



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とともにビノス・バルトウ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・バルトウイージェの歴史は、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・バルトウイージェが所有する畑は、ホベントタイプでも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、且つ醸造過程でも自然なワイン造りを行う。



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	2021
産地呼称	D.O. ビエルソ
品種	ゴデージョ100%
Alc.	13.5%
樹齢	35年
醸造	発酵前に4~6時間マセレーションし10日間かけ天然酵母による発酵。その後シュールリリー2ヶ月
熟成	ステンレスタンク内熟成3カ月

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



ビンテージ	2021
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	28℃以下アルコール発酵、マロラクティック発酵
熟成	ステンレスタンク熟成

エル・バラオ
El Valao



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	90年
醸造	28℃以下アルコール発酵、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

年間生産本数

4500本

ハーブ、特にフェネル(ういきょう)の香りにバルサミコ、ミネラル、白い花のアロマが合わさる。味わいは非常にバランスの良いシトラスを思わせる心地よい酸が印象的で快活に口中に広がる。

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、甘草、ミントの香りもほのかに感じられる。味わいには、しっかりとしたストラクチャーがあり、フレッシュな果実味が、程よいタンニンとのバランス良く広がる。長い余韻が楽しめる。

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、更には爽やかなスマイレの香り、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長く続く。

希望小売価格 ¥2,800

希望小売価格 ¥1,800

希望小売価格 ¥2,700

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	発酵前のマセレーションを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、どこか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 ¥3,800

カバネラス
Cabanelas



ビンテージ	2018
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	発酵前マセレーション24~48時間、フレンチ樽で天然酵母のアルコール発酵10日、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。ブラックベツパーに、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 ¥8,200

エル・ラポラオ
El Rapalao



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	95年
醸造	樽内にて50%全房発酵。残りは除梗しステンレスタンクにて発酵。その後一緒にフレンチオーク古樽にてマロラクティック発酵。
熟成	そのまま同じ樽にて8ヶ月間熟成。

年間生産本数

1800本

スマイレ色がかかった濃い赤色。とてもフレッシュな赤系果実、特にワイルドベリーを感じる香り。更にバルサミコのアロマが現れる。味わいにとろけりとした骨格は印象的。果実味の深みとエレガンスを感じる余韻は実に長い。

希望小売価格 ¥10,000