にカタルーニャを出て、海外で日本へ販売を開始した。

D.O. モンサン
サブリージョン：カプサネス

Cartoixa de Montsalvat
カルトイシャ・デ・モンサルバット

オーナー醸造家：フランセスク・サンチェス氏（写真右）
元々、農学エンジニアで、長年公の機関に代わり、各畑の有機栽培の認可判定をする職に就き、その傍らプリオラートにいくつかのガルナッチャとカリニェナのブドウ畑を所有し栽培していた。そして、1996年に自らカルトイシャ・デ・モンサルバッドを創設し、ワイン造りを開始。同社はタラゴナ県、ラ・ビレジャ・アルタ村に位置する。
険しい勾配で育ったブドウは凝縮感と力強さに加えて、エレガントさも兼ね備え、クラシックなスタイル造りが特徴だ。

険しい勾配で育ったブドウでパワフルかつ果実味あふれるワインを造り出す

～テロワール～
主に中海性の気候ですが、同時にSierra de Montsantという山脈から吹く冷たい北風の影響も受けている。これらが朝晩と日中の寒暖差を生み出し、プリオラートの独特のワインに良質な酸味を生み出している。土壌は火山地帯の影響を受け、基本は赤または黒みががった雲母の粒子で構成されている。また、「リコレリャ」と呼ばれるスレート岩（粘板岩）があり。これが太陽光を浴びて熱を保ち、またミネラルに富んだ水分が根まで届きやくなっている。

ミネラル豊富な土壌「リコレリャ」

設立年	1996年
原産地呼称	D.O.Ca. プリオラート
気候	地中海性気候
土壌	スレート（粘板岩）、花崗岩
畑所有面積	10ha
標高	約700m

ブラン・デ・モンサルバット
Blanc de Montsalvat

ビンテージ	2016（少量）、2017
産地呼称	D.O.Ca. プリオラート
品種	マカベオ65%（樹齢25～65年）、ガルナッチャ・ブラン25%、トレパット・ブラン10%
Alc.	14.0%
醸造	2日間8℃のステンレスタンクでのプリマセレーション、ステンレスタンクとフレンチオーク新樽でアルコール発酵。
熟成	フレンチオークの新樽にて2ヶ月間

白桃やアプリコット、トースト、アーモンドの香りに加えこのヴィンテージは白い花やハチミツの香りも広がる。しっかりとしたボディーに加え程よい酸と、後からコンポートのニュアンスも感じられ、フレッシュさと果実味のバランスが良いワインに仕上がっている。

希望小売価格 ¥4,200

モンクラス
Montclàss

ビンテージ	2014
産地呼称	D.O.Ca. プリオラート
品種	ガルナッチャ60%、カリニェナ20%、シラー20%
Alc.	14.5%
醸造	28℃の温度管理下アルコール発酵。15日～20日のマセラシオン、マロラクティック発酵。
熟成	フレンチオークの新樽にて約10ヶ月間

香りは凝縮感のある熟した果実のアロマがしっかり感じられ、またヨードの香り、そして樽由来のトースト香から構成される。アタックは強く、熟したブラックベリーを口いっぱいに頬張ったような豊かな果実味が広がり、力強いタンニンも感じられ、テクスチャーのよいワイン。

希望小売価格 ¥3,400

91 James Suckling

モンガルナッチャ
Montgarnatx

ビンテージ	2013
産地呼称	D.O.Ca. プリオラート
品種	ガルナッチャ65%、カリニェナ35%
樹齢	ガルナッチャ：30～40年 カリニェナ：60年
Alc.	14.0%
醸造	28℃の温度管理下アルコール発酵。15日～20日のマセラシオン、マロラクティック発酵。
熟成	フレンチオーク新樽にて12ヶ月間

外観は深いチェリーレッド。赤い果実、特にイチゴ、ワイルドベリーの香り。更に開くとタバコやバルサミコの香り。味わいはしっかり骨格を感じ、力強さがあるものの、ほんのり甘さや上品さを感じるタンニン、そしてミネラルとジャミーな果実味の調和が特質している。

希望小売価格 ¥5,000

Lagravera
ラグラベラ

醸造家： ピラール・サリージャス女史
元々、ピラール女史の家族は農業や牧畜業に携わっていたことから土地に対する愛着を若い頃から持っていた。その影響もあり、後にブドウ栽培や醸造学を学ぶことを決意。タラゴナで醸造学を勉強しながら、別のボデガでも修行を積む。卒業後、ワインの国際市場を把握するため、カリフォルニアにあるガイザーピークでキャリアをスタート。帰国後D.O.テラ・アルタで名高いセラー・ピニョールで醸造家として経験を積み、特にガルナッチャ造りに力を注いだ。2017年～2018年の1年間、ソムリエのコースを受け、ワイン造り以外にもガストロノミーの知識を習得。2019年の3月にはブリュッセルに本部を置くiTQi（国際味覚審査機構）でソムリエチームのスペイン代表として参加した。ラグラベラに加わったのは2017年のことで自然を敬いながらビオディナミ農法に拘っている。そのエコロジカルなプロジェクトは大変評価されており、数々の賞も受賞している。

ラグラベラは、2005年に設立されたD.O. コステルス・デル・セグレの中でも新興ワイナリーの1つだ。設立当初に行ったことは元々砂利採掘場であった土地を心を込めてブドウ畑に仕立て上げたこと。この砂利が同ワイナリーとワインのアイデンティティーとなっており、地球から石へ、石からブドウへエネルギーを伝える役目になっている。この土壌環境がまるで魔法をかけるように熟したブドウが育ち、高品質ワインが造られる。

「地球から石へ、石からブドウへ」自然を愛し敬い、ビオディナミ農法に拘りテロワールを表現する

設立年	2005年
原産地呼称	D.O. コステルス・デル・セグレ
サブリージョン	セグリア
気候	地中海性の影響を受けた大陸性気候
土壌	砂利で覆われたローム質
畑所有面積	11.5ha
標高	200m

こだわりポイント　～ビオディナミ～
ラグラベラのブドウ栽培の特徴は有機栽培のみならずビオディナミ農法を用いていること。自然環境を尊い、ラグラベラが100%保有するブドウ畑と自然とのバランスを約束し、土壌をしっかり表現する独自性と確かな品質をもたらすワインが造られる。

D.O.コステルス・デル・セグレについて
スペインの北東部カタルーニャ州の西部に位置。7つのサブゾーン（北からパリャス・ジュサ、アルテサ・デ・セグレ、セグリア、ライマット、ウルジェユ、ガリゲス、バユス・デル・リウ・コーブ）によって構成されており、ラグラベラは、州境西側のアラゴン州に面したセグリアに位置する。

～各ワインの畑の特徴～
ラグラベラは4つの自社畑を保有している。弊社が取扱うワイン、オンラシリーズは、その内の1つのブドウ畑「ビニャ・ヌリア」で育ったブドウで造られる。
11.3haの畑は14区画に分かれ、北はセラ・リャルガ山脈、南はリゲラ・リバルゴサナ川の間に位置。標高は350m、南西-北東向きの畑。寒暖差は非常に激しく、夏は40℃まで上がり、冬は－5℃まで下がる。年間降水量は310mmと低い。砂利で覆われた砂質土壌。
ラルトレは、北-南向きの畑「マス・ラ・パラ」で栽培されたテンプラニーリョを使用。標高は750mとラグラベラの畑の中で最も高い。

オンラ・ブラン
Ónra Blanc

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O.コステルス・デル・セグレ
品種	ガルナッチャ・ブランカ85%、ソーヴィニヨンブラン15%
Alc.	13.0%
醸造	発酵前に、10℃の温度で4時間のスキンコンタクト、14～16℃の温度管理下にて天然酵母によるアルコール発酵
熟成	ステンレスタンク内8カ月間

味わいはフレッシュかつ、エレガントで、白桃や洋ナシなどを連想させる果実味が特徴。それらの果実の要素は、アロマにも反映され、更にドライハーブの香りも混在。バランスの良いやさしい酸味を伴った余韻が非常に長く続く。

希望小売価格 ¥2,100

ラルトレ
Laltre

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O.コステルス・デル・セグレ
品種	テンプラニーリョ100%
Alc.	13.0%
醸造	22～24℃の温度下発酵、15～20日間マセラシオン
熟成	フレンチオーク樽3カ月間（樽の焼き加減はミディアム）

生き生きとしたプラムに、甘草やほんのりハーブ香、バルサミコの香りが広がる。
フレッシュな酸が果実味、タンニンとバランスよく調和し、長く心地よい余韻が楽しめる。

希望小売価格 ¥1,800

オンラ・ネグレ
Ónra Negre

ビンテージ	2014
産地呼称	D.O.コステルス・デル・セグレ
品種	ガルナッチャ75%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%
Alc.	13.5%
醸造	24～26℃の温度下アルコール発酵。
熟成	500Lのフレンチオーク新樽（樽の焼き加減はライト～ミディアム）にて12カ月間

外観は輝きのあるチェリー色。フレッシュな赤い果実、特にチェリーやプラムを思わせるアロマ。更に乾いたたばこの草、バルサミコ、メンソールなど複雑な香りが特徴的。丸みを感じる優しいアタック、心地よい酸味が非常に印象的。ほんのりスパイスも感じる味わい。フレッシュ感のある余韻が長く楽しめる。

希望小売価格 ¥2,300

Bodega San Martin
ボデガ・サン・マルティン

醸造家： レオン・フローレス氏（写真左）、サラ・マルティネス女史（右）
夫婦であるレオン氏とサラ女史のプロジェクトワイン「ラティード・デ・サラ」。二人ともワイナリーを営む家系で育ち、リオハのワイナリーに就職し経験を積んだ後、二人三脚で「サラ・セレクションズ」を立ち上げ、ボデガ・サン・マルティンにて独自のプロジェクトワインを造り始める。ファーストビンテージは2014年。

ボデガ・サン・マルティンは1914年にナバーラ県の中東部にあるサン・マルティン村で創業。この村は中世の郷士の家やローマ時代の石畳の道が残っており、ナバーラ王国では中世から良質なワインの産地として知られている。何年にも渡り、ワイン造りを手掛け、努力し続けてきたことは数々の挑戦での成功につながっている。

ナバーラの多様な気候と土壌の個性を活かした上質なワインを造る
サラ・セレクションズのプロジェクトワイン「ラティード・デ・サラ」

こだわりポイント　～テロワール～
サン・マルティン村は、少し湿気のある地中海気候の北部と乾燥した大陸性気候の混ざった多岐に富んだ気候。年間降雨量約550mm。畑は斜面にあり、大半は小さな段々畑になっている。地形の影響で機械での作業は難しく、特にブドウの収穫は手作業で行われる。白ワインにはガルナッチャ・ブランカ、ビウラを、赤にはガルナッチャとテンプラニーリョを主に栽培し、土壌の特性が最大限に生かされている。

設立年	1914年
原産地呼称	D.O. ナバーラ
気候	大陸性気候と地中海性気候
土壌	泥灰土（砂利を含む）
畑所有面積	600ha
標高	650m

ラティード・デ・サラ・ブランコ
Latido de Sara Blanco

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. ナバーラ
品種	ガルナッチャ・ブランカ100%
Alc.	12.5%
醸造	アルコール発酵前にクリオマセラシオンを8℃の温度下、4～8時間。その後ステンレスタンクにてアルコール発酵

外観は輝きのある麦わら色。柑橘類のアロマやシナモンのニュアンスもある。グラスの中で時間が経つと清涼感のある優しいすいかずらのような香りも。味わいはとても軽やかなアタックから始まり、心地よい果実の甘味と酸味がバランスよく、とても親しみやすい味わい。

希望小売価格 ¥1,400

91 James Suckling

ラティード・デ・サラ・ロサード
Latido de Sara Blanco

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. ナバーラ
品種	ガルナッチャ100%
Alc.	13.5%
醸造	アルコール発酵前に24時間未満のマセラシオン。7～10日間アルコール発酵。

輝きのあるラズベリーの色調。果実のアロマが非常に豊かで、キャラメルのほのかな甘さの中にストロベリーやシトラスの香りが感じられる。口に含むとフレッシュな酸が心地よく、果実味と甘いストロベリーとのバランス、後には程よいタンニンを感じ力強さがある。

希望小売価格 ¥1,400

ラティード・デ・サラ・ティント
Latido de Sara Tinto

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. ナバーラ
品種	ガルナッチャ100%
Alc.	14.0%
醸造	アルコール発酵前に24時間未満のマセラシオン。7～10日間アルコール発酵。
熟成	4カ月間アメリカンオーク古樽

ブルーベリー、ラズベリー、チェリー、バルサミコの香りに、ほんのりキャラメルやスパイスのニュアンスも感じる。口に含むと、フレッシュな赤系果実味と酸が見事に調和し非常にバランスが良い。飲みやすく快い味わいのミディアムボディー。

希望小売価格 ¥1,400

91 James Suckling

ラティードデ・サラ・エル・カミーノ
Latido de Sara El Camino

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O. ナバーラ
品種	ガルナッチャ100%
Alc.	14.0%
樹齢	50年以上（標高650m）
醸造	収穫後ブドウをセレクト。除梗しステンレスタンクにてアルコール発酵、マロラクティック発酵
熟成	225Lと500Lのフレンチオーク古樽（2回目の使用）にて12カ月間、その後瓶内最低6カ月間。

生産本数
1256本

甘いストロベリー、ラズベリー、チェリーのアロマに、仄かなバルサミコやキャラメルのニュアンス、甘草やスパイスなどのヒントが加わる。味わいには、赤系黒系両方の果実味に華やかさがりとてもバランス良く引き締まったタンニンが特徴。心地よい酸味や赤系果実味の余韻が長く続く。

希望小売価格 ¥3,000

Beira Aral / ベイラ・アラル

スペイン・D.O.リアス・バイシャス

オーナー醸造家： シエリー・デ・フランシスコ(写真右)、ペペ・アルバレス(写真左)

農家である両醸造家の家族はお互いにわずか300m離れたところに住んでいたため、常に協力し合いながら100年以上の交流を保ってきた。この業界では子孫にあたる人達は父や祖父を手伝わなければならないため、2人は若い頃から様々な農業活動に携わる。数年後、港町ビーゴでビジネスを始めたシエリーと有望なボデガの責任者となったペペは偶然に再会を果たし、何年も夢みていたプロジェクトをスタートさせることを決心した。

彼らの“ブドウ造り”への拘りが、コストパフォーマンスに優れたアルバリーニョを生み出す

〈こだわりポイント〉 ～ブドウ栽培～
ベイラ・アラルの信念は、“ブドウ造り”にあります。点在した11もの畑、それも大きさが約44㎡から4,000㎡のもの、標高や日照時間、土壌も異なる様々な区画を採用。D.O.リアス・バイシャスの植樹率は平均1,000/haに対し、こちらのワイナリーの畑は3,000/ha。そして、土壌を耕したり施肥したりしないことで樹にストレスを与える。こうすることにより、一本一本が深くまで根を張って栄養分を吸収しようとし、より質の高いブドウが出来上がる。また、手摘みで選定するため、収穫量はこの地域の平均10,000kg/haに比べて4,000kg/haと少ない。

〈エチケットの由来〉
春になるとヨーロッパを横断する渡り鳥の「キジバト」。その特徴的な鳴き声を聞き、農家の人々は春の知らせを感じる。その鳩を”ルラ・フェイティセイラ”（愛しい鳩）とガリシア地方で呼ばれる。”ルラ”や”フェイティセイラ”は愛情やピュアさを意味。日本の折り紙はハサミを使わない地道な作業ということから決して近道をしない、手を抜かないコツコツとワイン造りに励む生産者のワイン造りへの愛情をエチケットに描いている。

ルラ・フェイティセイラ Rula Feiticeira	
ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. リアス・バイシャス
品種	アルバリーニョ 100%
Alc.	12.5%
醸造	除梗した後3時間圧搾

透き通る輝きのレモンイエローの外観。香りは、フレッシュな干し草や洋ナシ、リンゴが特徴。口に含んだ瞬間に程よい酸と熟した果実や若いハーブのニュアンスを感じられる。また、果実味がとてもフレッシュで軽やかな飲み口。フィニッシュまで、またー口飲みたくなるような柔らかい酸が特徴。

希望小売価格 ¥1,800

設立年	2007年
サブリージョン	コンダード・ド・テア
気候	大西洋気候
土壌	砂質、粘土質
畑所有面積	3000ha
標高	250～460m

Bodegas Celeirós / ボデガス・セレイロス

写真左から現醸造家ショエル・アルバレス氏、祖父、父

19世紀半ばに醸造家の先祖がD.O.リベイラ・サクラでワイン造りを始めたことが歴史の始まりです。息子のショエル兄弟は先祖のワイン造りへの情熱を受け継ぎ、また自分たちのワインを造りたいという想いから、2011年にワイナリー「セレイロス」を創設。ワイナリーは出来たばかりだが、100年以上ものワイン造りの歴史と経験がこの素晴らしいワインを生み出している。初ビンテージは2013年。

3代に渡って100年以上続くワイン造りへの拘りが、アルバリーニョ本来の素晴らしさを引き出す

〈こだわりポイント〉 ～樽熟成のアルバリーニョ～
5%のみですが、樽で熟成させたワイン原酒をブレンドすることで味わいにふくよかさと厚みがつき鍋料理など秋冬シーズンの食卓でも楽しめるアルバリーニョです。

セレイロス・デ・バルセラ Celeirós de Barcela	
ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. リアス・バイシャス
品種	アルバリーニョ 100%
Alc.	12.5%
樹齢	30～40年
醸造、熟成	5%フレンチオーク樽古樽（2,3年）とアメリカンオーク樽古樽（2,3年）でバトナージュしながら2ヶ月間熟成。95%はステンレスタンク4ヶ月間シュール・リー。マロラクティック発酵。

外観は、少し緑がかった黄色に粘性も見られる。アロマが豊かで、ジャスミンやアプリコット、トロピカルフルーツなどを思わせる。口当たりはフレッシュでスムース、まろやかな印象があり、程よい骨格を感じ長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥2,400

設立年	2011年（ブドウ造りは19世紀後半から）
サブリージョン	コンダード・ド・テア
気候	温暖な大西洋気候
土壌	粘土質
畑所有面積	3ha(リアス・バイシャス)
標高	100m

Bodegas Chaves
ボデガス・チャベス

オーナー醸造家：ペペ・チャベス氏
1952年、ワイナリーの長男として生まれた彼は幼い頃からワイン畑や醸造と共に育った。16歳から本格的に醸造学を勉強。その後当時の醸造家であった父のホセ・チャベスと共にワイン造りに励む。リアス・バイシャスが原産地呼称の認定を受ける1988年にも大きく貢献した。今や、世界中のコンクールで受賞するなど、さらなる活躍が期待される。

半世紀以上続く家族経営のワイナリー、ボデガス・チャベス。1988年、リアス・バイシャスが原産地呼称に認定される際、ボデガス・チャベスは2番目に認証を受けた最も古いワイナリーの一つ。サブリージョンのバル・ド・サルネスから名高いアルバリーニョを生み出す注目のワイナリー。

リアス・バイシャス原産地呼称認定に貢献したアルバリーニョ造りのエキスパートワイナリー

フロール・デ・カステル Flor de Castel	
ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. リアス・バイシャス
品種	アルバリーニョ 100%
Alc.	13.0%
樹齢	90年
醸造	16℃の温度下でアルコール発酵。その後マロラクティック発酵。1カ月間のシュール・リー

外観は、緑かかった輝きのあるレモンイエロー。香りは、まさにエチケットに描かれたツバキを想起させる華やかさと、シトラスやグレープフルーツを思わる。味わいは、しっかりとした酸に口の中で豊かな果実味が広がり、程よい苦みと旨味がミネラルと共に余韻へと続く。

～注目ポイント エチケット～
”フロール・デ・カステル”は、ブドウ畑の周りにオレンジや椿の樹が植わっているため、ボデガス・チャベスが造るアルバリーニョの中で最もフローラルな香りが特徴。

設立年	1955年
原産地呼称	D.O.リアス・バイシャス
サブリージョン	バル・ド・サルネス
気候	大西洋気候、ミクロクリマ
土壌	主に砂質+花崗岩
畑所有面積	4.5ha+4ha農家から購入
標高	100～120m

生産本数
15,000本

希望小売価格 ¥2,100

Ailalá Ailalelo / アイララ・アイラレロ

醸造家：インマ・パソス女史
アイララ・アイラレロは2014年に醸造家インマ・パソス女史の手によって立ち上げられたプロジェクトで、パートナーとしてワイナリーのCoto de Gomarizが加わっている。醸造学を学んだ2009年よりCoto de Gomarizで働いていたが、独自のワインのブランドを立ち上げるという熱い夢があり、2014年にアイララをリリース。
「アイララ」はガリシア語であり、スペイン語に訳すと「オーレ―！」。喜ぶ時や楽しんでいる時に出す掛け声だ。インマ女史はこのアイララが喜びを与えるワインとして世界に広めていきたいと情熱に溢れている。

アイララは飲む人を虜にする

こだわりポイント　～土着品種の使用～
白ワインはトレイシャドーラ100%。トレイシャドーラの特徴は果皮が厚く硬め。花々しい香りに、酸味が立ち、エレガント、骨格もある。赤ワインではソーソンを使用。ソーソンは、ガリシア州及びポルトガル北部の固有品種。色調は深みがあり、黒系果実、スミレの香り。酸度が高いため、長期熟成に向いている。

アイララ・トレイシャドゥーラ
Ailalá Treixadura

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	トレイシャドゥーラ100%
Alc	13.5%
醸造	16度の定温でアルコール発酵を14日、その後シュールリー法で4カ月間
熟成	ステンレスタンクで2～4カ月間

香りはレモンヨーグルト、アプリコットの花、貝殻を思わせるミネラル香、更にミントやフェンネルがある。味わいは、アプリコットや白桃、マンダリンオレンジなどを思わせる果実味が豊かで骨格もある。

希望小売価格 ¥2,200

アイララ・ティント
Ailalá Tinto

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	ソーソン85%、カイニョ・ロンゴ、フェロル、ブランセジャオ
Alc	13.0%
醸造	温度管理されたステンレスタンクにてアルコール発酵、マセラシオンで定期的にルモンタージュ
熟成	4カ月間225Lのフレンチオーク古樽にて

プラムの皮、ブルーベリー、ラズベリー、チェリーを感じるアロマ。味わいはイキイキとしたフレッシュな果実味と、ソーソンの特徴でもある清々しい酸味、繊細なタンニンがバランス良く調和し余韻へと続く。

希望小売価格 ¥2,200

設立年	2014年
原産地呼称	D.O. リベイロ
気候	海洋性気候、地中海性気候
土壌	花崗岩、砂質、粘土
畑所有面積	6ha(自社畑)
標高	150m～350m

Xosé Lois Sebio / ショセ・ロイス・セビオ

醸造家：ショセ・ロイス・セビオ氏
1975年、ガリシア州ビーゴ生まれのショセ・ロイス・セビオは、ワイン醸造、ブドウ栽培を同分野の専門学校で勉強した後、ビーゴ大学にて農業学の学位を取得。その後、1996年にガリシア州のワイン醸造研究で最も重要な「ガリシアブドウ栽培・ワイン醸造研究所/Estacion de Viticulture y Enologia de Galicia(EVEGA)」にて、ガリシアの固有黒ブドウ品種について、またそれらの樽内熟成作用やメンシアとのブレンディング等研究に携わる。その傍ら2001年まで、ガリシア州の多くのワイナリーにて醸造コンサルタントとしてワイン造りのキャリアを積む。ガリシアワイン協会のワインコンペティションの審査員やソムリエ養成講座の講師を務めるなど、ガリシアワインの発展に貢献した醸造家の一人となる。
2001年、ビーゴ大学醸造学者でワイナリーColo de Gomarizのオーナー、リカルド・カレイロと出会い同ワイナリーの醸造責任者となる。2010年、ショセ自身のプロジェクト「Viños de Encostas」を立ち上げた。このプロジェクトの目的は、ユニークで個性的な土地の土着ブドウを栽培し、その個性をダイレクトに表現するワインを造ること。ショセのブドウ栽培で興味深いところは、他のワイナリーが手を付けたがらない、リスクのある、また軽視された土地を見つけ、その土地の個性を表現する土着のブドウを栽培するところだ。

ガリシア固有品種の個性をダイレクトに表現する

こだわりポイント　～福岡式農法～
原料であるブドウの良さ、その個性がダイレクトに伝わるよう、添加物を極力避けて造る。SO2(二酸化硫黄)の使用量はとても低い。ブドウ栽培においては、世界的に有名な自然農法の提唱者、福岡氏の理論を基に「耕さない」、「雑草を抜かない」、「農薬や化学肥料も与えない」栽培を行っている。

ヘブン・アンド・ヘル
Heaven & Hell

ビンテージ	2017
産地呼称	–
品種	アルバリーニョ33%、トレイシャドゥ-ラ33%、ゴデージョ33%
Alc	13.5%
樹齢	40～110年
醸造	各果汁をミックスしてから樽にてアルコール発酵
熟成	500Lと600L古樽で10カ月間

生産本数
2564本

色調は淡い麦わら色。花、フルーツ、ハーブなど複雑な香りでわずかにスパイスやミネラルも感じられる。味わいは綺麗な酸が特徴で樽熟成によってリッチな印象が仕上がっていながらも、どこか涼しげな酸も感じられる。

希望小売価格 ¥4,000

スーパー・ヒーロー
Superhéroe

ビンテージ	2017
産地呼称	–
品種	フェロル、ソーソン、カイニョ・ロンゴ、バスタルド他　計16種(混植)
Alc	13.5%
樹齢	50～70年
醸造	ステンレスタンクにてアルコール発酵。マロラクティック発酵は樽内にて
熟成	500Lの古樽にて14カ月間

生産本数
4000本

外観は明るいすみれ色。香りはリラ、キイチゴ、スグリ、イチジク、プラムのニュアンスに黒胡椒、ミネラルや黒板などの様々なアロマが複雑に入り混じる。優しいタンニンが非常に上品でスムースな飲み口が特徴。

希望小売価格 ¥4,800

設立年	2010年
原産地呼称	無し(ブドウ産地はリベイロ)
気候	海洋性気候、地中海性気候
土壌	花崗岩、砂質
畑所有面積	1.2ha (自社畑)
標高	150～350m

Antonio Montero
アントニオ・モンテロ

アントニオ・モンテロの歴史
1970年、ワイナリー創始者であるアントニオ・モンテロ・アルバレスにより、地元のバルや大衆酒場向けにバルクワインの販売をスタート。1980年に初めて、手作業によるワインの瓶詰め作業が行われた。90年代に入ってからは、更にビジネスの幅を広げるため、オウレンセ県外で販売し始める。

1999年には創始者の息子、アントニオ・モンテロ・サブリノを加え、現在のボデガス・アントニオ・モンテロの経営基盤を確立すると同時に、2001年にガリシアで行われたワインコンクールにて優勝するなど、同ワイナリーのブランド価値を世に知らしめた。

その後、孫であるアレハンドロ・モンテロが、父親の右腕となり、現在に至るまで多くのコンクールで輝かしい功績を収め、今尚その勢いは失わず成長を続けている。2009年にはD.O.モンテレイへも進出。現地のブドウ栽培農家と協働で、ゴデージョ種を栽培している。

祖父、親、子、3代続くワイン造りは時を経て進化し続ける

アントニオ・モンテロ・ゴデージョ
Antonio Montero Godello

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. モンテレイ
品種	ゴデージョ100%
土壌	粘土砂質、花崗岩
Alc	13.0%
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。

外観は淡い黄色。香りは複雑で、白い果実、花、ハーブ香などが感じられる。舌触りは繊子を想わせる滑らかさ。ミネラリーで、骨格のしっかりとしたボディと柔らかい酸が広がり、飲み手に爽やかな印象を与え、長い余韻が楽しめる。

希望小売価格 ¥2,000

アントニオ・モンテロ・メンシア
Antonio Montero Mencia

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. モンテレイ
品種	メンシア100%
土壌	粘土砂質、花崗岩
Alc	13.0%
醸造	ステンレスタンク内でアルコール発酵とマセレーション。マロラクティック発酵の前に軽くミクロ・オキシジェナシオンを行う。

輝きのあるガーネットの外観。香りはとても豊かで、ブラックベリーやストロベリー、ラズベリーなどの果実にフローラルな香りも感じる。甘いタンニンとともに心地よい酸味とピュアな果実味が口中に広がりフレッシュな飲み口。

希望小売価格 ¥2,000

設立年	1970年
原産地呼称	D.O.リベイロ D.O.モンテレイ（2009年～）
醸造家	アントニオ・モンテロ・サブリノ（2代目） アレハンドロ・モンテロ（3代目）
気候	大西洋岸気候
土壌	花崗岩、片岩
畑所有面積	7ha
標高	400m

コジェイタ
Colleita

ビンテージ	2020
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	パロミノ60%、 トレイシャドゥーラ40%
Alc	11.5%
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。

麦わらの様な淡い黄色い輝きのある色調。ほのかにリンゴや洋ナシの香りが感じられる。味わいはフレッシュで若々しく、爽やかな印象。後味にほんのり感じられる上品な甘さが特徴。幅広い食事と合わせることが出来る。

希望小売価格 ¥1,800

アウトル
Autor

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	トレイシャドゥーラ80%、 トロンテス10%、ローレイロ5%、 アルバリーニョ5%
Alc	12.5%
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。

クリーンで輝きのあるイエロー。フルーティーな香りの奥には花のような香りも感じ、シトラスやミント様々。アルコールと酸のバランスが絶妙で、口に含むとリンゴやパイナップル、ハッカに加え、はっきりとミネラルも感じられる、ストラクチャーのしっかりとしたワイン。

希望小売価格 ¥2,300

Challenge du Vin2020 – 金賞

バリカ・アレハンドルス
Barrica Alejandrvs

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	トレイシャドゥーラ100%
Alc	13.5%
醸造	500Lのフレンチオーク樽にて7～8カ月間発酵。シュール・リー製法。

見事な輝きのある黄金色。熟したリンゴやメロン、パイナップル、砂糖漬けのフルーツなどの果実の香りにトーストやバター、バニラなど樽由来のリッチで複雑なアロマが楽しめる。味わいはクリーミーかつ繊細で、冷涼感のある酸とボリュームのある果実味が長く余韻と共に楽しめる。

希望小売価格 ¥3,800

オー・アレボレハル 4.0
O Alborexar 4.0

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	メンシア　100%
Alc	12.0%
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。

フレッシュなリベイロのメンシア。外観は明るく澄んだチェリーレッド。赤い果実の香りが広がり、ミネラルも感じられる。味わいはフレッシュな果実味が口中でいっぱいに広がり、ソフトなタンニンとスムースな酸が魅力の軽快な赤ワイン。

希望小売価格 ¥1,900

オー・アレボレハル
O Alborexar

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O. リベイロ
品種	ブランセジャオ、カイニョ、ソーソン、フェロン
Alc	13.0%
醸造	3000ℓのステンレスタンクでアルコール発酵後、225ℓのフレンチオークの古樽にてマロラクティック発酵
熟成	フレンチオーク古樽で5～6ヶ月

ブラックチェリー色の外観。赤い果実のアロマに、摘みたてのハーブ、わずかに甘草の香りも感じられ、更に樽由来のトーストやバルサミコのニュアンスも混在。味わいは果実味がしっかり感じられ、ほんのりスモーキーな印象もあり、複雑な余韻が楽しめる。

希望小売価格 ¥2,400

Ronsel do Sil
ロンセル・ド・シル

オーナー／醸造家：マリア・ホセ・イラベドラ女史
マリア・ホセ・イラベドラ女史はマドリード出身。マドリードにある技術農学学校で醸造修士を取得。以前、同ワイナリーには他2人の醸造担当がいましたが、現在は彼女が全て一人で舵を取ります。ワイン醸造だけでなく、2haの畑も管理し、ワインの原料となるブドウも真心込めて栽培します。

ロンセル・ド・シルは、2010年に設立された比較的新しいワイナリーです。D.O.リベイラ・サクラのワイン造りの文化、美しい景観を守り、敬い、そして何より情熱を持って自分達のワインの足跡を残していくことを信条に掲げ、ワイン造りを行っています。

リベイラ・サクラの素晴らしい景色とワイン文化を敬い、情熱をもって伝える

こだわりポイント①　～急斜面での栽培～
ボデガス・ロンセル・ド・シルが所有する畑は、わずか2haと小規模。
しかし、その2haの中だけに特有の性質があると考えた彼らは、切り立った急斜面の土地を耕し、段々の畑を開拓。その過酷とも言える栽培条件の中、ブドウの樹の手入れや、収穫などは、すべて手作業で行い、丹精を込めて造られたブドウが、素晴らしいポテンシャルを秘めたワインに変貌する。

こだわりポイント②　～樹齢～
畑では樹齢10年の若い株から、85年以上の古木まで、幅広い樹齢の株が育てられ、それぞれの仕立て方も異なる。メンシアの畑の大半を占めるゴブレ仕立ての古樹は風通しの良い、広いスペースの中で房を実らせる。収量は多くないが、一つの房に行き渡る養分濃度がより高くなる。逆に勢いのある若い樹は垣根仕立てにすることで葉の表面積を拡大し、光合成を促進させて全体の収穫量を安定させる役割を果たす。

設立年	2010年
原産地呼称	D.O. リベイラ・サクラ
気候	大西洋岸気候
土壌	花崗岩、片岩
畑所有面積	2ha
標高	300m～450m

ベル・ウベイラ・ゴデージョ
Vel' uveyra Godello

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	ゴデージョ85%、トレイシャドゥーラ10%、ドナ・ブランカ5%
Alc.	13.0%
樹齢	25～50年
畑の向き	東向き（標高450～550m）
土壌	花崗岩、スレート片岩
醸造	300Lと600Lのフレンチオーク樽にでアルコール発酵。
熟成	樽内にてシュール・リー6カ月間熟成

生産本数
6250本

輝きのある麦わら色。シトラスの香りが特徴。また、花々しさ、さらにはハーブのアロマも加わる。口当たりはフレッシュな果実味がしっかり感じられ、若干オイリーな質感もある。骨格があり酸味、果実味のバランスがよく、樽熟成由来のトーストの風味がほんのり感じられ、そのまま余韻へと続く。

希望小売価格 ¥3,000

オウリベ・ゴデージョ
Ourive Godello

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	ゴデージョ100%
Alc.	13.0%
樹齢	85年以上
畑の向き	東向き（標高650m）
醸造	12時間のプレマセラシオン発酵後、600Lと300Lのフレンチオークにて天然酵母のみを使用し発酵
熟成	澱と共に300Lフレンチオーク樽6カ月熟成

生産本数
1200本

外観は黄色がかった透明感のある麦わら色。香りは、白い花、シトラスを感じ、樽熟成から伝わるブーケはほんのり燻製香も現れる。滑らかな質感がアタックにあり、味わいは熟したリンゴを感じ、際立った酸味やミネラル、さらにはほど良くトースト風味も伝わり、とても複雑味溢れるワイン。

希望小売価格 ¥5,500

オウリベ・ドナ・ブランカ
Ourive Dona Branca

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	ドナ・ブランカ100%
Alc.	13.0%
樹齢	85年以上
畑の向き	北東向き（標高600m）
醸造	12時間のマセラシオンを行い、300Lの古樹フレンチオーク樽にて、天然酵母でアルコール発酵。
熟成	澱と共に300Lフレンチオーク樽6ヵ月熟成

生産本数
1200本

グレープフルーツやアプリコットなど、エキゾチックフルーツの香りが広がり、口に含むとバルサミコや、クリームのようになめらかな口当たりが特徴。シトラスを思わせる酸味を含む果実味は、このブドウ品種ドナ・ブランカを表現している。味わいにふくよかさ、深み、そして旨みを感じ、とても複雑でリッチなワイン。

希望小売価格 ¥5,500

ドナ・ブランカは、リベイラ・サクラで年間5,800kgのみ収穫。希少性の高い固有品種

Vel' uveyra Rosado
ベル・ウベイラ・ロサード

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	メンシア60%、ガルナッチャ・ティントレラ25%、モウラトン15%
Alc.	13.0%
土壌	花崗岩、スレート岩（350m, 550m）
醸造	除梗して5時間マセラシオン・ペリキュレール。自重で圧搾し酵母を添加せずフレンチオーク樽で発酵。澱付け3ヶ月間
熟成	6ヶ月間フレンチオーク樽熟成

生産本数
1100本

2019年初リリース。輝きのある外観で、サーモンピンク色。香りには繊細な果実の香り。一口飲むとシトラスやミネラルが口中に広がる。クリーミーな口当たりに活き活きとした酸が心地よい。

希望小売価格 ¥3,000

Vel' uveyra Mencia
ベル・ウベイラ・メンシア

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O.リベイラ・サクラ
品種	メンシア85%、ガルナッチャ・ティントレラ10%、モウラトン5%
Alc.	12.5%
樹齢	～60年
熟成	フレンチオーク樽内8カ月間

色調は紫がかったチェリー色。木苺やスミレの花を感じるアロマ。とてもクリーミーな口当たりに、バルサミコのノート。ドライでほどよい酸味からは繊細な印象がある。しっかりとしたストラクチャーが感じとれ、長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥2,700

Joaquín Rebolledo
ホアキン・レボジェド

醸造家：アルバロ・ブエノ氏（写真右）
ガリシア全土14社ものワイナリーの地理学者への指導を行い、ブドウ栽培概要において突出した知識の持ち主で、ガリシアで最も名高い醸造家の一人だ。
醸造家：カタリナ・マロト女史（写真左）
女性醸造家であり農学者でもある。最近の16年間、彼女がブドウ栽培や醸造において同ワイナリーを発展させてきた。

30年前、レボジェド家はゴデージョ種を回復させるためのパイオニアだった。ホアキン・レボジェドの推進力と大きな賭けにより、今日このワイナリーには平均樹齢30年のゴデージョ種のブドウ畑がある。

ゴデージョ再生のパイオニアが丹誠を込めて造るワイン

注目ポイント① ～18世紀からある貯蔵庫～
熟成用セラーは、18世紀から存在するホアキン・レボジェドが所有する自然の洞窟（クエバ）内で熟成される。一定の温度を自然に保ち、湿度管理もされている。その洞窟は”ラ・ミナ”と呼ばれる。（写真右2枚）

設立年月日	1983年
原産地呼称	D.O. バルデオラス
オーナー	メルセデス・レボジェド
気候	地中海、大西洋気候
土壌	スレート質、粘土質、砂質
畑の所有面積	自社畑35ha
標高	300m～500m

注目ポイント② ～土壌の違い～
①粘板岩色の土壌
この土地にはミネラスが多く含まれており、土を低温に保つことができる。粘土、ケイ土、シルトから成る土壌では高品質なワインに使われるブドウが作られる。

②砂質の土壌
芳醇なブドウの成熟を可能にする。日中では熱を発し、夜には素早く冷えるため、気温差は20℃以上になることがある。この気温差は日光とともに糖度を上げ、夜の間に酸が逃げないようにバランスを保つ働きを可能にする。

③スレート質の土壌
約4億年前の粘板岩と泥板岩から成る畑には砂岩も多く含まれている。また、このスレート質の土地にはあまり深さがなく（30cm～50cm）、表面上に岩石も豊富にあり、全体的にシルトなテクスチャーを持つ。この土壌で栽培されるブドウはミネラル感のある、惹きつけられるようなアロマが感じられるワインを生み出す。ここでの土壌熱はブドウの複雑性やアルコール度数などの品質を高める。

ホアキン・レボジェド・ゴデージョ
Joaquín Rebolledo Godello

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. バルデオラス
品種	ゴデージョ100%
Alc.	13.0%
醸造	手摘収穫。10℃の温度下発酵

輝きのある、黄緑色の色調。リンゴやアプリコット、桃のような華やかなアロマとウイキョウの香りも感じられる。口に含むと、しっかりとしたミネラル感に少し粘着性が感じられ、程よい酸味が心地よく口中に広がり、その後長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥2,200

ホアキン・レボジェド・メンシア
Joaquín Rebolledo Mencia

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O. バルデオラス
品種	メンシア100%
Alc	12.5%
樹齢	30年
醸造	温度管理の元、ステンレスタンク発酵。

色調は、わずかに紫色を帯びたチェリーレッド。赤い果実、特に木苺の実や、ラズベリーを思わせるようなアロマに、ちょっとしたスパイス、土壌由来のミネラル、バルサミコのニュアンスも表れる。味わいはフレッシュでミネラリー。心地よい酸味を伴い、すっきりとした飲み口が楽しめる。

希望小売価格 ¥2,200

生産本数
10,000本

ホアキン・レボジェド・ティント・バリカ
Joaquín Rebolledo Tinto Barrica

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O. バルデオラス
品種	メンシア50%、テンプラニーリョ20%、ガルナッチャ10%、ソーソン10%、ブランセジャオ10%
Alc	13.0%
畑	2ha（混植、1987年～）
醸造	ブドウを選定しながら手摘み。低温でマセレーション。25度の温度で一日2,3回ほどルモンタージュを行いながらアルコール発酵
熟成	300L新樽フレンチオークにて10カ月熟成

ガーネット色の外観。香りは、熟した赤系果実と黒系果実が程よく交じり合い、エレガントかつスパイシーさも感じ取れる。甘いタンニンと共に丸みのある果実の豊かさが口中に広がり、長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥2,800

Vinos Valtuille
ビノス・バルトゥイージェ

オーナー醸造家：マルコ・ガルシア氏（写真左）
プロジェクトの中心となっているマルコは子供の時から父のブドウ栽培を手伝っており、その情熱はとどまる所を知らない。妹のエレナ（写真右）曰く、マルコが造るワインは本人のような穏やかさがあり、落ち着いているという。エレナは学業修了を迎えた時兄とともにビノス・バルトゥイージェでマネージメントを開始。兄妹で、祖父母と両親のレガシーであるワイン造りを引き継ぎ、現在は二人三脚で当ワイナリーの成長に力を注いでいる。

ビノス・バルトゥイージェの歴史は、1910年ブドウを栽培し始めたころから始まる。当時は地元の協同組合に育てたブドウを提供していた。1999年、現在のオーナー兼醸造責任者でもある、マルコ・ガルシア（写真：左）の父、ディマス・ガルシアがワイナリーを設立しワイン造りを開始。翌年の2000年にビエルソのワインパイオニアで知られているラウル・ペレス氏のサポートによりワイン造りが本格化。毎年上質で複雑味のあるワインがリリースされている。

高樹齢の畑から造り出される複雑でテロワールを存分に表現するワイン

こだわりポイント　～高樹齢の自社畑～
ビノス・バルトゥイージェが所有する畑は、ホベンタイプでも85年以上と高樹齢のメンシアが栽培されている。

こだわりポイント　～有機栽培～
複雑さのあるテロワールを表現するワイン造りを実現するために畑では化学肥料は使用せず、且つ醸造過程でもできるだけワイン造りを行います。

設立年	1910年
原産地呼称	D.O.ビエルソ
オーナー	マルコ・ガルシア
気候	大陸性気候
土壌	粘土質、石灰質
畑所有面積	自社畑15ha
標高	600m

パゴ・デ・バルドネヘ・ゴデージョ
Pago de Valdoneje Godello

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. ビエルソ
品種	ゴデージョ100%
Alc.	13.0%
樹齢	35年
醸造	発酵前に4～6時間マセレーションし天然酵母による発酵7～10日その後シュールリー2ヶ月
熟成	ステンレスタンク内熟成3カ月

ハーブ、特にフェンネル（ういきょう）の香りにバルサミコやフレッシュ感あふれる洋ナシ、白い花のアロマが合わさる。味わいは角がなく、非常にバランスの良い酸が印象的ですっきり爽やかに、そして快活に口中に広がる。

希望小売価格 ¥2,400

パゴ・デ・バルドネヘ・ホベン
Pago de Valdoneje Joven

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. ビエルソ
品種	メンシア100%
Alc	14.0%
樹齢	85年
醸造	ステンレスタンク発酵
熟成	ステンレスタンク熟成

すみれのような紫がかった赤い色調。フレッシュなブラックベリーの香りが広がり、バルサミコ、ミントの香りもほのかに感じられる。味わいはフレッシュな果実味が、程よいタンニンとのバランスが良く広がり、長い余韻が楽しめる。

希望小売価格 ¥1,800

92 Robert Parker
92 James Suckling

エル・バラオ
El Valao

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O. ビエルソ
品種	メンシア100%
Alc	14.0%
樹齢	90年
醸造	28℃以下の温度管理の中、1000Lのステンレスタンクにてアルコール発酵、マロラクティック発酵
熟成	フレンチオーク古樽にて6～8カ月

外観は、紫がかった深紅色。とてもフレッシュな赤い果実のアロマ、特にブラックベリーやワイルドベリー、更には爽やかなスミレの香り、ミント、甘草、またほんのり樽熟由来のトースト香に、バルサミコのニュアンスが加わる。味わいは、優しい酸の口当たりが印象的。その後、奥深い果実味が絶妙に交わり、エレガントな酸味がバランス良くアフターまで流れるように長く。

希望小売価格 ¥2,600

92 Robert Parker

パゴ・デ・バルドネヘ・ビニャス・ビエハス
Pago de Valdoneje Viñas Viejas

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O. ビエルソ
品種	メンシア100%
Alc	14.0%
樹齢	約100年
醸造	発酵前のマセラシオンを10日間、天然酵母のアルコール発酵7～10日、その後マロラクティック発酵
熟成	フレンチオーク古樽内11カ月間、瓶内8～12カ月

赤い果実、フレッシュなミネラルの香り。厚みと凝縮感のある果実味とパワフルなタンニンが持ち味。力強くも、古樽熟成によって全体に丸みを帯びた味わいが、どこらエレガントで女性的な味わいに感じられる、まさに最高級のメンシア。

希望小売価格 ¥3,200

91 Robert Parker

カバネラス
Cabanelas

ビンテージ	2013
産地呼称	D.O. ビエルソ
品種	メンシア100%
Alc	14.0%
樹齢	約100年
醸造	発酵前のマセラシオンを24～48時間、フレンチ樽で天然酵母のアルコール発酵10日、その後フレンチ新樽にてマロラクティック発酵
熟成	フレンチオーク新樽内13カ月間、瓶内18カ月

よく熟れた黒系果実のアロマに加え、ドライフルーツのような甘やか香り。ブラックペッパーに、ミネラルのニュアンスも感じられ、スモーク、甘草、バルサミコ等、非常に官能的な香りが現れる。味わいは、とろけるような果実味とタンニンが壮大なスケールで口中に広がり、樽由来のトーストやスモークを思わせる余韻は驚愕の長さで楽しむことができる。

希望小売価格 ¥6,800

93 Robert Parker

Bodegas Frutos Villar
ボデガス・フルトス・ビジャル

醸造家： ホセ・カルロス・アルバレス・ラモス氏
ボデガス・フルトス・ビジャルの栽培と醸造統括責任者であるホセは、リベラ・デル・ドゥエロ原産地呼称統制委員会の総責任者も歴任し、彼はカスティーリャ・イ・レオンにおいて言わずと知れた存在だ。地元バジャドリード大学で農学やブドウ栽培、ワイン醸造学を学び、最高位の博士号を取得。さらには、レオン大学にて同じ分野を追求するとともに、環境分野のマスターを取得。ワインに関わる全ての分野（気候、地質学、農業等、醸造学）の調査、研究を重ねてきた。
ワイン造りの活躍の場はリベラ・デル・ドゥエロだけに関わらず、ルエダ、ティエラ・デ・レオン、リアス・バイシャス、更にはポルトガルのドゥロの数多くのワイナリーで約20年間ブドウ栽培や醸造のキャリアを積み上げてきた。

カステーリャ・イ・レオンの偉大なワインは100年の歴史が証明する

～ ボデガス・フルトス・ビジャル100年の歴史 ～

家族経営ワイナリー、フルトス・ビジャルの歴史は1900年に始まる。ビジャル家がトロ周辺でワインを売り始めたのが最初で、1920年トロにてブドウ栽培を始め、最初のワイナリーを設立。現在のD.O.トロのワイナリーの中で最も歴史のあるワイナリーの一つだ。現在、115haの自社畑を所有し土壌は主に粘土質。標高700m～750mで、大陸性気候。夏は気温が非常に高く、黒ブドウ品種ティンタ・デ・トロ（テンプラニーリョのシノニム）は早く成熟する。

1957年、シガレスにてロゼワインの生産に力を入れるためその地で新しい醸造施設を設立。その当時、シガレスでのワイン生産者は他1社のみ。フルトス・ビジャルはシガレスでもパイオニアのワイナリーだ。1991年に原産地呼称に認定されたシガレスはロゼワインの生産地として知られており、D.O.内のワイン生産量75%をロゼワインが占めている。品種はティント・フィノ（テンプラニーリョ）を60%以上使用することが義務づけられている。大陸性気候で砂質、石灰質の土壌。同ワイナリーではロゼを中心に赤ワインも含め年間78万本を生産している。

1985年、ルエダでもブドウ栽培を開始する。同時に地元のブティックワイナリーと契約し、ブドウ選定や醸造、品質チェック、管理をフルトス・ビジャルが行っていた。当時この地域はパロミノ種を栽培し、シェリータイプの酒精強化ワインの産地として知られていたが、フルトス・ビジャルではスタッフや醸造家を派遣し、ルエダ産の上質なスティルワインを造ってきた。ちょうど、ビジャル家がルエダでワイン生産に関わり始めたころから、ステンレスタンクなどの最新機器の導入と近代醸造技術の発展によって、ベルデホ種から造られるフルーティーで、フレッシュな味わい、爽やかな若飲みの辛口白ワイン産地へと様変わりした。気候は典型的な大陸性気候。ドゥエロ河が運んだ沖積土や、石灰粘土質、砂岩粘土質などが含まれる土壌だ。フルトス・ビジャルは80haの畑を所有。標高は平均710m、年間生産量は約44万本。

フルトス・ブランコ
Frutos Blanco

ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	ベルデホ、ビウラ
Alc.	12.5%

ごく淡い麦わら色の外観。摘み立てのハーブや、爽やかな柑橘系のアロマを有する。キリッとした酸を主体とする味わいで飲み口は非常にスムース。

希望小売価格 ¥1,060

フルトス・ロサード
Frutos Rosado

ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	テンプラニーリョ 100%
Alc	13.0%

外観は、淡い桜色で少し透明感のあるオレンジがかった薔薇色。イチゴなどの赤系果実を想起させる香りと味わい。口の中に含むと、ほど良い酸味と果実味がある。カジュアルシーンに楽しめるロゼワイン。

希望小売価格 ¥1,060

フルトス・ティント
Frutos Tinto

ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.0%

外観は少し紫色を帯びた明るいチェリーレッド。様々なベリー系の果実を連想させるアロマ。タンニンは柔らかく、穏やかで少しの酸味とフレッシュな果実味を伴う軽快な飲み口。

希望小売価格 ¥1,060

フルトス・ブランコ・バッグインボックス
Frutos Blanco BIB

ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	ベルデホ、ビウラ
アルコール度数	12.0%
容量	3000ml

ごく淡い麦わら色の外観。摘みたてのハーブや、爽やかな柑橘系のアロマを有する。キリッとした酸を主体とする味わいで、飲み口は非常にスムース。

希望小売価格　オープン価格

フルトス・ティント・バッグインボックス
Frutos Tinto BIB

ビンテージ	NV
産地呼称	テーブルワイン
品種	テンプラニーリョ 100%
アルコール度数	14%
容量	3000ml

外観は少し紫色を帯びた明るいチェリーレッド。様々なベリー系の果実を連想させるアロマ。タンニンは柔らかく、穏やかで少しの酸味とフレッシュな果実味を伴う軽快な飲み口。

希望小売価格　オープン価格

マリア・デ・モリーナ・ベルデホ
María de Molina Verdejo

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.ルエダ
品種	ベルデホ100%
Alc	13.0%
樹齢	60年
醸造/熟成	3カ月間シュール・リー

大西洋気候の影響を受けた大陸性気候
日照時間年間2600h
年間降水量400mm
石灰粘土質、砂岩粘土質
標高600m～780m

魅惑的な果実、特にアニスの実を思わせる香り。味わいはとてもフレッシュで最初のタッチは滑らかかつ、柔らかい。ほど良い酸味がキレのある爽快感を与えてくれる。

希望小売価格 ¥1,800

カルデローナ・ロサード
Calderona Rosado

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O.シガレス
品種	ティント・フィノ100%
Alc	13.5%
醸造	12時間のマセラシオン。16～18℃の温度コントロールの下発酵が行われる。セニエ法

大陸性気候
日照時間年間2600h
年間降水量425mm
砂質、石灰質
標高670m

鮮やかなチェリーレッドの外観。ストロベリーやサクランボのような、華やかで可愛らしいアロマが印象的。味わいは、バランスの良い酸味と、しっかりとした骨格を持ち、ボリューム感のある果実味がたっぷりと楽しめる。

希望小売価格 ¥1,400

～シガレスの畑～
シガレスのブドウ畑は起伏の小さい土地に位置しているため、晩熟を可能にする。その過程でブドウは酸を維持しながら熟していくため、バランスの良い酸味がワインにフレッシュさを与える。

ムルベ・ホベン
Muruve Joven

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%
醸造	15日間ステンレスタンク内にて27–29℃でアルコール発酵。
熟成	瓶内熟成4カ月

色調は、明るい透明感のあるチェリーのような赤色。プラムなどの赤い果実、甘草などを感じるアロマ。味わいは、若く飲める造りながらもブドウの完熟度が高い故に、凝縮され骨格もある。タンニン（渋み）もほど良くあらわれる。

希望小売価格 ¥1,500

ムルベ・ロブレ
Muruve Roble

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%
醸造	15日間ステンレスタンクにて27–29℃でアルコール発酵、その後マロラクティック発酵
熟成	フレンチオーク古樽20%、アメリカンオーク古樽80%で4カ月間熟成、その後瓶内最低6カ月熟成

エッジにスミレ色かかったルビーのような赤色。フレッシュなチェリーを感じる香り。味わいは樽内熟成からくるトーストのニュアンス、スパイシー、更にはバランスのあるタンニンが特徴。

希望小売価格 ¥1,700

気候	大陸性気候
日照時間	年間2,600h
降雨量	350～400 mm
畑所有面積	115ha
土壌	粘土質
標高	700m～750m

～栽培環境～
D.O.トロにある南向きのブドウ畑は日当たりがよく、十分な日照時間を確保できる。また、砂質の土壌は地熱を抑えるため、バランスよく熟していく。この土地では濃厚な色と豊富なタンニンが印象的であるワインが生み出され、スペインでは赤ワイン最古の地とも言われる。

ムルベ・クリアンサ
Muruve Crianza

ビンテージ	2015
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%
醸造	ステンレスタンクと樽内発酵を27～29℃で20日
熟成	アメリカンオーク樽80%、フレンチオーク樽20%にて12～13ヶ月、新樽率50%、古樽率50%、瓶内で最短12ヶ月間

濃厚なルビー色。赤い果実のアロマに、樽熟成から現れるスモーキーさも伝わる。まるく柔らかいアタックに、程よい角のないタンニンが広がりバランスの良さがわかる。

希望小売価格 ¥2,200

ムルベ・レセルバ
Muruve Reserva

ビンテージ	2014
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%
樹齢	50年以上
醸造	28～30℃の温度下15～20日間発酵
熟成	フレンチオーク新樽内15カ月間。瓶内最低18カ月間

外観は黒みを帯びた濃いチェリーの色合い、香りはブラックベリー等の黒系果実やスモーキーさ、甘草や丁子のニュアンスも。アタックはまろやかで柔らかい酸が丸みのあるタンニンとともに口に広がり、とてもリッチで複雑性のある味わい。

希望小売価格 ¥3,300

ムルベ・エリーテ
Muruve Elite

ビンテージ	2014
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	15.0%
醸造	発酵前8℃の温度下でマセラシオン。除梗後、樽発酵を27～29℃で20～25日
熟成	上質なフレンチオーク新樽にて15カ月、瓶内でも12ヶ月以上

外観は濃いチェリー色。樽熟成からくるトースト、チョコレートやスパイスなどの複雑で豊潤な香り。球体のように非常にバランス良く調和された味わいは、凝縮感に富んだ果実味と円熟したタンニンがひと際印象的に感じられる。

希望小売価格 ¥5,800

ボデガス・フルトス・ビジャル創設100周年記念スペシャルワイン

ムルベ・グラン・レセルバ　100周年
Muruve Gran Reserva Centenario

ビンテージ	2014
産地呼称	D.O.トロ
品種	ティンタ・デ・トロ100%
Alc	14.5%
醸造	発酵前8℃の温度下でマセラシオン。除梗後、樽発酵を27～29℃で15～20日。
熟成	フレンチオーク新樽内15カ月間。瓶内最低18カ月間

深紅で赤褐色の色調。香りはブラックベリーなどの黒系果実に、ドライフルーツやオリエンタルなスパイス、バルサミコになめし革のニュアンスと複雑なアロマ。実にしなやかな口当たりから、徐々に凝縮された果実味が現れる。繊細なタンニンが、バランス良い酸味に支えられ、長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥6,500

Bodegas Santa Eulalia
ボデガス・サンタ・エウラリア

ボデガス・サンタ・エウラリアは1950年に設立された歴史あるワイナリー。設立当時は、リベラ・デル・ドゥエロには20社ほどのワイナリーが存在する程度だった。サンタ・エウラリアの功績として語り継がれているのは、この地において象徴的な存在であったこと。1988年、サンタ・エウラリアが共同組合のワイナリーとして再スタート。その際に管理、運営の舵取りを任されたのが同じカスティーリャ・イ・レオン州のワイナリーでトロ、シガレス、ルエダで成功を収めていたフルトス・ビジャルだった。それ以来、サンタ・エウラリアのワイナリー名と、その土地に合ったブドウ栽培、ワイン生産の伝統を残しつつ、国内のみならず海外にも販売を展開し、成功の道を歩んでいる。

醸造家: ビクトル・マヌエル氏

バジャドリード大学でワイン醸造学のマスターを取得。その後D.O.リベラ・デル・ドゥエロの他ワイナリーでワイン醸造の経験を積み、2000年にサンタ・エウラリアの醸造責任者として就任し、現在に至る。

歴史が刻まれた正真正銘のリベラ・デル・ドゥエロワイン

～ラ・オラ村～

ボデガス・サンタ・エウラリアが位置するラ・オラ村は、マドリードから176km離れていて、ブルゴス県西部に位置する。テンプラニーリョ種の栽培や生産量、品質において言わずと知れた銘醸地として知られる。

～テロワール～

リベラ・デル・ドゥエロは、大陸性の気候の影響が大きく、夏日中は暑く乾燥し、夜には気温が下がる寒暖差がある。そして、冬は凍りつくような厳しい寒さだ。リベラ・デル・ドゥエロのテンプラニーリョらしいジューシーな果実味、なめらかなタンニンを持ち合わせた赤ワインが味わえる。

←土壌は、粘土質、石灰質。
表面は砂質で覆われている。

設立年	1950年
原産地呼称	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ
気候	大陸性気候
土壌	粘土質、石灰質
畑所有面積	160ha
標高	約800m

ラ・オラ・ホベン
La Horra Joven

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ
品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.0%
醸造	27～29℃に温度調整されたステンレスタンクで15日間発酵

鮮烈で薄紫かかった赤色の色調で、熟した赤い果実の香り。味わいはとても軽やかで、柔らかさもあり、フレッシュな果実味が広がる。余韻も長く、バランスの良さが伝わる。

希望小売価格 ¥1,600

コンデ・デ・シルエラ・ロブレ
Conde de Siruela Roble

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ
品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	27–29℃の温度で18～20日間発酵
熟成	4～6ヶ月間、85%アメリカンオーク古樽、15%フレンチオーク古樽内熟成。その後6ヶ月間瓶熟。

色調は澄み切ったルビー色に輝きがある。香りは、樽由来のバニラのニュアンスがあり、少しバルサミコのようなスパイシーなニュアンスも。スムーズで飲みやすいワインではあるものの、力強さもあり、余韻も長く果実味がはっきりと感じられ、完成度の高い程よい熟成感がある。

希望小売価格 ¥1,980

コンデ・デ・シルエラ・クリアンサ
Conde de Siruela Crianza

ビンテージ	2015
産地呼称	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ
品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	アルコール発酵前に一度マセラシオンを行います。発酵は27～29℃の温度
熟成	新樽内14ヶ月（アメリカンオーク80%、フレンチオーク20%）熟成、瓶内12ヶ月熟成

ルビーのような赤色。完熟したブラックベリーを思わせる果実の香りが広がる。味わいは凝縮感のある果実味がとてもバランス良く、酸味とタンニンともに上品に交わり力強さ、重さを感じる。非常に複雑味があり、フルボディーのワイン。

希望小売価格 ¥2,800

コンデ・デ・シルエラ・レセルバ
Conde de Siruela Reserva

ビンテージ	2012
産地呼称	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ
品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	15,000Lのフレンチ木製タンクでアルコール発酵を27－29℃の温度管理下、20日間行われる
熟成	フレンチオーク新樽内24ヶ月、瓶内12ヶ月以上。

濃厚なチェリーレッドの色調。黒系果実の香りに、甘草、カカオ、バニラ、バルサミコのニュアンスが現れる。凝縮された熟した果実味は、口中で収斂性を感じる。まろやかなタンニンに調和の取れた酸味が長い余韻へ続く。複雑味があり、上品かつ力強い洗練されたワイン。

希望小売価格 ¥4,800

コンデ・デ・シルエラ・グラン・レセルバ
Conde de Siruela Gran Reserva

ビンテージ	2012
産地呼称	D.O. リベラ・デル・ドゥエロ
品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	15,000Lのフレンチ木製タンクでアルコール発酵を27～29℃の温度管理下、20日間行われる
熟成	フレンチオーク新樽内95%、アメリカンオーク樽5%で24～30ヶ月、瓶内36ヶ月

濃いレッドチェリー色。赤いからんとの香りにスパイス、ミネラル感も伝わり、複雑で官能的なアロマが広がる。味わいは、柔らかい、滑らかな口当たりから始まり、徐々に骨格のしっかりした重さが感じられる。とてもバランスが良く、複雑味、上品さもあり、熟した果実味が余韻として残る。

希望小売価格 ¥10,800

Bodegas Señorio de Arana
ボデガス・セニョリオ・デ・アラナ

ボデガス・セニョリオ・デ・アラナはリオハ・アラベサ（ラバスティダ）に位置するサンティアゴ一族の家族経営ワイナリー。同ワイナリーが設立される1982年以前は、地元リオハ出身の祖父ホセ・デ・サンティアゴ氏が所有していた自社畑のブドウを他のワイナリーへ販売したり、1960年代、1970年代にはビルバオでその時代によく消費されていたテーブルワインの一つとしてワインの販売に携わっていた。
その後、高品質のワインを造りたい、という思いから1982年にボデガス・セニョリオ・デ・アラナが誕生。設立当時からホベン、クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバのラインナップを造っている。
ソムリエ・シリーズは、5,6年程前にモダンタイプとして新しく造られたシリーズ。この地の特徴を最大限に活かしながら高品質のワインを提供するために、ワイナリーの創設当初からブドウ栽培への徹底的な管理に力を入れている。

醸造家：アルマンド・ガジェーゴ氏（写真右）
ラグアルディア醸造学校を卒業後、リオハのワイナリー、ボデガス・アルタディにて醸造に携わる。さらにいくつかのワイナリーで経験を積んだ後、1991年にボデガス・セニョリオ・デ・アラナの醸造家に就任。

“クラシックスタイル”と“モダンスタイル”の両方を生み出す

注目ポイント　～品質管理～
創業以来守り続けた畑への手入れは現在、最高のレベルで管理されている。例えば、ブドウ畑の区画毎に、トレーサビリティシステムを導入。それぞれの畑の、ぶどうの品質を厳密にコントロールするとともに、ワイン生産の様々な過程で、近代的かつ効率良く作業を進める為の設備を十分に備えている。

設立年	1982年	土壌	土壌は白亜質土壌で、若干の粘土質を含み、非常に痩せて乾いた土壌
原産地呼称	D.O.Ca.リオハ（アラベサ）・ラバスティダ村		
オーナー	アルトゥーロ・デ・サンティアゴ、ハビエル・デ・サンティアゴ（兄弟）	気候	若干の地中海性気候の影響を受けた大西洋気候
畑所有面積	自社畑約12ha＋120haブドウ買付	標高	300m～500m

～　クラシック・リオハ　～

ビニャ・デル・オハ・ブランコ
Viña del Oja Blanco

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.Ca.リオハ（アラベサ）
品種	ビウラ100%
Alc	12.5%
醸造	収穫後、破砕や圧搾をしブドウを18℃の温度の下で発酵。

輝きのある緑がかった淡い黄色の外観。フレッシュな果実味が溢れる複雑な香りを持つ。口に含むとバランスの良いフレッシュさと風味豊かなフィニッシュを味わえる。

希望小売価格 ¥1,600

ビニャ・デル・オハ・クリアンサ
Viña del Oja Crianza

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O.Ca.リオハ（アラベサ）
品種	テンプラニーリョ90%、マスエロ10%
Alc	13.5%
醸造	樽でアルコール発酵、ルモンタージュを行いながら28℃の温度で15日間醸す。
熟成	225Lのアメリカンオーク古樽にて15ヶ月間

非常に輝きのある少しオレンジがかったルビー色。ブラックベリーや干しプラムの香りに、アメリカンオーク由来のバニラやトースト香も加わる。口に含むと柔らかいタンニンと滑らかな酸がバランスよく感じられる。骨格のしっかりとしたミディアムからフルボディタイプのワイン。

希望小売価格 ¥2,000

ビニャ・デル・オハ・レセルバ
Viña del Oja Reserva

ビンテージ	2012
産地呼称	D.O.Ca.リオハ（アラベサ）
品種	テンプラニーリョ90%、マスエロ5%、グラシアーノ5%
Alc	13.5%
醸造	樽でアルコール発酵、ルモンタージュを行いながら28℃の温度で15日間醸す。
熟成	225Lのアメリカンオーク樽とフレンチオーク樽に移して18ヶ月熟成。最低2年の瓶内熟成

ブラックチェリーの果実の香りにバルサミコ、トースト香、なめし皮の香りなど複雑なアロマが特徴。さらにはミントのような爽やかさも感じられる。口に含むと、綺麗な酸と果実味、タンニンのバランスが非常に良く、ストラクチャーがある。余韻にはカカオのニュアンスも感じられる。

希望小売価格 ¥2,500

ビニャ・デル・オハ・グラン・レセルバ
Viña del Oja Gran Reserva

ビンテージ	2012
産地呼称	D.O.Ca.リオハ（アラベサ）
品種	テンプラニーリョ90%、マスエロ5%、グラシアーノ5%
Alc	14.0%
醸造	樽でアルコール発酵をし、ルモンタージュを行いながら28℃の温度下で15日間醸す。
熟成	アメリカンオーク樽とフレンチオーク樽にてバトナージュを行いながら30ヶ月熟成。瓶内熟成は3年間

スパイスやインクの香りに、熟したベリーの香りが加わる。バルサミコなどの香りもあり非常に複雑。口に含むと、やわらかい果実味とタンニンが口中に広がり、その後、程よい酸と収斂性が余韻へと続く。調和のとれたエレガントな仕上がり。

希望小売価格 ¥3,200

～　モダン・リオハ　～

ソムリエ・クリアンサ
Sommelier Crianza

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O.Ca.リオハ（アラベサ）
品種	テンプラニーリョ100%
Alc	14.5%
醸造	大樽内で28℃の温度下、20日間のマセラシオン
熟成	アメリカン、フレンチオーク新樽で14ヶ月熟成

ブラックチェリーの果実の香りにバルサミコ、トースト香、なめし皮の香りなど複雑なアロマが特徴。さらにはミントのような爽やかさも感じられる。口に含むと、綺麗な酸と果実味、タンニンのバランスが非常に良く、ストラクチャーがある。余韻にはカカオのニュアンスも感じられる。

希望小売価格 ¥2,200

ソムリエ・レセルバ
Sommelier Reserva

ビンテージ	2014
産地呼称	D.O.Ca.リオハ（アラベサ）
品種	テンプラニーリョ90%、マスエロ5%、グラシアーノ5%
Alc	14.5%
醸造	大樽内で28℃の温度下、20日間のマセラシオン
熟成	アメリカン、フレンチオーク新樽で18ヶ月熟成。その後最低2年以上瓶内熟成

スパイスやインクの香りに、熟したベリーの香りが加わる。バルサミコなどの香りもあり非常に複雑。口に含むと、やわらかい果実味とタンニンが口中に広がり、その後、程よい酸と収斂性が余韻へと続く。調和のとれたエレガントな仕上がり。

希望小売価格 ¥2,900

Bodegas y Viñedos Verum
ボデガス・イ・ビニェドス・ヴェルム

醸造家：エリアス・ロペス・モンテロ氏

2001年　ボデガス・イ・ビニェドスの製造責任者としてワイナリー設立
2005年　”ウルテリオール”プロジェクトについて始動した年。良質な品種とその特徴を示す機会がほとんど与えられていないこの土地の本質を示すため、オーガニック栽培という厳しい規制の下で働く。
この頃から、国際的なコンクールや権威あるガイド誌で重要な認識を得るようになった。
2016年　南半球に回帰し、地球上でワインが製造できる最南端、アルゼンチン・パタゴニアでワイン造りを行う、スペイン初の醸造家となった。
2018年　”ウルテリオール”ワイン初ビンテージ2016年をリリース。未来を見据えたブドウ栽培の働きから、Decanter誌で「これからトレンドを築いていくスペインの若き10人の醸造家」の一人に選ばれる
2021年　Respected by Gaggenau 2021において「世界最優秀醸造家」を受賞。スペイン最大のワイン産地ラ・マンチャの品質と知名度を置き換えている先駆的で先見の明のあるワインメーカーとして評価される。

最優秀醸造賞受賞！ラ・マンチャワインの可能性と評判を変える感動的イノベーター

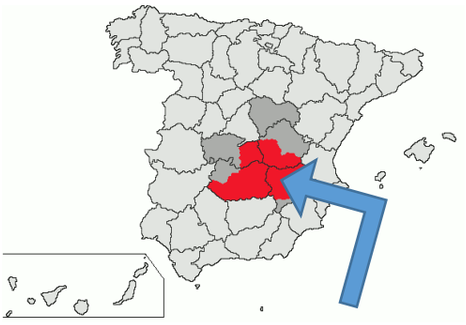
ボデガス・イ・ビニェドス・ヴェルムは、シウダ・レアル県のトメジョーソにある。平均樹齢30年以上の自社畑のブドウを用いた高品質なワインやスピリッツを造る。カステーリャ・ラ・マンチャ州で、アロマティックなブドウ品種、ゲヴェルツトラミネールやマルバシアを導入したパイオニアとしても知られている。また、今世紀初頭に厚い石灰岩層を掘り下げて作られた、高さ7m、総面積8000㎡の広大な地下セラーは熟成や貯蔵にも最高の環境を整えているだけでなく、この街のワイン造りの歴史へのオマージュでもある。2016年、地球上で最南端のブドウ栽培地域、アルゼンチンのパタゴニアで醸造を行ったスペイン初のワイナリーだ。

注目ポイント①　～受賞歴～
ウルテリオール・グラシアーノ2016が世界で最も権威のあるデカンタのコンテストにてグラシアーノ種の中で最も高い95ポイントを獲得しました。このコンクールでこのような高得点を獲ったカスティーリャ・ラ・マンチャのワインは未だかつてなく、地域にとても画期的なことだ。
95ポイントという得点はスペイン国内のワイン中でトップ3、そして、オーガニック認証のあるワインの分野で世界トップ50に入る。

注目ポイント②　～有機栽培～
気候は年間降水量250mm以下、長い日照時間と石灰岩層の土壌がブドウ栽培にとても適している。この恩恵のおかげで、ヴェルムは、全てのブドウ品種をオーガニックで栽培することができるのだ。エリアスは、できる限り手を加えないといったオーガニック栽培への取り組みを心がけている。自然を尊重しながら畑の特性を最大限に引き出すことでブドウ品種の個性を失うことはない。

注目ポイント③　～伝統醸造方法の復活～
代々受け継ぐティナハ・デ・バロ（アンフォラ）で熟成。柔らかな果実味と滋味深さ、酸が綺麗なワインが生まれ、品種の個性を引き出すことができる。家族代々受け継がれてきた100年以上のアンフォラ（容量4500L）を16基使用している。

設立年	2001年
原産地呼称	V.T. カステーリャ – ラ・マンチャ
オーナー	ロペス・モンテロ・ファミリー
気候	大陸性気候
土壌	石灰質
畑所有面積	約250ha（自社畑）
標高	750m



V.T. カステーリャ - ラ・マンチャ
（トメジョーソ）

ウルテリオール・アルビージョ・レアル
Ulterior Albillo Real

ビンテージ	2017
産地呼称	V.T. カステーリャ – ラ・マンチャ
品種	アルビージョ・レアル85%、 アルビージョ・マヨール15%
Alc.	13.0%
醸造	19℃でステンレスタンク発酵。
熟成	6ヶ月間、素焼きの大がめで熟成。 最低12ヶ月間セラーにて瓶内熟成。

金色がかった濃い色調のレモンイエロー。ミネラル、赤いリンゴ、アロマティックなハーブなどの強い複雑な香りとシナモンや、メンブリーリョを思わせるほのかな香りが見え隠れし、エレガントに変化する。アタックは滑らかで、厚みとボリュームが感じらる。豊富な粘性と、程よい酸が余韻を長く感じさせ、アロマティックなハーブと、赤リンゴを思い出させる。二杯目も飲みたい衝動に駆られるワイン。

希望小売価格 ¥3,200

16.5/20 Jancis Robinson
91 James Suckling

ウルテリオール・ガルナッチャ
Ulterior Garnacha

ビンテージ	2017
産地呼称	V.T. カステーリャ – ラ・マンチャ
品種	ガルナッチャ100%
Alc.	13.5%
醸造	50%は全房、50%は除梗したぶどうを、 5,000Lの小型ステンレスタンクで発酵。
熟成	11か月間、素焼きの大がめで熟成。

濃 い赤色のディスクと透明感のあるサクランボ色。
香りはとてもフレッシュでエレガント。微かな赤い果実を纏う花の香が複雑さを増す。カラント、チェリー、甘草、そして仄かな「スパイシー」さが生き生きとした印象にさせている。口に含むとその芳香と 、絹のようななめらかさ、そしてフレッシュ感に驚かされる。

希望小売価格 ¥3,200

17/20 Jancis Robinson
92 James Suckling
90 Robert Parker

ウルテリオール・グラシアーノ
Ulterior Graciano

ビンテージ	2016
産地呼称	V.T. カステーリャ – ラ・マンチャ
品種	グラシアーノ 100%
Alc.	13.5%
醸造	10,000Lの円錐形ステンレスタンクで発酵。
熟成	10%は600Lのフレンチオーク新樽で4か月間熟成。残りは素焼きの大がめで8ヶ月間熟成。

紫がかったディスクの鮮やかなサクランボ色。スミレやラベンダーなど、アロマティックなハーブを思い出す強い香りが、黒い果実とかすかなカカオの香りに寄り添う。甘く洗練されたタンニンとストラクチャーが融合した、はっきりしたアタック。黒い果実とスミレ、そして、微かな苦みが個性をもたらし、口中に心地よく広がる。

希望小売価格 ¥3,200

95 Decanter
17/20 Jancis Robinson
91 James Suckling
92 Gilbert & Gaillard

ウルテリオール・ティント・ベラスコ
Ulterior Tinto Velasco

ビンテージ	2016
産地呼称	V.T. カステーリャ – ラ・マンチャ
品種	ティント・ベラスコ100%
Alc.	14.0%
醸造	400Lの中古樽で発酵
熟成	50%は二回目使用の樽、 50%は素焼きの大がめで12か月間熟成。

明るいチェリーレッド色。香りはユニークで収穫したブドウを醸す光景を思い出させる。また、スミレの花、ココア、バルサミコ、熟した果実の香りも感じられる。口に含むと黒い果実、特にブラックベリーの味わい。タンニンは個性を、酸味は余韻を紡ぎ、黒系果実と花の記憶を呼び起こす。

希望小売価格 ¥3,200

16/20 Jancis Robinson
91 James Suckling
91 Guía Peñin
93 Gilbert & Gaillard

ウルテリオール・マスエロ
Ulterior Mazuelo

ビンテージ	2017
産地呼称	V.T. カステーリャ – ラ・マンチャ
品種	マスエロ100%
Alc.	14.0%
醸造	5,000Lのステンレスタンクで発酵。
熟成	8か月間、300Lのフレンチオーク新樽熟成。 その後素焼きの大がめで4か月間熟成

透明感のある赤みがかった濃いサクランボ色。土壌、根、かすかなミネラルの複雑な香りが心地よく香る。バルサミコや、アロマティックなハーブが、赤い果実とプラムの香りに寄り添う。ハーブは、フレッシュ感とかすかにブラック・リコリス、バルサミコの記憶を呼び起こす。アタックは、素晴らしい酸と、程よく熟れた赤い果実がバランスよく融合している。フレッシュで、イチゴのような余韻に長く包まれるワイン。

希望小売価格 ¥3,200

16.5/20 Jancis Robinson
90 Guía Peñin

ULTERIOR

“ULTERIOR(ウルテリオール)”は、
スペイン語で「未来」、ラテン語で「テリトリーの発見」を意味します。

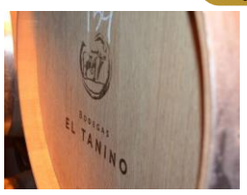
“ウルテリオール”は、Verum醸造家エリアス・ロペス・モンテロが長年温めてきた個人的な想いの強いプロジェクトでその名の通り、気候変動に対応した「未来」のブドウ栽培と、カスティーリャ・ラ・マンチャ土着の絶滅危惧種の復活を目指す、深い郷土愛から生まれました。

Bodegas El Tanino
ボデガス・エル・タニーノ

ボデガス・エル・タニーノはD.O.アルマンサの新生ワイナリーで、設立は2006年。カスティーリャ-ラ・マンチャ州アルバセテ県のオヤ・ゴンサロ(Hoya Gonzalo)村に位置する。ブドウ畑は540ヘクタールを保有。そこで栽培されるブドウは、70%がガルナッチャ・ティントレラだ。その他、シラー、プティ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、モナストレル、ソーヴィニヨン・ブラン、マカベオ、そしてシャルドネといった多くのバラエティーに富んだブドウを栽培している。

複雑性を持つテロワールを存分に表現するアルマンサの新興ボデガ

〈こだわりポイント〉 ～気候・標高の高さ～
ボデガス・エル・タニーノの原料となるブドウが栽培される畑は良いワインを造る非常に最適な環境。
①気候:大陸性気候で湿気が少なく、寒暖差があり、まとまった降雨はない。気温の寒暖差は、夏最高気温44℃まで上がり、冬の最低気温は-8℃まで下がる。また、温暖な地中海性気候の影響も受け、複雑性に富んでいる。降雨量は年間400mm(ボルドーで984mm、ブルゴーニュで700mm)、年間日照時間は3000時間(ボルドーで1992時間、ブルゴーニュで2000時間)。
②標高の高さ:標高は800m～1,000m。土壌は表面が砂質で覆われ、その下に石灰岩が奥深く支え、土壌がとても痩せている。



設立年	2006年
原産地呼称	V.T. カスティーリャ - ラ・マンチャ
気候	地中海性気候の影響を受ける大陸性気候
土壌	石灰質
畑所有面積	540ha
標高	800m～1000m

アルトス・デ・サンティアゴ
Altos de Santiago

ビンテージ	2019
産地呼称	V.T. カスティーリャ - ラ・マンチャ
品種	シャルドネ100%
Alc	14.5%
畑	オーガニック栽培(認証無し)
醸造	25日間15℃の温度管理下ステンレスタンクにて発酵、スキンコンタクト実施

色調は麦わらを思わせる淡黄色。熟した果実の香り、特にメロンやライチ、パイナップルなどを思わせるアロマが特徴。味わいは、丸みを感じる口当たり、メロンを思わせる僅かな甘さもある。余韻は甘さのニュアンスから徐々にビターに変化していく。

希望小売価格 ¥1,800

シラー・エル・タニーノ
Syrah El Tanino

ビンテージ	2018
産地呼称	V.T. カスティーリャ - ラ・マンチャ
品種	シラー100%
Alc	14.0%
畑	オーガニック栽培(認証無し)
醸造	定温管理下アルコール発酵後、マロラクティック発酵。

色調は紫から深みのある黒色が強く濃いガーネット色。香りは黒系果実、特にブラックカラントを思わせるアロマに、ミント、タバコのニュアンスにスパイスの香りが特徴。シルキーな口当たり、豊かな果実味が広がり、丸いなタンニンが程良い酸味とともに口中に広がる。しっかりとした骨格、力強さがり、余韻も長く続く。

希望小売価格 ¥1,800

カベルネ・エル・タニーノ
Cabernet El Tanino

ビンテージ	2018
産地呼称	V.T. カスティーリャ - ラ・マンチャ
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン100%
Alc	14.0%
畑	オーガニック栽培(認証無し)
醸造	定温管理下アルコール発酵後、マロラクティック発酵。

色調は紫がかった深紅色。香りは赤い果実、特にベリー系のニュアンスがある。味わいはフランスのカベルネ・ソーヴィニョンとは違い、とても柔らかい口当たりから始まり、非常に優しいタンニンが心地よく、味わいのバランスも良い。

希望小売価格 ¥1,800

メルロー・エル・タニーノ
Merlot El Tanino

ビンテージ	2018
産地呼称	V.T. カスティーリャ -ラ・マンチャ
品種	メルロー100%
Alc	14.0%
畑	オーガニック栽培(認証無し)
醸造	定温管理下アルコール発酵後、マロラクティック発酵。

標高900m以上で栽培。外観は輝きのあるルビー色。香りは、フレッシュな赤系果実にほんのりミネラルやバルサミコのニュアンスを感じる。口に含むと、ラ・マンチャらしい完熟したベリーのニュアンスと程よい酸味とのバランスが絶妙で、アタックは優しくスムースな口当たり。

希望小売価格 ¥1,800

1752 ガルナッチャ・ティントレラ
1752 Garnacha Tintorera

ビンテージ	2015
産地呼称	D.O.アルマンサ
品種	ガルナッチャ・ティントレラ100%
Alc	15.0%
畑	オーガニック栽培(認証無し)
醸造	低温プレマセラシオン発酵後、マロラティック発酵。
樹齢	50～60年樹齢もあり平均35年
熟成	フレンチオーク古樽と新樽にて12ヶ月間

香りは非常にアロマティックで、フレッシュな赤系果実、バルサミコ、バニラを連想させる。口に含むと綺麗な酸味と豊かな果実味が口中に広がり、程よいタンニンとのバランスも抜群。

希望小売価格 ¥2,500

【ガルナッチャ・ティントレラ】
ガルナッチャ・ティントレラは、アルマンサを代表する黒ブドウ品種で19世紀後半フランスでプティ・ブーシェとグルナッシュの交配により誕生した。

ガルナッチャ・ティントレラのブドウは果肉まで赤く、色の濃い、果実味豊かなワインができることが特徴。

AWINES
エーワインズ

醸造家　エウレリオ・アレナス・サンチェス氏
2002年から醸造家としてワイン造りに携わる。それまでは醸造学の勉強をし、家族経営のブドウ栽培農家にてブドウ栽培のキャリアをスタートさせた。
ワイン醸造の経験においては、カスティーリャ・ラ・マンチャやフミーリャ、ニュージーランドのワイナリーで様々な規模やテロワールの違う場所でワイン造りを行い、2015年に個人のプロジェクトワイン”AWINES”を立ち上げた。
スペインにおいて、**「2014年ビンテージ、ホベン（若い）タイプの最優秀醸造家」**として賞を受賞し、今後も期待の醸造家でもある。

綺麗な酸味でフレッシュな白ワインを生み出す

設立年	2015年
原産地呼称	V.T.カスティーリャ・ラ・マンチャ
県	アルバセテ県ビジャロブレド村
気候	大陸性気候
土壌	粘土質
畑の所有面積	3ha
標高	700m

ベルデソル・ソーヴィニヨン・ブラン
Verdesol Sauvignon Blanc

ビンテージ	2019
産地呼称	V.T.カスティーリャ・ラ・マンチャ
品種	ソーヴィニヨン・ブラン100%
Alc.	13.0%
醸造	8月中旬に収穫。酸化を防ぐためにナイトハーベストを行う。ステンレスタンクにて15℃で20日間アルコール発酵。

輝きのある黄緑がかった外観。香りには、ハーブやメンソール、草原、ベジタブル香のニュアンスがあり、黄色い花の香りも加わる。口に含むと優しい酸味が心地よく、洋ナシや柑橘類のフレッシュな果実味を感じる。

<プロダクトメモ>
エチケットに描かれている丸模様は、AWINESのロゴから起用しており、中心は太陽を表わしている。
醸造家エウレリオ氏の考えは高品質のワインを生み出すには、”四季”、”ブドウ栽培”、”醸造学”が最も大切なことと考え、丸模様はその調和を表現している。

希望小売価格 ¥1,800

Clos Cor Ví
クロ・コル・ビ

オーナー：ルイス・コルビ氏（写真左）
小さなガレージワイナリーを営むオーナーのルイス・コルビ氏は、ワイナリーを始める時、スペイン市場に多く出回っていない、差別化できるワインを造ろうと心に決めていた。バレンシア南西部D.O.バレンシアでは、黒ブドウ品種、主にモナストレルが栽培されるが、同社はアルザスからリースリング、ローヌからヴィオニエを買い付け、この2種の白ブドウ品種の栽培、醸造を始めた。それはこの地域ではかつて誰も手掛けたことのない品種に取り組み、パイオニア精神溢れる気鋭の生産者である。

醸造家：ヨス・ロペス氏（写真右）
2007年より醸造家としてキャリアをスタート。バレンシア州の2つのワイナリーにて醸造家の経験を経て、2016年よりClos Cor Viに醸造家として加わる。

バレンシアでリースリングとヴィオニエに挑戦するブティックワイナリー

こだわりポイント①　～100%オーガニック畑～
クロ・コル・ビが所有する5ヘクタールのブドウ畑は全てオーガニック栽培で、有機認証を得ている。化学肥料、除草剤、農薬などにたよらず、環境に優しい栽培方法でワインの原料となるブドウを育てている。

こだわりポイント②　～ブドウ：外来品種の挑戦～
同社が栽培するブドウは、スペインでは珍しいヴィオニエとリースリングだ。スペインの他のワイナリーでは扱われない品種でワインを造ることで、差別化を図り、それがクロ・コル・ビのアイデンティティーとなっている。

D.O.バレンシアのサブゾーン・クラリアーノに位置する。トスカーナのテロワールに似ていることから「バレンシア版トスカーナ」とも言われている。

設立年	2004年
原産地呼称	D.O. バレンシア
サブゾーン	クラリアーノ
気候	大陸性気候の影響を受ける地中海性気候。降雨量年間200～500mm（リオハの半分）
土壌	石灰質、河川砂
畑所有面積	5ha
標高	400m

クロ・コル・ビ　ヴィオニエ
Clos Cor Vi Viognier

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. バレンシア
品種	ヴィオニエ100%
Alc.	13.0%
醸造	手摘み収穫後、5℃温度下で12～20時間ブドウを保存。そのまま低温でマセラシオンを18時間。その後、除梗破砕し、やさしく圧搾。低温（17℃→14℃）、15日間かけてアルコール発酵。
熟成	8カ月間、澱と共に80%ステンレスタンク、20%を225Lのフレンチオーク樽にて

輝きのある淡い黄金色。とてもフレッシュな花々しさの香りに加え、桃、アプリコット、ネクタリンなどのストーンフルーツを感じる香り。さらにほんのり白胡椒のような控え目で上品なスパイスのニュアンスもあり、実にリッチなアロマ。味わいは、フレッシュで、尚且つボリュームのある果実味にはふくよかで、丸みがあり、なめらかな味わい。

希望小売価格 ¥2,300

91　Guía Peñin

クロ・コル・ビ　リースリング
Clos Cor Vi Riesling

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. バレンシア
品種	リースリング100%
Alc.	13.0%
醸造	手摘み収穫後、5℃温度下で12～20時間ブドウを保存。そのまま低温でマセラシオンを18時間。その後、除梗破砕し、やさしく圧搾。低温（17℃→14℃）、15日間かけてアルコール発酵。
熟成	8カ月間、澱と共に80%ステンレスタンク、20%を225Lのフレンチオーク樽にて

外観は透明感、輝きのある麦わら色。アプリコット、ほんのりリンゴ、さらには柑橘類などフルーティーな香りに、メントール、ペトロール、チョークを感じるライムストーン（石灰石）のアロマが調和し、最後にほんのりパイの皮を思わせるニュアンスもあり、実に複雑。フレッシュでドライな果実味はキリっとし、味わい全体をバランス良くまとめる。ミネラル感を含む酸味と共にその快活な果実味が口中に広がり、長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥2,600

91　Guía Peñin
Best of Riesling – 銀賞

クロ・コル・ビ　シメラ
Clos Cor Vi Cimera

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. バレンシア
品種	ヴィオニエ50%、リースリング50%
Alc.	13.0%
醸造	手摘み収穫後、5℃温度下で12～20時間ブドウを保存。そのまま低温でマセラシオンを18時間。その後、除梗破砕し、自重で落としたモストフロールを使用。（17℃→14℃）、15日間かけてアルコール発酵。発酵は、2種のブドウ別々で樽内で行われる。
熟成	9カ月間澱と共に225Lのフレンチオーク樽にて。最初の4か月間はブドウ別々にて、その後5カ月間は、ブレンドして熟成。最低6～7カ月間瓶内熟成。

緑がかった輝きのある黄金色。柑橘類のフルーツを思わせるアロマに、アップルロースト、グリルドピーチなど樽熟成由来の香り、さらには干し草を思わせるニュアンス、ほんのりスパイス、ミネラルも加わる。優しい口当たりにはトロピカルフルーツを思わせる果実味。口中に広がるにつれ果実味に深み、旨みを感じる。ほんのり樽感がリッチな味わいを出し、しっかりとしたボディで複雑味がある。

希望小売価格 ¥3,700

92　Guía Peñin
Mundus Vini – 金賞

Can Leandro
カン・レアンドロ

スペイン・D.O.バレンシア

有機栽培
認証無し

オーナー／醸造家　ガブリエル・サンチス・メストレ氏
オーナー兼醸造家のガブリエル氏は、他界した祖父の思いを胸に、眠っていた祖父のワイナリーを復活させた。現在は3歳年上の兄、アルベルトと二人三脚で、この小規模ガレージワイナリーを切り盛りしている。自社畑で有機栽培のバレンシア土着品種メルセゲラ（白ブドウ）、ボニカイレ（黒ブドウ）は彼らの誇りだ。

写真左：ガブリエル・サンチス・メストレ氏（弟）
写真右：アルベルト・サンチス・メストレ氏（兄）

バレンシアのガレージワイナリー、有機栽培の土着品種で世界へ！

〈こだわりポイント〉 ～メルセゲラ種について～
メルセゲラは他の白ブドウ品種に比べ熟成速度が遅く、熟すまでに長い時間がかかる。パムポルに使用するメルセゲラの畑は石灰質土壌の為、酸度のレベルが高くなる。よって、しっかり熟してからの収穫になる。酸度を落ち着かせる為、しっかり熟すことからアルコール度数が高くなる。このような収穫のタイミングを調整することで酸のバランスは非常に良い。

設立年	2013年
原産地呼称	D.O. バレンシア
サブゾーン	クラリアーノ（Clariano）
気候	僅かに地中海性気候の影響を受ける大陸性気候
土壌	石灰質、粘土質
畑所有面積	30ha（自社畑）
標高	450～600m

パムポル
Pampolut

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. バレンシア
品種	メルセゲラ100%
Alc.	14.0%
樹齢	60年
醸造	収穫後16時間低温保存。その後、20日かけて225Lの樽にてアルコール発酵。
熟成	4カ月間フレンチオーク古樽にて澱漬け

生産本数
2200本

輝きのある淡い黄金色。粘性を感じる。香りは、白い花、柑橘類、白桃、ハーブなど複雑。味わいは口当たりからこのワインのボリュームを感じる。古樽熟成由来のほんのりトーストの風味が合わさり、更に力強い味わいが印象的。グリルした魚料理、胸鶏肉などに合わせやすい白ワイン。

希望小売価格 ¥2,300

90　Guía Peñin

パンシュ
Panxut

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. バレンシア
品種	ボニカイレ100%
Alc.	14.5%
樹齢	60年
醸造	収穫後36時間低温（8℃）保存。その後、35日かけて500Lの樽にてアルコール発酵、マセラシオン。樽内マロラクティック発酵。
熟成	軽いバトナージュをしながら、6カ月間500Lのフレンチオーク古樽にて。

外観は淡いスミレ色にエッジはガーネット色。香りは、フレッシュなラズベリー、ブラックベリーの香りにほんのり土やなめし革のニュアンスが加わる。味わいは、活き活きとした果実味、特にクランベリーや、チェリーを感じ、やさしい酸味と控え目なタンニンのバランスが絶妙。とてもエレガントなミディアムボディ。

希望小売価格 ¥2,500

91　Guía Peñin

Les Vins Bonhomme
レ・ヴァン・ボノーム

スペイン・D.O.フミーリャ

オーナー、醸造家：ナタリー・ボノーム女史
ワイン生産者になるという夢を追いかけながら、25年前にスペインへ行き渡ったケベック出身のナタリー・ボノームは、2003年にボデガス・ファン・ヒル醸造家ミゲル・ヒルと出会う。そして2007年独自のワインブランドの立ち上げを決意。同年に、初となるヴィンテージのモナストレルワインを世に送り出した。

モナストレルに惚れ込みスペインに辿り着いた異色の女性醸造家

〈こだわりポイント〉 ～テロワール～
「ボー・ボノーム」のモナストレルが育つ畑の標高は850m。この高さはDO.フミーリャの中でも最高地です。昼夜の寒暖差は25℃を超える日もあり、ブドウが逞しく育ち、果実が凝縮される。

設立年月日	2007年
原産地呼称	D.O. フミーリャ
気候	大陸性の影響を受ける地中海性
土壌	石灰質、砂質
畑の所有面積	800ha（ボデガス・ファン・ヒル）
標高	850m

ボー・ボノーム・オーガニック
Beau Bonhomme Organic

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O. フミーリャ
品種	モナストレル 100%
Alc.	13.5%
樹齢	25年
醸造	手摘み収穫後、ステンレスタンクにて10日間のアルコール発酵を25℃の温度管理下で行う。その後、マロラクティック発酵。
熟成	ステンレスタンク

〈プロダクトメモ〉
「Beau Bonhomme」をフランス語で直訳すると「ハンサムな男」になるが、「Bonhomme」はこのブランドを立ち上げた醸造家Nathalieの姓名でもある。それには親しみ・明るい・感じの良い・楽しい・カジュアルなど、一方「Beau」には美しい・素晴らしい・ハンサムなどポジティブな意味が込められている。これは、彼女のワインに対する哲学にもなっている。

鮮やかで深いスミレ色。香りは、フレッシュな果実、特にプラムを感じるアロマは、若々しい印象。柔らかくなめらかな口当たりは実にスムースでなおかつ深みをも感じる。フレッシュな黒系果実とスパイス、やさしい酸味、更にはほんのり感じるタンニンはとてもバランスのとれた味わい。ピュアな果実味を残しそのまま長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥1,800

Bodega de Forlong
ボデガ・デ・フォーロング

醸造家： アレハンドロ・ナルバエス氏（写真右）、ロシオ・ナルバエス女史（写真左）

フォーロングは夫婦である二人によって設立されたワイナリー。
元々、アレハンドロはマーケティング、ロシオはビジネスを専門としていたが、ロシオの父が2007年にブドウ畑とオリーブ畑の土地を購入したことにより、二人はワイン造りの道を歩み始めた。アレハンドロはボルドーで醸造学を修め、その後スミス・オー・ラフィットで研鑽を積む。その一方ロシオは別のワイナリーで働きながらブドウ栽培法を学ぶ。そして、二人三脚で2009年にファースト・ヴィンテージを完成させて以来、ワイン造りへの情熱は日々強まっている。ワイナリー名の"FORLONG"は、畑の区画名であり、そしてワイナリーが「長く(for a long time)続いてほしい」という思いから名付けられた。土着品種のパロミノを大切にし、伝統的なカディスの白ワインを世に広めるべく日々ワイン造りに励む。

他にはないユニークなワイン造りで飲み手を魅了する

〈こだわりポイント①〉 ～アルバリサ土壌と有機栽培～
アルバリサ土壌は、スペインの南部アンダルシア地方カディス県に広がっている。その特徴は、石灰分を多く含む真っ白な土壌。アルバリサは炭酸カルシウムと粘土、漸新世の期間にこの地域を占めていた海中の珪藻（けいそう）と放散虫の殻から構成される二酸化珪素が豊富。地質的にはコニャック、シャンパーニュ、シャブリなどの土壌に似ていると言われており、フォーロングのワインで感じ取れるミネラルからもテロワールの影響を感じる。アルバリサ土壌は自然に植物が生えにくい為、畑の部分部分に敢えて植物を植え腐植や微生物の働きを促している。同社はこのアルバリサ土壌の畑で有機栽培を行い欧州のオーガニック認証も取得している。

〈こだわりポイント②〉 ～伝統技術の活用～
フィロキセラにより様々なブドウ品種が壊滅状態に陥る前、カディスでは広大なブドウ畑が広がっていた。しかし、悲劇後でもその地での栽培は再開されず、まさに絶滅寸前だった。一方で、一世紀後にユニークなワイン造りの歴史を持つカディスで伝統を守らなければならないという動きが始まった。このような背景もあり、フォーロングは良質なワインを提供するためにもカディスの伝統的な技術を引き継ぎアンフォラを用いる。

フォーロング・ブランコ
Forlong Blanco

ビンテージ	2018
産地呼称	V.T.カディス
品種	パロミノ・フィノ90%、ペドロ・ヒメネス10%
Alc.	12.0%
醸造	約20日以上発酵温度を15°Cに保ち、その後アルコール発酵。
熟成	澱とともに6ヶ月間熟成。

緑がかかった、透き通るような輝かしいゴールデンイエローの外観。フローラルな香りにバルサミコ、シトラス、トロピカルフルーツを感じさせる。石灰岩の土壌から生み出されるフルーツとミネラルのアロマはこのワインの主人公である。海を連想させる塩気があり、フレッシュさが印象的。

希望小売価格 ¥2,800

フォーロング 80/20
Forlong 80/20

ビンテージ	2019
産地呼称	V.T.カディス
品種	パロミノ100%
Alc.	12.0%
畑	パゴ・デ・バルバイナ・アルタの"プランタリナ"区画。有機栽培（認証有）
醸造	25日間かけてアルコール発酵とペドロ・ヒメネスの果皮でマセレーションをアンフォラにて。その後果皮を取り除きマロラクティック発酵。SO2無添加
熟成	12ヶ月間ステンレスタンクにて熟成。

生産本数
5200本

外観は少し濁りのある濃いオレンジ色で粘性がある。バラの香りに加えて、干しブドウや杏子、バルサミコも感じられる。口に含むとアルバリサ土壌で育った特徴がしっかりとしたミネラルから感じられる。

希望小売価格 ¥3,600

モナムール
Mon Amour

ビンテージ	2018
産地呼称	V.T.カディス
品種	パロミノ100%
Alc.	12.5%
畑	標高700m、パゴ・デ・ブルヘナ（サンルカル・デ・バラメダとトレブヘナの間）。
醸造	手摘み、ナイトハーベスト。24時間低温倉庫で保管。その後さらにブドウを選定。除梗、圧搾後24時間3°Cでクリオ・マセラシオン。樽発酵。
熟成	シュール・リーしながら225Lフレンチオーク樽にて12ヶ月熟成。2-3ヶ月おきにバトナージュ。

生産本数
1308本

外観は輝きのある黄金色。香りはバニラ香やバルサミコ、カモミール、ハーブやミネラルも感じ取れ非常に複雑。口に含むと豊かな酸味とミネラルが印象的で、果実味とのバランスがとても良い。長い余韻へと続く。

希望小売価格 ¥4,900

アミーゴ・イマヒナリオ
Amigo Imaginario

ビンテージ	2018
産地呼称	V.T.カディス
品種	パロミノ100%
Alc.	12.0%
畑	プランタリナ畑。アルバリサ土壌で40～50年の樹齢
醸造	手摘み。24～48時間低温（3-4°C）倉庫で保管。その後さらにブドウを選定。除梗し、果皮と共に25日間ステンレスタンクにて発酵。
熟成	18ヶ月間オロロソの樽にて熟成。

生産本数
2987本

外観は輝きのある黄金色、粘性が見られる。香りはトロピカルフルーツ、奥にはヘーゼルナッツやアーモンド、トースト香りを感じる。アルバリサ土壌由来のミネラル香も加わる。口に含むと非常に複雑でボリュームがしっかりとあるが、心地よい酸味とミネラル、柔らかなアタックが印象的。

希望小売価格 ¥4,900

フォーロング・ティンティージャ
Forlong Tintilla

ビンテージ	2017
産地呼称	V.T.カディス
品種	ティンティージャ・デ・ロタ100%
Alc.	14.5%
畑	パゴ・デル・ロモ・バルド畑（ヘレス）。樹齢21年。アルバリサ土壌。
醸造	収穫時（手摘み）と除梗前にブドウを選定する。天然酵母でアンフォラにてアルコール発酵。圧搾後、再びアンフォラでマロラクティック発酵
熟成	6ヶ月間アンフォラ熟成、225Lフレンチオーク樽に移し12ヶ月熟成。

生産本数
4000本

深みのあるガーネット色。香りは非常に複雑で、バルサミコやフレッシュな赤系果実の香りにシナモン、コショウ、カモミール、ローズマリーやタイムも感じられる。活き活きとした口当たりに甘いタンニン、香りの印象と同じ要素が口中に広がり、程よいミネラルも加わる。

希望小売価格 ¥5,600

90 Robert Parker

設立年	2007年
原産地呼称	V.T.カディス
気候	地中海性気候
標高	60m
土壌	アルバリサ（白い石灰分の含有量が多い）
畑所有面積	約17ha
樹齢	パロミノ30～40年、ペドロ・ヒメネス10年

スペイン・D.O.コンダード・デ・ウエルバ

Bodegas Oliveros
ボデガス・オリベロス

ボデガス・オリベロスは1940年に設立される。元々、農家の家系だったがフアン・オリベロスが、ブドウ栽培、醸造、生産を始めた。それ以来、その土地のワイン造りの伝統を継承しつつも、最新の技術を取り入れ進化し続けてきたのが、このボデガス・オリベロス。ワイナリーを設立し約80年が経ち、今日では3代の世代に受け継がれている。ボデガス・オリベロスのワインレンジは若くフルーティーな白ワイン、デザートワイン、酒精強化ワインまで様々。

アンダルシアの太陽、土壌、更に多くの自然を表現します。

【D.O. コンダード・デ・ウエルバ】
D.O. コンダード・デ・ウエルバはスペインの南西に位置する街、ウエルバの周辺を覆っています。アンダルシア州の中でも最西のワイン産地。D.O.に認定されたのはフィロキセラの被害から立ち直った1962年。この産地の主要品種は白ぶどう、サレマ種で同ブドウで造られる白ワインはフレッシュで実に軽やか。酒精強化ワインも豊富で、お隣ヘレスと同じ作り方でフィノに当たるコンダード・パリード、オロロソに当たるコンダード・ビエホがある。

注目ポイント　～テロワール～
気候は大西洋気候の影響が強い地中海性気候。夏は長く、冬と春は温暖です。平均気温 18℃。湿度 60～80%。年間日照時間は3000h。(ボルドー 1992h、ブルゴーニュ 2000h) 降雨量は年間550mm。(ボルドー 984mm、ブルゴーニュ 700mm)

フアン・ハイメ・ドライ
Juan Jaime Dry

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O. コンダード・デ・ウエルバ
品種	サレマ100%
Alc.	12.0%
樹齢	40年以上
醸造、熟成	ステンレスタンク内

薄い黄緑色の色調。澄みきった花のニュアンスに青リンゴのアロマが広がり、フレッシュなハーブと駆り立ての草の香りが感じられる。味わいはシャープで快活な酸味がフレッシュさを与え、爽やかさ、華やかさの風味が長く続く1本。

希望小売価格 ¥1,400

設立年	1940年
原産地呼称	D.O. コンダード・デ・ウエルバ
気候	大西洋気候の影響のある地中海性気候
土壌	石灰石を豊富に含んだ砂利
畑の所有面積	自社畑148ha
標高	標高100m

スペイン・D.O.サンルカール・デ・バラメダ

Bodegas Dios Baco
ボデガス・ディオス・バコ

ボデガス・ディオス・バコの歴史は1848年まで遡る。その年カディスの酒造家たちによって創設された“Los Doce Discipulos”がディオス・バコの始まりだ。20世紀初頭にはその内の酒造家フアン・パロミノとファン・ベルガラがワイナリー「Palomino & Vergara」を立ち上げ、その後「Rumasa」の一部となる。20年以上成功を収め続けたのち、このRumasaはヘレス最初の多国籍企業であるワイナリー「John Harvey & Sons Ltd」へも投資する。最終的にボデガス・ディオス・バコの創業者であるドン・ホセ・パエス・モリーリャが1992年に、この2社を買収。彼の目的は、最上の品質で限定生産される彼らの製品をこれまでの歴史を重んじ、シェリーという難しい世界で造ることだった。現在、グループは三つのワイナリーで構成されており、ここではフィノ、オロロソ、アモンティリャードやマンサニージャなどのシェリー酒、またブランデーやシェリービネガーなども造られる。特にディオス・バコが造るマンサニーリャは、豊富なミネラル、塩っ気も感じ旨味たっぷりな上質な味わい。

150年以上の歴史を誇るボデガで造られるマンサニーリャはトップレベル

〈こだわりポイント〉　～アルバリサ土壌～
シェリーの産地に多く見られる白い石灰分の含有量の多い土壌。この土壌は極めて白く、硫酸カルシウム、粘土、珪土に富み、湿度を保ち冬場の雨を地中に蓄えることで、夏の乾燥に備える一方、フロールの形成を阻害する鉄分などのミネラルは少ないのが特徴。

マンサニージャ・リア・ピタ
Manzanilla Ria Pita

ビンテージ	NV
産地呼称	D.O. サンルカール・デ・バラメダ
タイプ	シェリー、マンサニージャ
品種	パロミノ100%
Alc.	15.0%
容量	500ml
熟成	ソレラ方式8年間熟成

外観は緑がかった麦わら色。緑のオリーブ、リンゴ、ソフトなハーブのアロマに塩がかったアーモンドのニュアンスも伝わる。味わいはフレッシュで快活な辛口。シャープな酸味や海に近いが故の塩っ気が広がり、フィニッシュまで続く。

希望小売価格 ¥1,800

〈プロダクトメモ〉
「リア・ピタ」とはフラメンコ音楽のカスタネットで奏でられる擬音のこと。ラベル上にもその光景が描かれている。フラメンコというアンダルシア文化とこのマンサニーリャ・リア・ピタはリンクしている。

設立年月日	1848年
原産地呼称	D.O. サンルカール・デ・バラメダ
気候	地中海性気候、海洋性気候
土壌	アルバリサ土壌
畑の所有面積	40ha
標高	50m

Ibizkus
イビスクス

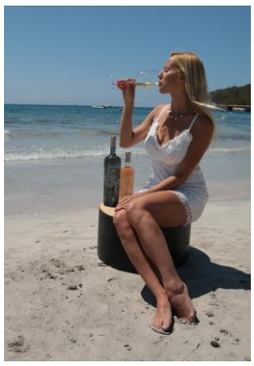
イビサ島でのワイン造りはフェニキア人の時代から始まっている。現在、イビスクスは“Vino de la Tierra Ibiza（ビノ・デ・ラ・ティエラ・イビサ）”として指定表示されている数少ないワイナリーの1つ。「イビスクス」という名前は“イビサ”と、島でよく見られる“ハイビスカス”をかけ合せたもの。
また、イビサ土着品種のモナストレルとマルヴァジアの保護活動に力を入れており、生産の90%にこの2つのブドウが使われている。現地のテロワールを生かし、土着品種で高品質ワインを造ることは当ワイナリーの目標だ。

醸造家　ダビ・ロレンソ氏
ロレンソ氏はリアス・バイシャスでワイン醸造の助手として働き始めたが、さらに経験を積むためにビエルソのワイナリー“デセンディエンテス・デ・ホタ・パラシオス”にてブドウ栽培と生体力学について学ぶ。その後、プリオラートのワイナリーで営業やトレーナーとしての経験を積み、2008年にイビスクスの醸造家として就任。

一口飲むと地中海を思い浮かべる

こだわりポイント①　～人気No.1のロゼ～
主力商品であるロゼワインはイビスクスを築き上げたワインでもある。ガラスの栓を開け、フレッシュながら非常に複雑で余韻が長く続くガストロノミックなロゼワイン。55%はイビサ島で消費され、その内80%が夏に飲まれる。

こだわりポイント②　～経営理念～
設立以来、イビスクスはブドウ栽培・醸造における厳しい生態学的過程を配慮している。フレッシュでバランスよく地中海を連想させるエレガントなワイン造りに励んでいる。



設立年	2007年
原産地呼称	ビノ・デ・ラ・ティエラ・イビサ
気候	地中海性気候
土壌	粘土質、石灰質、砂質
畑所有面積	33ha（島のブドウ畑の42%を占める）
標高	10m ～ 200m

イビスクス・ブランコ
Ibizkus Blanco

ビンテージ	2018
産地呼称	V.T.イビサ
品種	マルヴァジア・イビセンカ 54%、マカベオ24%、シャルドネ 18%、モスカテル4%
Alc.	13.0%
醸造	圧搾前ブドウを2℃までに冷却。一部を樽、一部をアンフォラ、その他スチールタンクにて発酵、定期的にバトナージュを行う
熟成	700Lのフレンチオーク古樽（3年）2本、700Lのフレンチオーク古樽（2年）1本、700Lのフレンチオーク新樽1本、400Lのアンフォラ1基、1500Lステンレスタンクにて2月末まで澱と共に熟成、軽いフィルター後瓶詰。

金色がかった麦わら色。パイナップルや完熟フルーツ、スモーキーな香り、イースト香が感じ取れる。樽熟成によって、リッチでほのかにトーストを感じるアロマを放つ。なめらかな口当たりでありながら、かすかな酸はフレッシュさを口中に与える。

希望小売価格 ¥3,700

イビスクス・ロサード
Ibizkus Rosado

ビンテージ	2018
産地呼称	V.T.イビサ
品種	モナストレル 74%（40区画以上）、カベルネ・ソーヴィニヨン 13%、テンプラニーリョ 10%、シラー3%
Alc.	13.0%
醸造	最初に圧搾されたブドウの55～60%のみを使用。ステンレスタンクで発酵後、酵素を伴わないデブルバージュを24時間実施。部分的にマロラクティック発酵、1月上旬までバトナージュを行う。ベントナイトおよび軽めのフィルターで澄ます。
熟成	10%のみフレンチオーク古樽にて熟成

赤褐色のハイライトが入った薄いサーモンピンク色の外観。フローラルなアロマにローズの花びらや完熟したアプリコットの香りを連想させる。エレガント、フレッシュでバランスの良いこのロゼは複雑味があり、長く余韻が続く。

希望小売価格 ¥3,900

イビスクス・ティント
Ibizkus Tinto

ビンテージ	2017
産地呼称	V.T.イビサ
品種	モナストレル100%（6区画）
Alc.	14.0%
樹齢	60年～90年
醸造	1区画のみアンフォラにてバトナージュを行いながら低温発酵。天然酵母。ステンレスタンクでマロラクティック発酵。
熟成	500L～700Lフレンチオーク樽で10ヶ月～11ヶ月

2017年ビンテージは、収穫の時期の気候が涼しくブドウの熟成が遅かったため、最後の区画は9/23だったことから例年より少し収穫時期が遅い。紫がかったルビー色。黒系果実やスミレのアロマが感じ取れる。フレッシュな口当たりで、樽熟成由来のストラクチャーもしっかりとしている官能的な一本。

希望小売価格 ¥3,700

90　Robert Parker

Viniverde
ヴィニヴェデ

ヴィニヴェルデのワイン「アルト・リマ」の原料となるブドウは、リマ川の恩恵を受けている。大西洋へと流れるこのリマ川は、海からのフレッシュな風を運び、リマ川沿いに点在するヴィニヴェルデの畑のブドウは、この風を浴びスクスクと育つ。
「アルト・リマ・ドライ」は、醸造家ジョゼ氏が日本市場に向け造り出したマーケット・イン ワイン。「和食にも相性良い！」と自信を持って上市した。

醸造家　ジョゼ・オリヴェイラ氏
1997年にミーニョ大学にて生物工学の学位を取得。ヴィニヴェルデの親会社であるアデガ・ポンテ・ダ・バルカへ入社。その後ワイン醸造のキャリアをスタート。2008年にヴィニヴェルデを立ち上げ、同社の総責任者に。彼の造るヴィーニョ・ヴェルデワインは国内外のワインコンクールで多くの受賞を獲得し続けるまさに、ヴィーニョ・ヴェルデワイン醸造のプロ。DOPヴィーニョ・ヴェルデ委員会のメンバーでもあり、同産地ワインの発展に貢献している。

フレッシュ、ライト、フルーティー
ヴィーニョ・ヴェルデワイン造りのプロが世界を魅了する

設立年	2008年
原産地呼称	D.O.P.ヴィーニョ・ヴェルデ
サブリージョン	リマ（他7サブリージョン）
気候	大西洋気候
土壌	花崗岩、片岩
畑の所有面積	910haの畑からブドウをセレクト&購入
標高	40～150m

アルト・リマ・ホワイト・ドライ
Alto Lima White Dry

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.P. ヴィーニョ・ヴェルデ
品種	ロウレイロ75%、アリント12.5%, トラジャドゥラ12.5%
Alc.	11.0%
栽培	ブドウが熟す前の早い収穫（→酸を保つ）
醸造	ビカ・アベルタ製法（オフースキンでアルコール発酵＝白ワインと同じ）。炭酸注入。

シトラス色の外観。とてもアロマティックなこの一本はソフトでバランスがいい。かすかな炭酸ガスの存在はこのワインに若さを与えつつ、軽やかで爽快な飲み心地を届ける。幅広いシーンで活躍できる「多才なワイン」。

希望小売価格 ¥1,300

アルト・リマ・ロウレイロ
Alto Lima Loureiro

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.P. ヴィーニョ・ヴェルデ
品種	ロウレイロ100%
Alc.	11.5%
栽培	厳しい基準でブドウを選抜し、収穫
醸造	16℃～18℃の定温にて選抜された酵母で発酵。後にマセレーション、デカンテーションを12時間実施。

柑橘類やフローラルの香りが感じられる。口に含むと快活さ、ほのかにまろやかな果実味を味わえる。様々な食べ物と相性が合う。特に魚介類や鶏肉がオススメ。

希望小売価格 ¥1,300

アルト・リマ・ロゼ
Alto Lima White Rose

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.P. ヴィーニョ・ヴェルデ
品種	ヴィニャオン40%、ボラサル30%、エスパデイラ30%
Alc.	11.0%
醸造	低温マセレーションから開始。17℃の定温で、選抜された酵母を発酵。

明るいピンクカラーの外観に赤系果実の香り。軽やかでバランスが良く、快活な口当たりでほのかにベリーの風味が広がるすっきりとした辛口。サラダや前菜、アジア料理など幅広く合わせられる。

希望小売価格 ¥1,300

モルガディオ・ダ・アンドリーニャ
Morgadio da Andorinha

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O.P. ヴィーニョ・ヴェルデ
品種	アルヴァリーニョ100%
Alc.	13.0%
醸造、熟成	6カ月間ステンレスタンクにてシュール・リー製法を行い、最低次の6カ月間は瓶内熟成。

芳醇な香りでトロピカルフルーツを思わせるアロマ。フレッシュな果実味、ストラクチャーがしっかりとあり、余韻が長くアフターでは塩味が口の中で感じられる。

希望小売価格 ¥2,000

SAKURAアワード-金賞

Quinta Vale d'Aldeia
キンタ・ヴァレ・ダルデイア

キンタ・ヴァレ・ダルデイアはメダ地域にあるアッパードウロ（D.O.P ドウロ）の中心部に位置する。豊かな自然環境かつ複雑な微気候を持つロケーションとして有名だ。このため、肥沃な土地とタッグを組んだブドウ品種は豊作と確かな品質を生み出す。また、アッパードウロでも、ワイン生産において最先端技術を活用するトップワイナリーとしても評価
されている。軽いものからアロマティックなものまで広いレンジの商品ラインナップを持つ当ワイナリーの洗練されたワインはポルトガルのみならず国際市場にも広く行き渡っている。そして、高い品質基準にコミットすることで、お客様に最高の満足を届け、世界でも高い評価を受けるワイン生産者になることがキンタ・ヴァレ・ダルデイアのミッションだ。

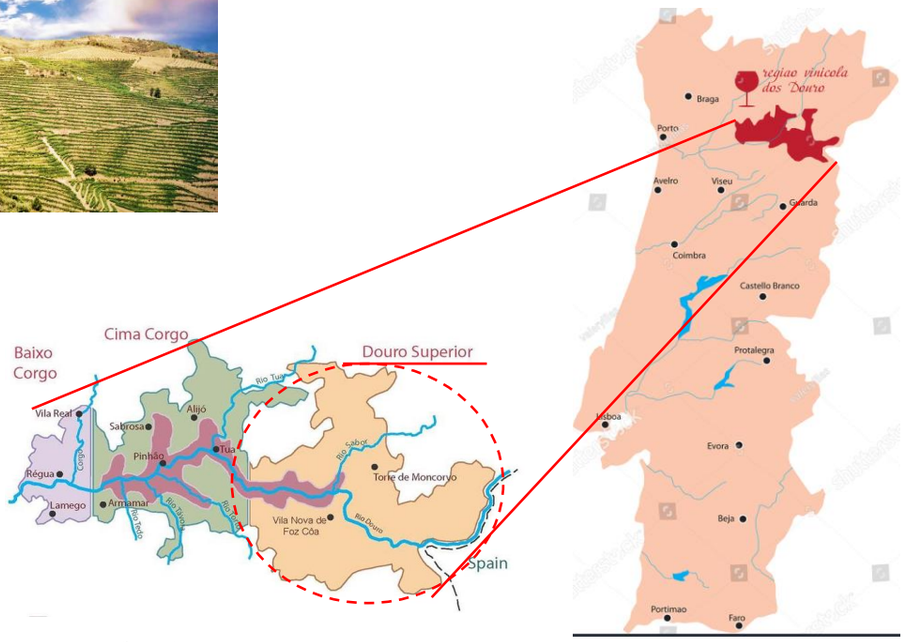
醸造家　ジョゼ・レヴェレンド氏（右）
Vila-real大学醸造学部卒業後キンタ・ヴァレ・ダルデイアに醸造家として所属する。同ワイナリーのファーストビンテージから手掛けている。

ドウロ東端 秘境の地「アッパードウロ」にて
バランスの良いワインを造り出す新興ワイナリー

こだわりポイント①　～テロワール～
山間の谷間に広がるキンタ・ヴァレ・ダルデイアのブドウ畑の標高差は200メートルを超す。標高の高い畑では白ブドウを栽培し、フレッシュ、さわやかで冷涼感があり生き生きとした白ワインが造り出される。より高温となる標高の低い畑では、黒ブドウがしっかり熟され凝縮感溢れる赤ワインが生まれる。

こだわりポイント②　～地域貢献～
キンタ・ヴァレ・ダルデイアの設立以来、最先端技術を用いたワイン造りを心掛けているとはいえ、施設を取り囲む自然の美を乱さぬよう、環境と調和した伝統的な在り方にこだわっている。あえて、花咲くアーモンドの木々の間に施設を建て、目立たなくすることでアッパードウロ地域の美観を保てるように努めている。

設立年	2004年（ファーストVT2009年）
原産地呼称	D.O.P. ドウロ
サブリージョン	アッパー ドウロ
気候	大陸性気候
土壌	片岩（シスト）
畑の所有面積	80ha（自社畑）
標高	380～600m



D.O.P. ドウロ（サブ・リジョン：ドウロ・スペリオール）
キンタ・ヴァレ・ダルデイラが位置する、サブ・リジョン ドウロ・スペリオールでは2000年以上前からワイン造りが行われている伝統的な地域だ。18世紀からドウロ産のポートワインは主要な商品として世界的に知名度を上げた。この長い歴史の中で育まれたワイン造りは地域の社会、経済、技術発展を全て反映する傑出した美しさを持つ文化的景観を生み出した。

フォラル・デ・メダ・ホワイト
Foral de Meda White

ビンテージ	2015
産地呼称	D.O.P. ドウロ
品種	ヴィオジーニョ35%、 ラビガト35%、 ゴウヴェイオ30%
Alc.	13.0%
醸造	10～12℃の温度下 3週間のアルコール発酵
熟成	ステンレスタンク

淡い黄色の外観。柑橘類のアロマに、わずかにトロピカルフルーツの香りも加わる。フレッシュな果実味と、ほど良い酸味とのバランスが良く、軽やかでドライ、とても飲みやすいワイン。

希望小売価格 ¥1,400

フォラル・デ・メダ・レッド
Foral de Meda Red

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O.P. ドウロ
品種	トウリガ・ナショナル50%、 トウリガ・フランカ30%、 ティンタ・カオン20%
Alc.	14.0%
醸造	26～27℃の温度下 5日間のアルコール発酵
熟成	ステンレスタンク

透明感があり、明るい深紅色。若くフレッシュではつらつとした赤い果実のアロマ。フレッシュな果実溢れる味わいに、ほど良い酸味と、ソフトなタンニンとの調和がバランスよい印象のミディアムボディワイン。

希望小売価格 ¥1,400

インフィエル・ホワイト
Infiel White

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O.P. ドウロ
品種	ラビガト35% ヴィオジーニョ35% ゴウベイオ30%
Alc.	13.0%
醸造	10～12℃の温度下、3週間 のアルコール発酵
熟成	ステンレスタンク

鮮明な淡い麦わら色の外観。トロピカルフルーツ、特にパイナップル、ピーチの香りに、花々しい香りも広がる。味わいは、フレッシュな果実味と酸味のバランスが絶妙で、余韻は細く長く続く。

希望小売価格 ¥1,700

「メダ」はキンタ・ヴァレ・ダルデイアがある町の名前。メダは，ちょうど500年前の1519年に当時のポルトガル王のマヌエル1世（在位：1495年 – 1521年）によって司法権が与えられた。その司法権をポルトガル語でForal/フォラル」と言う。ワイン名の「フォラル・デ・メダ」はポルトガル王から与えられた「メダの特権」という意味。

インフィエル・レッド
Infiel Red

ビンテージ	2015
産地呼称	D.O.P. ドウロ
品種	トウリガ・ナショナル50% トウリガ・フランカ30% ティンタ・ロリス20%
Alc.	14.0%
醸造	21～23℃の温度下、6日間 のアルコール発酵
熟成	フレンチオーク新樽で10ヶ月

わずかにスミレ色のかかった深紅色。熟した赤い果実の香りにカカオやスパイス、更には樽香も加わる。上品な酸味と柔らかいタンニンのバランスが非常に良く、疲れずスムースに飲めるワインです。わずかに骨格もある。

希望小売価格 ¥1,700

シャイノ・セレクション
Xaino Selection

ビンテージ	2015
産地呼称	D.O.P. ドウロ
品種	トウリガ・ナショナル40% トウリガ・フランカ20% ティンタ・ロリス20% ソウザン10% ティンタ・アマレラ10%
Alc.	14.0%
醸造	21～23℃の温度下、6日間 のアルコール発酵
熟成	フレンチオーク新樽にて14カ月

濃いベリー色の外観。熟した黒い果実にトースト香、スミレやコーヒーの香りが広がる。丸みのある果実味に、きれいな酸味とタンニンのバランスが良く、しっかりとした骨格のフルボディ。

希望小売価格 ¥2,600

Concours Mondial de Bruxelles 2019
– 金賞
Mundus Vini Spring Tasting 2019
– 金賞
Concours International de Lyon 2019
– 金賞

キンタ・ヴァレ・ダルデイア・グランデ・レゼルヴァ
Quinta Vale d'Aldeia Grande Reserva

ビンテージ	2015
産地呼称	D.O.P. ドウロ
品種	トウリガ・ナショナル50% トウリガ・フランカ25% ソウザォン15% ティンタ・ロリス5% ティンタ・アマレラ5%
Alc.	15.0%
醸造	21～23℃の温度下 6日間のアルコール発酵
熟成	フレンチオークの新樽で18カ月、瓶内最低6カ月

濃く紫がかった深紅色。熟した赤系果実と新樽熟成由来のカカオやオークのニュアンス、更にはバルサミコ、スパイス、なめし革など複雑なアロマ。ほど良い酸味と繊細なタンニンの調和が素晴らしい。しっかりした骨格がありバランスの良いフルボディ。

希望小売価格 ¥6,900

Mundus Vini 2020 – 金賞
International Wine Challenge– 金賞
92 Wine Enthusiat
Concours International de Lyon 2019
– 金賞
Vin Douro 2020 – 金賞

Casa da Passarella
カーザ・ダ・パッサレーラ

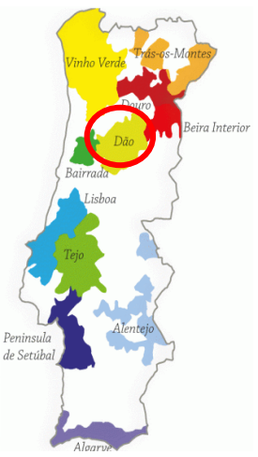
1892
CASA DA PASSARELLA
DÃO

醸造家　パウロ・ヌネス氏
1999年にViseu大学醸造学部を卒業。その後、ダォン地域の醸造コンサルタントとしてキャリアをスタート。
2011年より正式にカーザ・ダ・パッサレーラの醸造責任者となる。パウロ氏のブドウ栽培・ワイン醸造に対する取り組みは超一流。ステンレスタンクではなく、コンクリートタンクを使用し醸造することで最適な温度管理ができる。熟成には400L～500Lの古樽を使用し、必要以上に樽感を出さず、しっかりブドウを通してテロワールを表現する。彼の拘りで造り出されるワインはブドウの個性を存分に表現します。

ベスト・ワインメーカー2017（ポルトガル、グランジス・イスコーリャス主催）
＆ベスト・ワインメーカー2019（ポルトガル、レヴィスタ・デ・ヴィーニョス主催）
国内初W受賞！

拘りのワイン造り　その答えは”極力醸造家の手を加えない”こと

～ ダォン地域 ～
ドウロ渓谷の南部に位置するダォンはポルトガルで最も知名度のあるワイン生産地域の1つであり、ヨーロッパ全体でも高く評価されている。ダォンは国の北部にあり、その地域を通る、何千年もかけて削られた丈夫で透き通った花崗岩が見つかるダォン川から命名された。
山に囲まれているため、大西洋岸気候の影響を受けすぎず、常に温暖な気候を保っている。また、冬は降雨量が多いが、この地域のブドウは水はけのよい砂質土で栽培される。ダォンのテロワールで造られるワインは、親しみがあり、バランスの良い酸度、そして芳醇な香りを兼ね備える。



設立年	1892年（ブドウ農家としてスタート）
原産地呼称	D.O.P. ダォン
サブリージョン	セーハ・ダ・エストレラ
気候	大陸性気候 （若干大西洋岸気候の影響あり）
土壌	花崗岩
畑の所有面積	60ha（100%自社畑）
標高	600m、盆地

ア・デスコベルタ・ホワイト
A Descoberta White

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	エンクルザード33%、 マルヴァジア・フィナ33%、 ヴェルデーリョ33%
Alc	13.0%
醸造	セメントタンクにて一晩10～12℃の温度下、発酵前のマセラシオンを実施。
熟成	6カ月間ステンレスタンク内でシュル・リー製法

「デスコベルタ」はポルトガル語で「発見」の意味。この造り手の中でもエントリーワインとなるこのワインでカーザ・ダ・パッサレーラを「発見」して知ってもらいたいという造り手パウロ・ヌネスの思いが込められている。味わいは引き締まったフレッシュさが口中に広がり、綺麗な酸がレモンを思わせる風味とともに優しく、長く余韻として続く。

希望小売価格 ¥1,850

ア・デスコベルタ・ロゼ
A Descoberta Rose

ビンテージ	2018
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	トゥリガ・ナショナル70%、ティンタ・ロリス30%
Alc	12.5%
醸造	直接圧搾法

鮮やかなサーモンピンクの外観。上品なチェリーの香りに、パッションフルーツやマンゴなどのニュアンスが感じられます。味わいは、フレッシュな赤い果実味に加え、快活な酸味が程良く口内に広がります。非常にバランスの良く、余韻も長く続きます。とても洗練された上質さを感じる一本。

希望小売価格 ¥1,850

ア・デスコベルタ・レッド
A Descoberta Red

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	トゥリガ・ナショナル30%、ジャエン30%、ティンタ・ロリス20%、アルフロシェイロ20%
Alc	13.5%
醸造	セメントタンク内で2～3日間発酵前にマセラシオンを実施。その後、14日間かけてアルコール発酵。
熟成	60～70%セメントタンクで30～40%はフレンチオークの古樽で1年間

外観は濃い深紅色。香りは、ブラックベリーやブラックカラントを感じる熟した黒系果実。また、甘草やスミレの香りも感じられる。味わいは、フレッシュな黒果実が印象的でほんのりやさしいタンニンが現れる。これは30%のトゥリガ・ナショナルからのものだ。

希望小売価格 ¥1,850

オ・アヴァニコ・レゼルヴァ
O Abanico Reserva

ビンテージ	2013
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	トウリガ・ナショナル50% アルフロシェイロ25%、 ジャエン25%
Alc	13.5%
醸造	セメントタンクにて発酵前のマセラシオンを行う。
熟成	フレンチオーク樽内12カ月

トウリガ・ナショナルによる濃い紫色の外観。香りは赤系果実の中にスパイスのアロマ。味わいは、フレッシュな果実味がこのワインの特徴。12カ月間の樽内熟成をしつつ、綺麗なやさしい酸とともにダイレクトに現れる果実味はエレガント。長期熟成にも適したワインでこの先10年後まで存分に楽しめる。

希望小売価格 ¥2,500

エンシェルティア・ジャエン
Enxertia Jaen

ビンテージ	2015
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	ジャエン100%
Alc	13.0%
樹齢	60年
醸造	酵前マセラシオン、発酵、発酵後のマセラシオンをセメントタンク内で行う。
熟成	フレンチオーク新樽で12カ月、瓶内18カ月

ブドウ品種「ジャエン」はスペインのメンシア種と同じ。DNA鑑定から、メンシアの始まりはこのポルトガル品種ジャエンだと言われている。黒胡椒のスパイス、また野菜を思わせる香り。味わいはやわらかいタンニンにフレッシュな果実味と酸味のバランスに優れている。余韻も実に長く、バランス良くとてもエレガントな一本。

希望小売価格 ¥2,900

オ・オエノロゴ・エンクルザード
O Oenologo Encruzado

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	エンクルザード100%
Alc	13.0%
樹齢	50年
醸造	フレンチオーク600Lタンクで発酵前マセラシオン、アルコール発酵
熟成	75%セメントタンク内シュル・リー、25%古樽熟成後、最低瓶内1年

外観は緑がかった淡い麦わら色。香りは柑橘類、特にレモンを感じ、またタンジェリンオレンジのアロマも感じ取れる。生き生きとした酸が前面に広がる味わいは、エンクルザードの特徴。ストラクチャーもしっかりとし、果実の厚みを感じる。

希望小売価格 ¥3,000

オ・オエノロゴ・ヴィーニャス・ヴェーリャス
O Oenologo Vinhas Velhas

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	バガ15%、ジャエン、トウリガ・ナショナル、アルヴァレリャン、ティンタ・ピニェイロ等全24種
Alc	13.5%
樹齢	90年以上
醸造	混植混醸。全てのセパージュを一同にセメントタンクにて。
熟成	フレンチオーク古樽内18カ月

濃い深紅色の外観。赤い果実の香りにスパイスのニュアンス。口に含むと、24種のブドウがバランス良くまとまり、フレッシュな果実味が口中に広がります。骨格もしっかりとあるミディアムフルボディタイプ。余韻も長く、複雑味を非常に楽しめます。

希望小売価格 ¥3,800

生産本数
2000本

ヴィラ・オリヴェイラ・エンクルザード
Villa Oliveira Encruzado

ビンテージ	2016
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	エンクルザード100%
Alc	13.0%
樹齢	80年
醸造	セメントタンクにて天然酵母でアルコール発酵。アルコール発酵の始まりにスキンコンタクトを行う。発酵途中に圧搾し、1/3 新樽、2/3 古樽へ移し替え
熟成	9カ月間600Lの古樽にて熟成。その間3カ月間は定期的にパトナージュ。

トロピカルフルーツ、特にピーチを思わせる香り、更にはライチ、また熟したリンゴなどの果実の香りから、白い花のアロマ、チョーキーなミネラルのニュアンスも感じ取れます。味わいはシルキーで実に柔らかい口当たり。フレッシュでとてもリッチな果実味に、ほんのりと樽熟成由来のオークのニュアンスが調和され、非常にバランスの良い上質な白ワイン。

希望小売価格 ¥7,300

生産本数
1955本

フジティヴォ・クルティメンタ
Fugitivo Crutimenta

ビンテージ	2017
産地呼称	D.O.P ダォン
品種	エンクルザード、ビカル、テランテス
Alc	12.0%
樹齢	80年
醸造	セメントタンク内にてスキンコンタクトしながらアルコール発酵。スキンコンタクトは1カ月間
熟成	600Lのフレンチオーク古樽にて1年間

外観は、濃い黄金色。まさにオレンジワイン！香りはとても複雑で、柑橘類、シナモン、バルサミコ、はちみつを連想させます。味わいは、熟した果実の厚みをしっかり感じ、豊かな酸味、更にはほんのりタンニンが加わります。ボリュームがあり余韻も長く続く。

希望小売価格 オープン

Monte da Ravasqueira
モンテ・ダ・ラヴァスケイラ

有機栽培
認証無し

MONTE DA RAVASQUEIRA

José de Melloファミリーが所有するモンテ・ダ・ラヴァスケイラはリスボンから1時間の場所にあるアレンテージョ(アハイオロス村)に位置している。以前、この地では主に農業や競馬の飼育が行われていたが、2代目オーナーJosé Manuel de Mello氏の強い信念の下でワイン醸造がスタートした。1998年に全体で3000haから成るJosé de Mello ファミリーの土地で最良なスポットやブドウ品種の選抜をすべく徹底的な地質調査を実施。その後、エヴォラやトラス・オス・モンテス、ボルドーに拠点を置くプロの指導を踏まえ、2001年に初のブドウ収穫が行われた。現在、45haの畑で有機栽培(認証未取得)されるブドウは15種類ある。敢えてD.O.P.アレンテージョに属さず、良いワインを造るべく自由な発想で、積極的に外来品種も使用している。

醸造家　ペドロ・ペレイラ氏
ワイン醸造学の専門学校を卒業後、国内ワイナリーでキャリアを積み、オーストラリア、ニュージーランド、チリでもワイン醸造の経験する。2012年にモンテ・ダ・ラヴァスケイラに加わり醸造長として活躍。また、ハーバードやケロッグ経営大学院(シカゴ)、欧州経営大学院(フランス)でも経営管理について学び、その豊富な知識を生かしながらラヴァスケイラのCOOとしても活躍している。

2018年ポルトガル内トップのベストワイナリー賞を受賞！
DOPに縛られない個性溢れるワインを造り続ける

モンテ・ダ・ラヴァスケイラの価値観

イノベーション
「過去を見習いながら将来を見渡す。」をモットーに日頃から先見の明を持って新しい機会を探し、業界の中でも傑出した革新的なアイデアを生み出す。

人材開発
ラヴァスケイラで、個々人が持つ能力を開花させることはチームとして成功する鍵になっている。人材に投資することによって、チーム内でもお互いに共有することも増え、毎日の新たな学びを可能にする環境を作る。

コンピタンス
自然環境や人材に恵まれながらも、各作業工程を厳格かつ正確に行うことはグループの重要なスタンスでもある。このような献身的な姿勢の成果は商品に表れている。

モンテ・ダ・ラヴァスケイラのブドウ畑はアレンテージョが有する従来の特徴と異なる特色を持っている。畑を取り囲むダムと大西洋気候の影響は温度振幅を可能にするため、ワインには程よい酸味とフレッシュさが与えられる。

設立年	1998年
原産地呼称	I.G.P. アレンテージョ
オーナー	José de Mello ファミリー（現在4代目）
醸造家	ペドロ・ペレイラ
気候	大西洋気候の影響を持つ地中海性気候
土壌	粘土質、石灰岩、花崗岩
畑所有面積	45ha（100%自社畑）
標高	200～250m

フォンテ・ダ・セラーナ・ホワイト
Fonte da Serrana White

ビンテージ	2019
産地呼称	I.G.P. アレンテージョ
品種	アンタン・ヴァス50%、アリント50%
Alc	13.0%
醸造	全て手摘みの収穫後、房を0℃のタンクに24時間置く。その後除梗破砕し、2℃の温度下圧搾。低温にてアルコール発酵。
熟成	シュール・リー、軽いバトナージュ、3カ月間ステンレスタンク内にて

有機栽培（EU認定無し）、全て手摘みで造り出されるこのワインはアリント種から伝わるグレープフルーツやライム、カモンミールティーを感じる香りに、アンタン・ヴァスの特徴であるトロピカルフルーツの香りが加わる。フレッシュな果実味が口中で広がり、ミネラルも感じる。

希望小売価格 ¥1,400

フォンテ・ダ・セラーナ・レッド
Fonte da Serrana Red

ビンテージ	2018
産地呼称	I.G.P. アレンテージョ
品種	アラゴネス60%、トリンカデイラ30%、シラー10%
Alc	13.5%
醸造	2日間低温（4℃）にて発酵前のマセラシオンを実施。その後26℃の温度下アルコール発酵。
熟成	20%のみフレンチオーク古樽熟成

赤い果実にほんのりスパイスを感じるアロマ。味わいは、フレッシュな果実に優しい口当たり。とても若々しく生き生きとした果実味にほんのり柔らかいタンニンが現れ、引き締まった余韻へと続く。

希望小売価格 ¥1,400

モンテ・ダ・ラヴァスケイラ・セレクション・ホワイト
Monte da Ravasqueira Seleção White

ビンテージ	2019
産地呼称	I.G.P. アレンテージョ
品種	アンタン・ヴァス50%、アリント25%、ヴィオニエ25%
Alc	13.0%
醸造	収穫後、ブドウを2℃の温度下に置き、その後スキンコンタクトをしながら破砕、圧搾し、低温にてアルコール発酵。
熟成	6カ月間シュール・リー製法10%はフレンチオーク古樽で熟成

輝きのある緑がかった淡黄色。白桃、アプリコットに加えフローラルの香り。味わいは、果実味がダイレクトに伝わり、奥底からミネラルが感じられます。10%樽熟成由来のトースト風味がほんのり控えめに現れ、しっかりした果実感を支えます。この調和は実に絶妙で、そのまま余韻へと続く。

希望小売価格 ¥1,850

モンテ・ダ・ラヴァスケイラ・セレクション・レッド
Monte da Ravasqueira Seleção Red

ビンテージ	2018
産地呼称	I.G.P. アレンテージョ
品種	トウリガ・ナショナル25%、アラゴネス25%、シラー25%、アリカンテ・ブーシェ25%、
Alc	13.5%
醸造	収穫後、そのまま12時間0℃の温度下置く。発酵前のマセラシオンを6℃下2日間行う。その後、温度を上げることによって、アルコール発酵が始まり26℃下で行う。
熟成	20%をフレンチオーク樽で6カ月間

紫がかった濃い赤色。フレッシュの赤い果実の香りにスパイス、メンソールのニュアンス。やさしいタンニン、上品な果実味があるミディアムボディで、余韻も長い。今の時点でもしっかりこのワインの良さを楽しめますし、向こう5年は飲み頃。

希望小売価格 ¥1,850

モンテ・ダ・ラヴァスケイラ・セレクション・ロゼ
Monte da Ravasqueira Seleção Rose

ビンテージ	2018
産地呼称	I.G.P. アレンテージョ
品種	トウリガ・ナショナル20%、アラゴネス40%、シラー40%
Alc	13.0%
醸造	収穫後、2度の冷却室に圧搾するまで置く。低温にゆっくり圧搾し、低温のステンレスタンクにてアルコール発酵。直接圧搾法。
熟成	15%フレンチオーク樽、6カ月間シュール・リー

ダークピンクカラー。香りは、フレッシュ感が溢れるように伝わり、ビワ、マンダリン、オレンジ木の花のヒントが特徴。味わいは、柔らかい口当たりから、フレッシュなストロベリーを感じる赤い果実味が伝わり、ほどよい酸味、ミネラル感も現れ、そのまま長い余韻へ続く。

希望小売価格 ¥1,850

ラヴァスケイラ・ファミリア・レゼルヴァ・ホワイト
Ravasqueira Familia Reserva White

ビンテージ	2018
産地呼称	I.G.P. アレンテージョ
品種	ヴィオニエ55%、アルヴァリーニョ45%
Alc	12.5%
醸造	収穫後、24時間0℃下保管。ブドウを選定。破砕、圧搾後低温下アルコール発酵をアルバリーニョはステンレスタンク、ヴィオニエはフレンチオーク樽（20%新樽/80%古樽）にて。
熟成	ヴィオニエのみ6カ月間澱と共にフレンチオーク樽

光沢のある緑がかった黄色の外観。香りは、熟した柑橘類にミネラルのヒント。口当たりは、なめらかな粘性、ほんのり脂っぽい質感。これは、澱と共に熟成+バトナージュによるもの。また樽内熟成由来のほんのりとしたトーストの風味も合わさる。味わいに厚みがあり、しっかりとしたボディ、とても複雑性豊かに富んだ白ワイン。

希望小売価格 ¥2,500

ラヴァスケイラ・ファミリア・レゼルヴァ・レッド
Ravasqueira Familia Reserva Red

ビンテージ	2017
産地呼称	I.G.P. アレンテージョ
品種	シラー50%、トウリガ・ナショナル50%
Alc	14.0%
醸造	収穫後24時間0℃下で保管。ブドウをセレクト。24℃の温度下ステンレスタンクにてアルコール発酵。
熟成	60%フレンチオーク新樽にて12ヶ月間熟成

外観は濃厚な深紅色。黒い果実の香りに、バルサミコ、甘草のニュアンスに、僅かにトースト香もある。味わいは滑らかな口当たり。果実味、アルコール、タンニンのバランスが非常に良く、骨格もしっかりとあり、フルボディながらもとても上品な味わい。余韻もしっかり長く続く。

希望小売価格 ¥2,500

Almeida Garrett
アルメイダ・ガレ

オーナーのジョゼ・アルメイダ・ガレ氏(右)、ジョゼの息子で醸造家のマヌエル氏(左)
醸造家のマヌエル氏はフランスの大学(Montpellier Sup Agro)にてブドウ農学/醸造学修士習得。卒業後ニュージーランドはマルボロのワイナリーで2年間修業し、その後家族のワイナリーAlmeida Garrettで醸造責任者を務めている。

アルメイダ・ガレは、家族経営のワイナリー。ベイラ・インテリオールの中で一番歴史のあるプライベートワイナリーの一つ。原料となるブドウは自社畑で自分たちの手で栽培する。
100年以上も前に、アルメイダ・ガレファミリーがブルゴーニュからシャルドネの樹を持ってきてこの地に植えた歴史がある。これはポルトガルでは初めてのことだ。それ以来シャルドネワインのプロとしてワイン造りに励んでいる。
ポルトガル最高峰セーラ・ダ・エストレラの南方の麓に位置するアルメイダ・ガレの畑は、冷涼な環境の為、とても爽やかな味わいのブドウが育つ。土壌は花崗岩で、豊富なミネラルが特徴。これらのテロワールを表現した上質なシャルドネが造り出される。

シャルドネ造りのパイオニア

注目ポイント
シャルドネの樹は100年前に、ブルゴーニュから買い付け自社畑に植えたもので、そのクローンを使用。ポルトガルに初めてシャルドネを植樹した最初のワイナリーだ。生粋のシャルドネ造りのプロ。

花崗岩の土壌はミネラル分豊富

設立年	1856年
原産地呼称	D.O.P.ベイラ・インテリオール
サブリージョン	コヴァ・ダ・ベイラ / Cova da Beira
気候	やや大陸性気候の影響を持つ地中海性気候
土壌	砂質の表面の花崗岩
平均樹齢	40年
標高	600m
畑所有面積	48ha

エントレ・セハス・ホワイト
Entre Serras White

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.P.ベイラ・インテリオール
品種	シリア70%、フォンテ・カル20%、アリント10%
樹齢	20年～40年
Alc.	13.0%
醸造	収穫後、僅かにスキンコンタクトをし、ゆっくりと圧搾。その後低温下アルコール発酵。

色調は、透明感のある淡い麦わら色。ピーチ、アプリコット、またはシトラスの香りは実に爽やか。また白い花、レモングラスのアロマを感じる。フレッシュな柑橘類を想わせる果実の味わいはほんのり酸味を感じとても爽快。すっきりとしたアフターはこのワインの特徴でもある。

生産本数
15,000本

希望小売価格 ¥1,800

アルメイダ・ガレ・シャルドネ
Almeida Garrett Chardonnay

ビンテージ	2019
産地呼称	D.O.P.ベイラ・インテリオール
品種	シャルドネ100%
樹齢	20年～40年
Alc.	12.5%
醸造	収穫後、僅かにスキンコンタクトを実施。その後ゆっくりと圧搾。低温下のアルコール発酵は75%がステンレスタンク、25%がフレンチオーク古樽内にて。
熟成	シュール・リー、25%フレンチオーク古樽で6カ月間

色調は、輝きがあり透明感のある淡いレモンイエロー。洋ナシ、メロン、リンゴを感じる香り。味わいは、フレッシュで生き生きとした柔らかい酸味、更にはミネラルも感じられ実に上品なシャルドネ。

生産本数
12,000本

希望小売価格 ¥2,000

SUNSEIKO 21
スペイン&ポルトガルワイン直輸入

株式会社正光社　ワイン事業部

〒136-0071　東京都江東区亀戸4-40-11

TEL：03-3683-2811
FAX：03-3683-8811

E-mail：info@sunseikowines.com
URL：www.sunseikowines.com