



**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  
 2026年5月最新版



スペインワイン&ポルトガルワイン文化をお届けするために、



◆**スペイン・ポルトガルワイン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・ポルトガルの歴史的、地理的、文化的背景の情報をお客様と共有し、「ワイン+a」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: 03-3583-0111 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	<a href="http://www.sunseikowines.com">www.sunseikowines.com</a>
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	<b>スペイン</b> 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、サンルカル・デ・バラメーダ、コンダド・デ・ウエルバ、ベネデス、カンボ・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 <b>ポルトガル</b> ヴィーニョ・ヴェルデ、ドウロ、ダオン、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	株式会社 正光社 <a href="http://www.seikosha-gr.co.jp/">www.seikosha-gr.co.jp/</a> ライティングハウスTOKYO株式会社 <a href="http://www.lightinghouse.co.jp">www.lightinghouse.co.jp</a>

## 正光社 取扱ワインの産地マップ




















Instagram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投稿しています♪  
フォローお願いします！



# 取扱ワイナリー一覧



カタルーニャ	カバ	Naturelovers Wines	P5
		Celler Jan Vidar	P5
	ペネデス	Descregut  	P6-7
	ペネデス	Mas Goma 1724  	P8-9
	コンカ・デ・バルベラ	Celler Mas Foraster 	P10
	モンサン	Vinyes Domenech 	P11
	コステルス・デル・セグレ	Lagravera  	P12-13
	プリオラート	Vins Nus	P14-15
ナバーラ		Sarah Selections	P16
バスク	チャコリ・デ・ゲタリア	Sarah Selections	P16
	チャコリ・デ・アラバ	Bat Gara	P17
ガリシア	リアス・バイシャス	Chan de Vide	P18
	リアス・バイシャス	Bodegas Chaves 	P18
	リベイロ	Ailala Ailalelo	P19
	リベイロ、モンテレイ	Bodegas Antonio Montero	P20-21
	バルデオラス	Joaquin Rebolledo	P22-23
	リベイラ・サクラ	Ronsel do Sil	P24
カスティーリャ・イ・レオン	ビエルソ	Vinos Valtuille	P26-27
	シエラ・デ・サラマンカ	Cambrico	P25
	トロ、ルエダ、シガレス、テーブルワイン	Bodegas Frutos Villar	P28-29
	リベラ・デル・ドウエロ	Bodegas Santa Eulalia	P30
	バジェス・デ・ベナベンテ	Bodegas Otero	P31
ラ・リオハ	リオハ(アラベサ)	Bodegas Señorío de Arana	P32
カスティーリャ・ラ・マンチャ	カンボ・デ・セルベラ	Encomienda de Cervera 	P33
		Bodegas y Viñedos VERUM 	P34-35
	アルマンサ	Bodegas El Tanino	P36
		Bodega EHD 	P37
バレンシア		Can Leandro 	P37
		Clos Cor Vi 	P38
ムルシア	フミーリャ	Les Vins Bonhomme  	P39
アンダルシア	コンダード・デ・ウエルバ	Bodegas Oliveros	P39
	シエラ・モレナ・デ・セビーリャ	Bodegas Tierra Savia	P40
	カディス	Bodega de Forlong 	P41
	サンルカール・デ・バラメダ	Bodegas Dios Baco	P42
	ヘレス	Bodegas Dios Baco	P42
バレアレス諸島	イビサ島	Ibizkus	P43



ベイラ・アトランティコ		Quatro Cravos	P44
ヴィーニョ・ヴェルデ		Barcos Wines	P45
ドウロ		Quinta Vale d'Aldeia	P46-47
ダオン		Casa da Passarella	P48-49
アレンテージョ		Ravasqueira	P50-51



**NATURELOVERS WINES**

## ナトゥーレラヴァーズ・ワインズ

### Naturelovers Wines

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





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'Anoya)。

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。

#### サンタカーナ・ブルット

Santacana Brut

ビンテージ：NV

品種：マカベオ、チャレッコ、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10g/L

熟成：瓶内熟成14~18ヶ月間

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



希望小売価格 **¥2,400**

#### サンタカーナ ブルット・ナトゥーレ

Santacana Brut Nature

ビンテージ：NV

品種：マカベオ、チャレッコ、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：瓶内熟成15~18ヶ月間

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 **¥2,400**

#### サンタカーナ ブルット・ロサード

Santacana Brut Rosado

ビンテージ：NV

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0g/L

熟成：瓶内熟成10~12ヶ月間

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 **¥2,500**



**CELLER JAN VIDAL**  
CAVES I VINS

## セラー・ジャン・ビダル

### Celler Jan Vidal


設立年：1970年

原産地呼称：D.O.カバ

気候：地中海性気候

土壌：石灰岩、砂質

標高：130~200m





1970年にマネエ家によってスタートしたセラー・ジャン・ビダルは、カバの聖地ペネデスにて、62ヘクタールの自社畑を有する。

有機栽培を実践しフレッシュで健康なブドウを育て、コストパフォーマンス抜群のカバを醸造している。

オーナー兼醸造家のシャビエル・マネエ氏は、ミニマリストの考えを基に、最小限の介入でワイン造りに取り組んでいる。

#### ビタ・ビベット ブルット・ナチュール

Vita Vivet Brut Nature

ビンテージ：NV

品種：チャレッコ 40%、マカベオ40%、パレリャーダ 20%

Alc.: 11.5%

醸造：シャンパーニュ方式(瓶内二次発酵)、ノンドサージュ(補糖無し)

熟成：瓶内熟成12ヶ月間

外観は淡い黄金色。細かい泡沫。柑橘類のすっきりとした香りに、青リンゴのニュアンスも。味わいは、実に辛口。フレッシュなリンゴ、洋ナシ、パイナップルの果実感が爽やかに広がる。食前に最高のスパークリングワイン。食欲を促してくれる。



希望小売価格 **¥1,900**

#### ビタ・ビベット ブルット

Vita Vivet Brut

ビンテージ：NV

品種：チャレッコ 50%、マカベオ 30%、パレリャーダ 20%

Alc.: 11.5%



醸造：シャンパーニュ方式(瓶内二次発酵)  
含有糖分11~12g/L

熟成：瓶内熟成12ヶ月間

外観は淡いレモンイエロー。香りは、青いリンゴや洋ナシ、レモン、白い花のニュアンスがある。味わいは、ミディアムドライな仕上がりで酸度が高い。ミディアムボディ。泡感は控えめだが非常に魅力的で、食卓シーンを華やかにするアロマと味わい。



希望小売価格 **¥1,800**

## デスクレグット Can Descregut



設立年：1980年

原産地呼称：D.O.ペネデス、コルピナット

気候：地中海性気候

土壌：石灰岩、沖積土

標高：300～500m



左：3代目オーナーのマルク・ミラ氏  
右：醸造家アランチャ・デ・カラ女史

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.カバを脱退しコルピナット加盟

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た。



2012年ベスト・ヤング・ワインメーカー・オブ・カタルーニャを受賞

## チャレットロ・ティント

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。チャレットロ（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トロと比べて低い傾向がある。



### コルピナットとは？

従来のカバよりペネデスのテロワールを表現し最高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。

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

#### 【コルピナットの主な規定】

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負荷
8. 有機栽培
9. 他社ブランドの製造不可



#### アトレビット

Atrevit

ビンテージ：2024

原産地呼称：D.O.ペネデス

品種：メルロー100%

Alc.：12.5% SO2含有量：41mg/L

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、甘酸っぱい果実味が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味と果実味がバランス良く調和する。

希望小売価格 **¥2,400**



デスクレグット・レセルバ  
ブルット・ナトゥーレ

Descregut Reserva Brut Nature

ビンテージ：2023

原産地呼称：コルピナット(ペネデス)

品種：チャレロ41%、マカベオ41%、チャレロ・ティント9%、バレリャーダ7%、スモイ2%

Alc.：11.5% SO2含有量：20mg/L

醸造：瓶内二次発酵、補糖無し、SO2無添加

熟成：瓶内最低18ヶ月間

熟した果実の香り。味わいはクリーミーな口当たり、果実味と酸味の良いバランス。

希望小売価格 **¥3,200**



フミソラ

ブルット・ナトゥーレ

Fumissola Brut Nature

ビンテージ：2018

原産地呼称：コルピナット(ペネデス)

品種：チャレロ・ティント55%、スモイ45%

Alc.：11.5% SO2含有量：34mg/L

醸造：天然酵母にて瓶内二次発酵、ノンドサーージュ、SO2無添加

熟成：澱と共に瓶内熟成30ヶ月以上

色調は琥珀色。白い果実、シトラスの皮の香り、ハーブのノートにパイの皮のヒント。クリーミーで繊細な泡沫が口当たりを占める。ボリュームをしっかりと感じるスパークリングワインで、非常にバランスの良い酸味が印象的で、長い余韻を支える。

希望小売価格 **¥5,600**



メモリア・レセルバ  
ブルット・ナトゥーレ

Memoria Reserva Brut Nature

ビンテージ：2018

原産地呼称：コルピナット(ペネデス)

品種：チャレロ60%、マカベオ40%(樹齢40年以上)

Alc.：12.0% SO2含有量：32mg/L

醸造：瓶内二次発酵。ドサーージュは0g/L(補糖なし)

熟成：瓶内熟成70ヶ月間

外観は、黄色がかかった琥珀色に、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 **¥6,400**



ビノミ

Vinomi

ビンテージ：2024

原産地呼称：D.O.ペネデス

品種：チャレロ55%、チャレロ・ティント45%

Alc.：12.0% SO2含有量：25mg/L

醸造：収穫後マセラシオン・ペリキュールを低温下で実施。SO2添加少量、無清澄、軽めのろ過、

熟成：ステンレスタンクにて8ヶ月間シュールリー

淡い麦わら色の外観。白桃、シトラスやフェンネルの香りに、チャレロ・ティント由来のトロピカルフルーツ、特にバナナ、熟したパイナップルのニュアンス。フレッシュなシトラスの酸味、凝縮した果実味に、ミネラル感が口中に広がる。

希望小売価格 **¥2,900**



ベルメーユ

Vermell

ビンテージ：2022

原産地呼称：D.O.ペネデス

品種：チャレロ・ティント100%(樹齢65年)

Alc.：12.0% SO2含有量：17mg/L

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、弱めの澱引き

熟成：ステンレスタンク内澱漬けで7ヶ月

リンゴのフルーティーな香りに金柑やオレンジなど柑橘類の果皮の香り、ほんのりシナモンも感じられる。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丸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 **¥3,800**



オラフォスカ

Horafosca

ビンテージ：2021

原産地呼称：D.O.ペネデス

品種：チャレロ100%(樹齢70年)

Alc.：12.0% SO2含有量：12mg/L

醸造：圧搾機内で低温下のマセラシオン・ペリキュール、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12ヶ月間の樽内熟成

口当たりはバランス良く、ソフト。少しオイリーさと、桃やアプリコット、スモモなどの要素もあり、程よいミネラルが味わいに深みを与え、また綺麗な酸味が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 **¥3,800**



ビニル

Vinil

ビンテージ：2021

原産地呼称：-

品種：メルロー50%、スモイ50%

Alc.：11.5% SO2含有量：7mg/L未満

醸造：ステンレスタンクにて、天然酵母でアルコール発酵、マセラシオンを4日間で。圧搾後マロラクティック発酵。SO2無添加、無清澄、軽めのろ過

熟成：ステンレスタンク内1年間

明るく深いガーネット色。生き生きとした赤系果実の香り。フレッシュなシトラス、プラムを思わせるチャーミングでピュアな酸味はスモイの特徴。またメルロー由来のベジタブルなニュアンスも味わいのアクセントに。

希望小売価格 **¥2,500**



オルビテス  
インプロバブレス

Orbites Improbables

ビンテージ：2022

原産地呼称：D.O.ペネデス

品種：チャレロ80%、チャレロ・ティント10%、モスカテル10%

Alc.：11.0% SO2含有量：24mg/L

醸造：天然酵母でステンレスタンクにて果皮と共に3ヶ月間熟しながらアルコール発酵。果皮を取り除き、圧搾。SO2無添加。ボトルリング前に軽めのフィルタリング

熟成：アンフォアで6ヶ月間熟成

外観は輝きのある黄金色。香りは黄色いお花や熟したリンゴ、シナモンなどのスパイス、アールグレイなど華やかで複雑なアロマ。口を含むとリンゴを想わせる酸とミネラル、程よいタンニンを感じ、余韻がとても長く続く。

希望小売価格 **¥3,900**



エキリブリ

Equilibri

ビンテージ：2020

原産地呼称：D.O.ペネデス

品種：チャレロ100%(樹齢約74年)

Alc.：13.0% SO2含有量：30mg/L

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、再収穫ワインをブレンド。

熟成：フレンチ、ハンガリーオーク樽で約3年間

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、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 **¥6,500**



\* MAS GOMÀ \*  
DES DE 1724

マス・ゴマ・1724  
Mas Goma 1724

設立年：1724年

原産地：ペネデス地域

気候：地中海性気候

土壌：石灰質、白亜質

自社畑：22ha

標高：200～300m



左：醸造家ジョアン・マヌエル（父）  
右：ジョアン（息子）

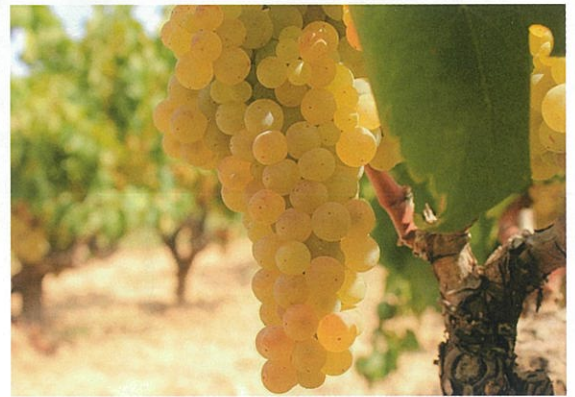
1724年よりブドウ栽培の農家としてスタート。「ブドウ栽培から、グラスにワインが注がれるまでを支えていける仕事」の信念を5代目となる現在にまで受け継がれ、実直にワイン造りに取り組んでいる小規模家族経営のワイナリーだ。自然との共存を強く意識する同ワイナリーは次世代に繋げることが出来る栽培法として有機農法を選択。この農法で育てられたブドウを原料とし造られた健康的なワインを生活に取り入れることは自分自身を活かすことだ、とも明言している。

### 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こだわりをみせる

5代目醸造家ジョアン・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。またバスク地方ではチャコリ、そして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、長期熟成にこだわった新プロジェクト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・レセルバまで造っている。



収穫時のマカベオ



### D.O.カバを脱退し 独自のワイン造りにこだわりを見せる

ペット・ナットとは、ペティアン・ナチュレル/Pétillant Naturelのスパークリングワイン。天然酵母を使用し、ドサーージュ無し（糖類無添加）、ろ過、清澄無し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  
マス・ゴマ 1724では2018年ビンテージより「ラルバ・アル・トゥロ」シリーズにてペット・ナットワインの生産を開始。

ラ・プランタ・ブルット  
ナトゥラル  
La Planta Brut Natural

ビンテージ：NV

品種：マカベオ60%、チャレッコ40%(樹齢 両品種65年の単一畑)

Alc.：12.0% SO2含有量：9mg/L

醸造：瓶内二次発酵。ブドウに付着している天然酵母のみ使用。3ヶ月間シュール・リー。澱引きの際に澱を少し残す。ドサーージュ無し、フィルタリング無し。

熟成：瓶内熟成24ヶ月

緑かった淡い黄色の外観。青リンゴやスイカズラ、そしてプリオッシュヤナツの香りが感じられる。口に含むと心地よい酸味とピュアな果実味が広がり、旨みもある。

希望小売価格 **¥3,400**

ラ・ボルタ・ブルット  
ナトゥラル  
La Volta Brut Nature

ビンテージ：NV

品種：チャレッコ65%、マカベオ35% (樹齢 両品種65年の単一畑)

Alc.：12.0% SO2含有量：6mg/L

醸造：瓶内二次発酵。ブドウに付着している天然酵母のみ使用。3ヶ月間シュール・リー。ドサーージュ・フィルタリング無し。

熟成：瓶内熟成30ヶ月以上

色調は琥珀色。白い果実、シトラスの皮の香り、ハーブのノートにパイの皮のヒント。クリーミーで繊細な泡沫が口当たりを占める。ボリュームをしっかりと感じるスパークリングワインで、非常にバランスの良い酸味が印象的で、長い余韻を支える。

希望小売価格 **¥3,800**

ティエット・ジャン  
Tiet Jan

ビンテージ：2023

品種：チャレッコ100% 樹齢：約70年

Alc.：13.0% SO2含有量：9mg/L

畑：有機栽培、バイオダイナミ

醸造：压榨前に搾搾機内で数時間醸す。アルコール発酵、ノンフィルター。SO2無添加

熟成：6ヶ月間シュール・リー製法、6ヶ月間ボトル内熟成

淡黄色の外観で少しオイリーな質感が見られる。ローズマリーやフェネル、ほのかにミントなど爽やかな地中海のハーブの Aromaに、ミネラル、フレッシュなりんごの香りが加わる。口当たりはとても優しく繊細な酸味が特徴で、洋ナシやりんごなど果実味が旨味と共に余韻へと長く続く。

希望小売価格 **¥3,700**

エル・ムラル  
オレンジ  
El Mural Orange

ビンテージ：2022

品種：パレリャーダ100%

Alc.：11.5% SO2含有量：9mg/L

醸造：19日間マセラシオン、瓶内二次発酵、SO2無添加、無濾過、無清澄。

熟成：瓶内熟成15ヶ月以上

輝きのある黄金色。アニス、ナツの香り。生き生きとした酸味にしっかりとした骨格。ナツを思わせる余韻。

希望小売価格 **¥4,800**

エル・セルクレ  
El Cercle

ビンテージ：2023

品種：マカベオ100%

Alc.：11.0% SO2含有量：7mg/L

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を使用し、残糖度が20g/Lになるまでアルコール発酵。その後瓶詰。アンセストラル方式 SO2無添加、無濾過

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ズな口当たり。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 **¥3,000**

レレンシア  
L'herencia

ビンテージ：2024

品種：チャレッコ・ティント50%、ガルナッチャ50%

Alc.：11.5% SO2含有量：9mg/L

樹齢：チャレッコ・ティント：50年  
ガルナッチャ：40年

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。アンセストラル方式。澱引きの際澱を少し残す。SO2無添加

少しオレンジがかったピンクの外観。ラズベリーやチェリーなどの赤系果実の心地よい香りが広がる。口に含むと優しい柔らかい泡感、なめらかな酸味と喉越しのいい味わい。わくわくする外観が特にスターターシーンにぴったりなスパークリング。

希望小売価格 **¥3,000**

コシ・ジョアン  
Cosí Joan

ビンテージ：2023

品種：チャレッコ100%

Alc.：11.5% SO2含有量：7mg/L

樹齢：60年

醸造：21日間果皮と共にアルコール発酵。アンフォラに移し澱と共に6ヶ月間熟成。6ヶ月間瓶内熟成。SO2無添加

少し褐色がかかった淡いたオレンジ色の外観。熟したメロンやアプリコット、赤リンゴの香りが広がる。口に含むと口当たりの良い柔らかい渋みを感じつつ、果実豊かでボリュームがあり、爽やかな酸味と共に長い余韻が続く。

希望小売価格 **¥4,600**

コシナ・ヘオルヒナ  
Cosina Georgina

ビンテージ：NV 容量：375ml

品種：マカベオ50%、チャレッコ50%

Alc.：15% SO2含有量：10mg/L

醸造：収穫は10月～11月。マカベオはアンフォラで発酵、チャレッコはステンレスタンクにて発酵。発酵後ステンレスタンクにてブレンド。残糖50-60g、SO2無添加、無濾過、無清澄。

ハチミツ、ピーチ、イチジク、オレンジの皮の香り。味わいには甘味と酸味のバランスが究極。クリーミーで、アプリコットやピーチのニュアンスも。

希望小売価格 **¥6,700**



## セラー・マス・フォラスター Celler Mas Foraster

設立年：1998年  
 原産地呼称：D.O.コンカ・デ・バルベラ/D.O.カバ  
 気候：大陸性・地中海性気候  
 土壌：粘土質、石灰質、石の沖積土  
 畑所有面積：29ha  
 標高：370~500m



右：醸造家リカルド・セバスティア・フォラスター氏

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。

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

### ジョセップ・フォラスター トレパット・ロサット・カバ

Josep Foraster Trepats Rosat Cava

ビンテージ：2022  
 原産地呼称：D.O.カバ  
 品種：トレパット100% 樹齢：15年  
 Alc.：11.5% SO2含有量:66mg/L  
 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  
 醸造：2時間低温マセラシオン。軽いプレス後、天然酵母を使用し15℃でアルコール発酵。瓶内二次発酵。ノンフィルター。  
 熟成：瓶内15ヶ月

外観は淡いサーモンピンク色。ブルトだが、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 **¥3,200**

### ジョセップ・フォラスター トレパット

Josep Foraster Trepats

ビンテージ：2023  
 原産地呼称：D.O.コンカ・デ・バルベラ  
 品種：トレパット100%  
 Alc.：12.0% 樹齢：60~90年  
 醸造：ステンレスタンクで35日間のマセラシオンとアルコール発酵ののち、マロラクティック発酵。  
 熟成：30%を2000Lの大樽で熟成、70%フレンチオークの古樽にて7ヶ月以上熟成

透明感のある明るいルビー色。このワインの特徴はなんと言っても“酸”。非常に綺麗な酸が、ピュアな赤系果実と旨味、ミネラルと共に余韻まで長く続く。香りは少しスパイスのニュアンスも。エレガントでスムーズな口当たり。

希望小売価格 **¥3,200**

### ジョセップ・フォラスター クリアンサ

Josep Foraster Criança

ビンテージ：2022  
 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50%、ガルナッチャ50%  
 Alc.：14.0%  
 醸造：始めに低温でブ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

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 **¥3,200**

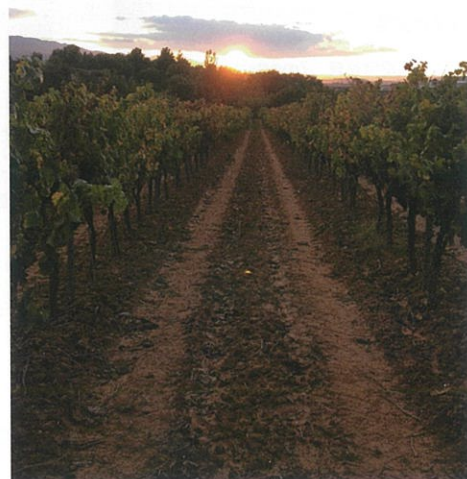
### ジョセップ・フォラスター ジュリエタ


Josep Foraster Julieta

ビンテージ：2022  
 原産地呼称：D.O.コンカ・デ・バルベラ  
 Alc.：12.0%  
 品種：トレパット100%(樹齢83年)  
 醸造：24時間5℃にて発酵前のマセラシオン。20%全房発酵  
 熟成：コンクリートタンクにて7ヶ月間シュールリー

淡いガーネット色。熟したチェリー、ストロベリー、ラズベリーの香りにミネラルのノート。  
 口当たりは、滑らかで軽やか。味わいはフレッシュで、ジューシーな赤系果実に、生き生きとしたトレパットの特徴である酸味が実に印象的。余韻も心地よい酸味が長く続く。

希望小売価格 **¥4,800**





**ビニェス・ドメネク**  
Vinyes Domenech

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



左2番目：オーナー兼醸造家 ホアン・イグナシ・ドメネク氏

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~500m。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、多様な土壌の環境下、ドメネク家は日々ブドウ栽培、ワイン造りに励んでいる。

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

バンカル・ブランカ  
Bancal Blanca



ビンテージ：2023

品種：ガルナッチャ・ブランカ100%

Alc.：13.0%

醸造：5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。フレッシュな洋ナシ、りんごの要素に加え、白い花、フェネルのニュアンスも。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を感じられる。厚みがあり、長い余韻が楽しめる。

希望小売価格 **¥2,800**

ボッジ・パル・トゥ  
Boig Per Tu



ビンテージ：2021

品種：ガルナッチャ85%、サンソー15%

Alc.：15.0%

醸造：29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 **¥3,300**

ビ・ダンフォラ・ナトゥラル  
Vi D'Anfora Natural



ビンテージ：2022

品種：ガルナッチャ100%

Alc.：14.0%

醸造：天然酵母でアルコール発酵。SO2無添加

熟成：300Lのアンフォラで4~6ヵ月熟成

輝きのあるダークチェリーレッドの外観。ラズベリーや干しブドウなどの赤系果実と黒系果実に加え、ミントやリコリス、バルサミコの香りもあり高樹齢のガルナッチャ所以の複雑さ。口も含むと、ラズベリー、ブラックベリー、チェリーの果実にバルサミコやローズマリー、ミント、リコリスのスパイス、程よいミネラルと優しい酸味が心地よく、非常に複雑で長い余韻をもたらす。

希望小売価格 **¥3,600**

テイシャル  
Teixar



ビンテージ：2018

品種：ガルナッチャ・ペルーダ100%

Alc.：15.5% 樹齢：70年以上

土壌：石灰岩質

醸造：500Lの樽にて天然酵母でアルコール発酵、20日間の醸し

熟成：500Lのフレンチオーク古樽（焼き加減ライト）にて14ヶ月間熟成

完熟した赤い果実の香りから始まり、干しブドウ、スミレ、徐々にアニス、ミント、黒胡椒、甘草、ラベンダー、ローズマリー等の香りが現れる。口当たりは滑らかでクリーミー。味わいは、赤系果実味、バルサミコや畑周りに散在する薬草を連想させる。また酸味や塩味も加わり、香り、味わい共に複雑さを十分に楽しむことができる。ガルナッチャ・ペルーダはガルナッチャよりも酸度が高いのが特徴。

希望小売価格 **¥17,000**




### ガルナッチャ・ペルーダとは？

ガルナッチャ・ペルーダ酒はガルナッチャに比べると酸が強く、よりエレガントなワインに仕上がる。葉やブドウが産毛で覆われているのが特徴。

D.O.モンサンで初の単一畑のワイン。ギア・ペニン93P。  
VT2010では、カタルーニャ・ベスト・ワインに輝く。

## ラグラベラ Lagravera

設立年：2005年

原産地：コステルス・デル・セグレ地域

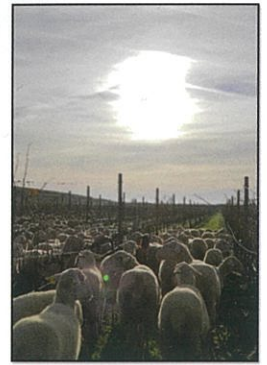
気候：地中海性の影響を受けた大陸性気候

土壌：砂利で覆われたローム質

畑所有面積：11.5ha

標高：200m

LAGRAVERA



醸造家 ピラール・サリージャス女史

ラグラベラは、2005年に設立されたコステルス・デル・セグレ地域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入れ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。

## 自然を愛し敬い、バイオダイナミ農法に拘りテロワールを表現する



↑ オンラシリーズが造られる畑、「ピニャ・ヌリア」

醸造家の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バイオダイ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。

## 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「ピニャ・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」で栽培されたテンブラニーヨを使用。標高は750mとラグラベラの畑の中で最も高い。

ラルトレ

Laltre

ビンテージ：2022

品種：ガルナッチャ67%、マルベック15%、カベルネ・ソーヴィニオン7%、モナストレル5%、テンブラニーリョ3%、メルロ3%

Alc.：13.5% SO2含有量:61mg/L

醸造：天然酵母にてアルコール発酵

熟成：フレンチオーク樽2ヶ月間（樽の焼き加減はミディアム）

生き生きとしたブラムに、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 **¥2,400**



オンラ・ブラン

Onra Blanc

ビンテージ：2024

品種：ガルナッチャ・ブランカ77%、ソーヴィニオンブラン23%

Alc.：13.5% SO2含有量:50mg/L

醸造：ブドウに付着する天然酵母のみ使用して低温でアルコール発酵。4ヶ月間ステンレスタンク内でシュール・リー

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 **¥2,900**



オンラ・ネグレ

Onra Negre

ビンテージ：2018

品種：ガルナッチャ75%、カベルネ・ソーヴィニオン25%

Alc.：13.5% SO2含有量:18mg/L

醸造：24~26℃でアルコール発酵

熟成：500Lのフレンチオーク新樽（樽焼き加減はライト〜ミディアム）で12ヶ月間

外観は輝きのあるチェリー色。フレッシュな赤い果実、特にチェリーやブ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。

希望小売価格 **¥2,900**

ラグラベラ・ビ・ナトゥラル  
ブランコ

Lagravera Vi Natural Blanco

ビンテージ：2022

品種：ガルナッチャ・ブランカ100%

Alc.：13.0% SO2含有量:10mg/L未満

土壌・収穫・醸造  
畑は砂質、川の真横に位置し玉石が見られる。9月中旬〜10月に手摘み収穫。3分の1の果皮と共に天然酵母でステンレス発酵。マロラクティック発酵。発酵後果皮を取り除く。SO2無添加

熟成：4ヶ月間澱と共にステンレスタンクにて熟成

グリーンがかった外観。香りにはフェネルや樹脂、青りんごの特徴、繊維質でカリッとしたテクスチャーがある。口に含むとシトラスの果実と余韻にまでしっかりと感じる酸、最後にはミネラルも現れる。

希望小売価格 **¥3,500**



ラグラベラ・ビ・ナトゥラル  
クラレテ

Lagravera Vi Natural Clarete

ビンテージ：2023

品種：モナストレル85%、その他地場品種15%

Alc.：11.0% SO2含有量:10mg/L未満

醸造：手摘み収穫。モナストレルは48時間のマセレーション後、果皮を90%取り除き、地場品種は果皮と共に天然酵母でアルコール発酵。その後マロラクティック発酵。

美しいチェリー色。ブルーベリーやチェリー、グレープフルーツそしてフェネルなどのフレッシュハーブの香りが広がる。フレッシュな果実味が口いっぱいに広がり、アフターにかけてバラのような余韻が続く。

希望小売価格 **¥3,500**



ラグラベラ・ビ・ナトゥラル  
ティント

Lagravera Vi Natural Tinto

ビンテージ：2020

品種：ガルナッチャ100%

Alc.：14.0% SO2含有量:10mg/L未満

醸造：手摘み収穫。2~3日15℃でプレフェルメンテーション・コールド・マセレーションを行う。25~28℃で1日1~2回ルモンタージュを行いながら天然酵母でアルコール発酵、その後マロラクティック発酵。2~3週間のマセレーション。

熟成：タンクで7ヶ月間醸し

赤系果実にブルーベリーやフェネル、上品なスミシの香りが広がる。口に含むと熟した黒い果実のアタックから、親しみのある丸いタンニンが心地良い。オレンジピールやブルーベリー、カカオ、月桂樹の特徴が余韻へと長く続く。

希望小売価格 **¥3,500**

ラ・ペル・ブランコ

La Pell Blanco

ビンテージ：2020 Alc.：11.0%

品種：トロバット・ブラン、スモイ・ブラン、マカベオ、チャレット、ガルナッチャ・ブランカ、モスカテル、他計14種

SO2含有量:62mg/L

醸造：アンフォラにて2ヶ月間スキンコンタクト

熟成：12ヶ月以上、アカシアオーク樽、アンフォラ、クリスタル瓶各1/3

白い花、アプリコット、パイナップル、白桃、グレープフルーツの皮、タイムなどの香り。口当たりは非常に滑らかでクリーミー。快活な酸味、火打ち石を連想させるミネラル感に塩味も加わるとも複雑で深みのある味わい。

希望小売価格 **¥13,000**



ラ・ペル・ティント

La Pell Tinto

ビンテージ：2020 Alc.：13.0%

品種：モナストレル、ガルナッチャ、マンド、トロバット・ネグレ、ピカポリ 計10種

SO2含有量:55mg/L

醸造：アンフォラにてアルコール発酵

熟成：澱とともにアンフォラで4ヶ月間

チェリー、スミレやハイビスカスの花の香りにベジタルのニュアンス。やさしい酸味は上品さを与え、繊細なタンニンも現れる。その背後にはミネラルも感じる。余韻も長く続く。

希望小売価格 **¥19,000**

# VINSNUS

## ビンス・ヌス Vins Nus



設立年：2001年/ビンス・ヌスは2013年  
 原産地呼称：D.O.モンサン/D.O.Ca.プリオラート  
 気候：地中海性気候  
 土壌：リコレリャ（粘板岩）、花崗岩、石灰質、粘土質  
 畑所有面積：40ha / ビンス・ヌス12ha (有機栽培)



建築家としてワールドワイドに活躍していたバルセロナ出身のアルフレッド・アリーブス氏。そんな彼のワインの冒険は2001年に始まる。ワイン愛好家である彼の憧れの地であったプリオラートにあるワイナリーClos del Portalを購入し、長年誰も手をつけていなかった古木ブドウ畑を回復させた。そしてそれまで建築家として築き上げた独特の創造性をワイン造りにリンクさせる。ブドウが育つ環境、つまりテロワールを形造ること。ブドウの色や特徴を直感的に理解し、その素材をそのままワインで表現している。自然の恵みを尊重しブドウを育て上げ、醸造過程においても、人的介入、添加物は最小限に抑えブドウそのものの力で、自由に、そして自然にワインへとようになっていくような。このようなアルフレッドのワイン造りの世界観を基に、「ビンス・ヌス」プロジェクトは2013年より始まった。

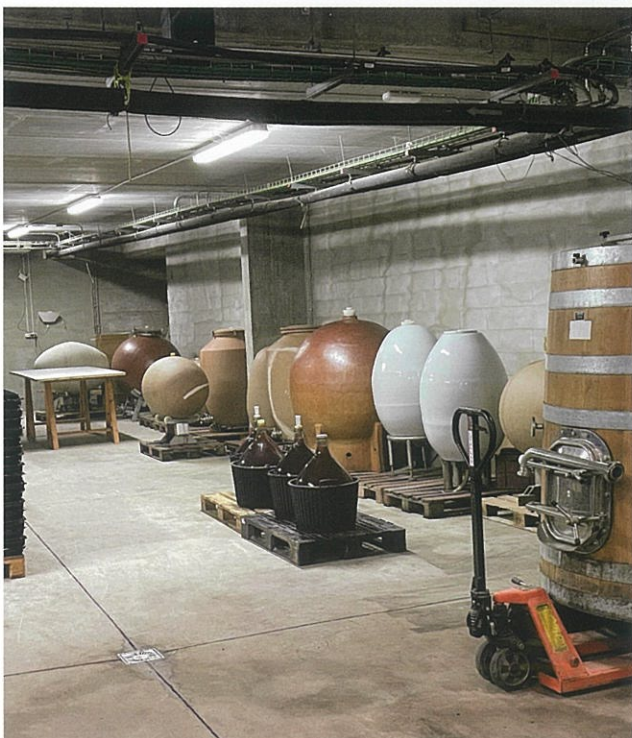
### 創造性溢れ、自由で自然体。それは「裸のワイン」ビンス・ヌス



醸造家 アルフレッド・アリーブス氏



所有するすべての畑では有機栽培を実施



様々な形のアンフォラが並ぶ



リコレリャ(粘板岩) 土壌が特徴  
 保熱性抜群、ミネラル豊富

キュヴェ・カルメン

Cuvee Carmen

ビンテージ：2024

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.：13.0% SO2含有量:48mg/L

醸造：ステンレスタンクで天然酵母による発酵後、50日間スキンコンタクト

熟した柑橘類の香り。味わいにはフレッシュさ、ミネラル感、更には穏やかなタンニンも感じるオレンジワイン。



希望小売価格 **¥3,900**

ジュ・ド・ルージュ

Jus de Rouge

ビンテージ：2021

原産地呼称：D.O.モンサン

品種：ガルナッチャ80%、トレパット10%、カリニエナ10%

Alc.：13.0% SO2含有量:26mg/L

醸造：天然酵母、100%全房発酵

熟成：ステンレスタンクにて8ヶ月間

フレッシュで快活なストロベリーのような香り。きれいな酸味、心地良く明るい印象の赤系果実味はとてもジューシー。とても新鮮で飲みやすい。



希望小売価格 **¥3,900**

インスタビレ  
ペット・ナット  
InStabile Pet Nat

ビンテージ：2023

原産地呼称：-

品種：ガルナッチャ・ブランカ 90%、ガルナッチャ・グリ10%

Alc.：12.0% SO2含有量:10mg/L未満

醸造：天然酵母、アンセストラル方式

快活なシトラスの香り。軽やかな口当たり。上品な泡沫。フレッシュで辛口。レモンを思わせる味わいも。余韻に塩味。



希望小売価格 **¥4,800**

インスタビレ  
ブリサット  
InStabile Brisat

ビンテージ：2021

原産地呼称：D.O.Ca.プリオラート

品種：ガルナッチャ・ブランカ40%、マカベオ30%、チャレッコ20%、モスカテル10%

Alc.：13.5% SO2含有量:10mg/L未満

醸造：アンフォラで天然酵母による発酵。18日間のスキンコンタクト

熟成：アンフォラにて6ヶ月間

グレープフルーツを連想させる味わい。ほんのりタンニンも。



希望小売価格 **¥4,800**

インスタビレ  
ベルメユ  
InStabile Vermell

ビンテージ：2019

原産地呼称：D.O.Ca.プリオラート

品種：ガルナッチャ・ペルーダ80%、ガルナッチャ・ティント20%

Alc.：14.0% SO2含有量:17mg/L

醸造：50%全房発酵

熟成：アンフォラにて10ヶ月間

淡いチェリーレッド色。フレッシュな赤系果実の香り。やさしく伸びてくる酸味と穏やかな渋味のバランスはエレガント。



希望小売価格 **¥4,800**

インスタビレ  
グラナット  
InStabile Granat

ビンテージ：2019

原産地呼称：-

品種：ガルナッチャ100%

Alc.：13.5% SO2含有量：28mg/L

醸造：天然酵母によるアルコール発酵

熟成：600Lフレンチオーク古樽にて12ヶ月間

レッドプラム、レッドチェリーの香り。凝縮された赤系果実味は余韻が長い。



希望小売価格 **¥4,800**



サラ・セレクションズ  
Sarah Selections

設立年：2014年

原産地呼称：D.O.ナバーラ

気候：大陸性気候、地中海性気候

土壌：石灰質（砂利を含む）

標高：650m



夫婦である醸造家のレオン・フローレスとサラ・マルティネスのプロジェクト「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てキャリアをスタート。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、ワイナリー、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。そして2021年に、新プロジェクトとして、チャコリ・ゲタリアのワイナリー、イナシオ・ウルソラと共同生産「ラティード・ビダイア」をリリース。ワイン造りに情熱を注ぐこの夫婦の挑戦は止まらない。

ラティード・デ・サラ  
ブランコ

Latido de Sara Blanco

ビンテージ：2025

品種：ガルナッチャ・ブランカ100%

Alc.：12.5% 樹齢：8年

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。

発酵容器：アルコール発酵は10,000～20,000Lのステンレスタンクにて

外観は輝きのある麦わら色。緑色果実、有核果実のアロマ、そしてシナモンのニュアンスもあります。グラスの中で時間が経つとすいかすらの香りも楽しめます。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あり、とても飲みやすいワイン。



希望小売価格 **¥1,900**

ラティード・デ・サラ  
ロサード

Latido de Sara Rosado

ビンテージ：2023

品種：ガルナッチャ100%

Alc.：13.5% 樹齢：30～35年

醸造：アルコール発酵前に24時間未満のマセラシオン。天然酵母で7～10日間アルコール発酵。セニエ製法。

輝きのあるラズベリーの色調に、鮮やかなスミレ色が変わります。果実のアロマが非常に豊かで、キャラメルのよう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ます。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 **¥1,900**

ラティード・デ・サラ  
ティント

Latido de Sara Tinto

ビンテージ：2024

品種：ガルナッチャ100%

Alc.：13.5% 樹齢：30～35年

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：アメリカンオーク樽とナバーラオーク樽で4ヶ月間

ブルーベリーなどの黒系果実に甘草、樽由来のスパイスやバルサミコの香りが特徴。口に含むと、フレッシュな果実味と酸が見事に調和し非常にバランスの良い味わい。ボディがありつつもスムーズな口当たり。



希望小売価格 **¥1,900**

James Sucking 90 Points

D.O.チャコリ・デ・ゲタリア

夫婦である醸造家のレオン・フローレスとサラ・マルティネスのプロジェクト「ラティード・デ・サラ」。

2021年に、新プロジェクトとして、チャコリ・ゲタリアのワイナリー、イナシオ・ウルソラと共同生産「ラティード・ビダイア」をリリース。ワイン造りに情熱を注ぐこの夫婦の挑戦は止まらない。



↑ペルゴラ仕立て

気候：大西洋気候  
土壌：赤粘土質、石灰岩  
標高：350m  
畑：ペルゴラ仕立て（棚）

ラティード・ビダイア

Latido Bidaia

ビンテージ：2024

品種：オンドリビ・スリ85%、グロ・マンサン10%、プティ・クルビヴュ5%



Alc.：11.0%

醸造：厳選したブドウを搾り、低温ステンレスタンク内で24～30時間落ち着かせる。その後発酵用ステンレスタンクへ移し、低温下10～12日かけアルコール発酵し、その後4週間シュール・リー。軽いフィルタリング。

外観は緑がかかったレモンイエロー。香りは、レモンやライム、白い花のニュアンスと熟したトロピカルフルーツのニュアンスも感じる。味わいは、ミネラリーで洗練とした酸とパリッとした質感がバランスよく口の中に広がり、とても軽快な味わい。



希望小売価格 **¥2,900**

## バット・ガラ Bat Gara

設立年：2012年

原産地呼称：D.O.チャコリ・デ・アラバ

気候：大西洋気候

土壌：粘土石灰質と砂利を含む粘土質の混合土壌

畑所有面積：6ha(ウノ4ha、ウルタラン2ha)

標高：340~400m



醸造家：Txema Gotxi氏（写真左）、Jose Cruz Guinea（右）

バット・ガラは二人の友情から誕生した。醸造家でブドウ畑農家のTxema氏と地元レストラン経営のJose氏。二人の共通点は、アラバのテロワールと固有品種に精通し、唯一無二のガストロノミックなチャコリを造る情熱を持っていること。ワイナリー名の「バット・ガラ」は、バスク語で「私たちは一つ」を意味する。その名の通り、二人三脚で畑とブドウに向き合い、その土地を表現する高品質なチャコリを生み出す。

## アラバのテロワール・土着品種に精通する二人の友情と地元愛から生まれた 上質チャコリ

### D.O.チャコリ・デ・アラバの気候・風土

バスク州の中で一番新しい原産地呼称で、同州の他D.O.と比べて畑面積や生産量が少なく唯一海に面していない内陸の産地。アラバのある内陸部は乾燥した南風が吹き込み寒暖の差が激しく、3つのD.O.の中で最も降水量が少ないため果実味の凝縮したブドウが栽培される。チャコリ・デ・アラバでは、土着品種以外の品種を12%までブレンドが認められている。



### ウノ Uno



ビンテージ：2022

品種：オンダリビ・スリ95%、リースリング5%

Alc.：13.0%

醸造：60%の圧搾率。品種別、天然酵母でステンレスタックにて発酵

熟成：品種別にそれぞれ6ヶ月間シュール・リー製法

輝きのあるイエローの外観。熟した果実の香り、リンゴやドライフルーツ、甘草の香りが広がる。口を含むとフレッシュな酸が印象的で、後からアプリコットなどのドライフルーツやコンポートしたリンゴ、アーモンドの特徴が口に広がり、心地よい酸と共に余韻へと続く。

希望小売価格 **¥3,600**

91 Robert Parker  
92 Guía Peñin

### ウルタラン Urtaran



ビンテージ：2021

品種：オンダリビ・スリ95%、リースリング5%

Alc.：13.0%

醸造：60%の圧搾率。天然酵母で600Lの栗樽と500Lのハンガリーオークにて発酵

熟成：樽にて8ヶ月間シュール・リー製法

変色のような濃いイエローの外観。甘草やドライフルーツ、洋ナシ、カモミールの白い花にほのかに樽由来のバニラ香が加わり非常に香り豊か。口を含むとリッチな果実味、洋ナシや桃、トーストに余韻にはリンゴの蜜のようなほのかな甘さを感じる。酸と果実との調和が素晴らしい、長い余韻をもたらす。

希望小売価格 **¥4,200**

90 Robert Parker  
93 Guía Peñin

### イオリッツ loritz



ビンテージ：2022

品種：オンダリビ・スリ100%



Alc.：13.5%

醸造：開放式の栗樽にて全房発酵

熟成：栗樽とハンガリーオークにて20ヶ月熟成

深みのあるオレンジ色。キャラメル、オレンジピールと熟した洋ナシの香りが広がる。さわやかなアタックの後にアーモンドや熟した果実の味わいと心地よいタンニンが感じられる。

希望小売価格 **¥7,000**

## チャン・デ・ビデ Chan de Vide

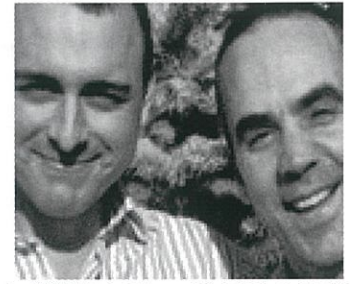
設立年：2007年

原産地呼称：D.O.リアス・バイシャス  
(コンダード・ド・デア)

気候：大西洋気候 土壌：砂質、粘土質

畑所有面積：30ha

標高：250~460m



オーナー醸造家：シエリー・デ・フランシスコ氏(右)、ペペ・アルバレス氏(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、何年も夢んでいたプロジェクトをスタートさせることを決心した。

ルラ・フェイティセイラ

Rula Feiticeira



ビンテージ：2024

品種：アルバリニョ 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、また一口飲みたくなるような柔らかい酸が特徴。

希望小売価格 **¥2,400**



## ボデガス・チャベス Bodegas Chaves

設立年：1955年


原産地呼称：D.O.リアス・バイシャス(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

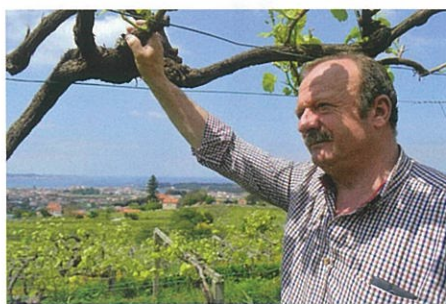
畑所有面積：4.5ha+4ha農家から購入

標高：100~120m





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ニョを生み出す注目のワイナリー。




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ブドウ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。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。

フロール・デ・カステル

Flor de Castel



ビンテージ：2023

品種：アルバリニョ 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ヶ月間のシュール・リー。

外観は、緑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感じる。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。

希望小売価格 **¥3,200**

## アイララ・アイラレロ Ailalá Ailalelo

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

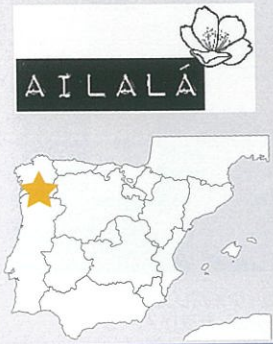
土壌：花崗岩、砂質、粘土質

畑所有面積：6ha(自社畑)

標高：150~350



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った熱い夢があり、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楽しませます。「アイララ！」 = 「オーレ！」



### 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・トレイシャドーラ

Ailalá Treixadura

ビンテージ：2023

品種：トレイシャドーラ100%

Alc.：12.5%

醸造：低温でアルコール発酵、その後シュール・リー4ヶ月間

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、更にミントやフェネルのノート。味わいは、アプリコットや白桃、マンダリンオレンジ、レモンやグレープフルーツの皮などを思わせ、芯のある骨格がそれら複雑味を支える。

希望小売価格 **¥3,000**

マグナムボトル1500ml

希望小売価格 **¥6,400**



### アイララ・ティント

Ailalá Tinto

ビンテージ：2019

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なルモンタージュ

熟成：4ヶ月間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 **¥3,000**

マグナムボトル1500ml

希望小売価格 **¥6,400**



アントニオ・モンテロ  
Antonio Montero



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～)  
 D.O.リアス・バイシャス  
 気候：大西洋気候  
 土壌：花崗岩、片岩  
 畑所有面積：7ha 標高：400m



初代(左)：アントニオ・モンテロ・アルバレス  
 2代目(中央)：アントニオ・モンテロ・サブリーノ  
 3代目(右)：アレハンドロ・モンテロ

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、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・サブリーノを加え、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

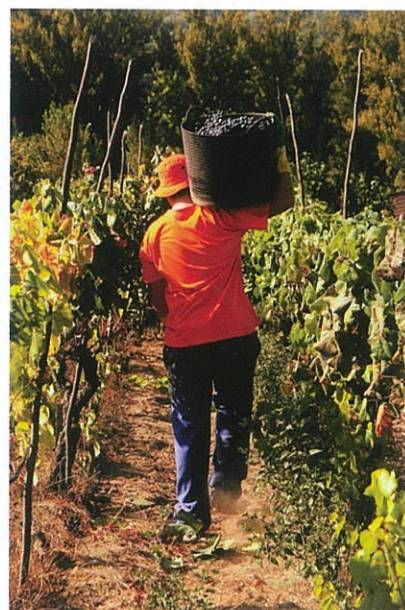


ボデガス・アントニオ・モンテロのブドウ畑は、オウレンセ県の西部、湖のカストレロ・デ・ミーニョ (Castrelo de Miño) の南岸に位置している。

大西洋から東へ約35キロメートルあるこの土地の気候は、西岸海洋性気候。標高は400m。土壌は砂質、少しの粘土質、花崗岩、片岩も含まれている。

彼らの畑は、カストレロ・デ・ミーニョ湖に面しており、常にフレッシュな風がブドウ栽培に良い影響を与え、土着品種トレイシャドゥーラ、ロウレイロ、トロンテスなどの希少種の栽培を可能にしている。

↑ 畑の多くは斜面にあり、トラクターが入り込めずほぼ手作業



↑ 収穫もすべて手作業



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

ビンテージ：2024

品種：ゴデージョ100%

Alc.：13.0% 土壌：粘土砂質、花崗岩

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。舌触りは実に滑らか。味わいにミネラリーを感じ、骨格のしっかりとしたボディと柔らかな酸が広がり、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 **¥2,400**



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

ビンテージ：2023

品種：メンシア100%

Alc.：13.0% 土壌：粘土砂質、花崗岩

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。香りほとても豊かで、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 **¥2,400**



トニート

Toñito

ビンテージ：NV(ピノ・デ・エスパーニャ)

品種：アルバリーニョ45%、パロミノ45%、ベルデホ10%

Alc.：11.5%

醸造：温度管理の元、ステンレスタンク発酵

淡く黄色い輝きのある色調。洋ナシやリンゴのようなフレッシュな果実の香り。フレッシュな果実味と酸味やアルコール感のバランスが良い。シーフードや米料理、ライトな味わいのチーズと相性が良い。

希望小売価格 **¥1,700**



コジェイタ

Colleita

ビンテージ：2024

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を感じられる。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の特徴。幅広い食事と合わせることが出来る。

希望小売価格 **¥2,100**



アントニオ・モンテロ  
アルバリーニョ  
Antonio Montero Albariño

ビンテージ：2024

品種：アルバリーニョ100%

Alc.：13%

醸造：手摘み。ステンレスタンクでアルコール発酵

熟成：ステンレスタンクで3ヶ月、瓶内で1ヶ月熟成

ほのかに緑がかった輝きのあるイエロー。リンゴや柑橘系果実の香り。果実味と酸のバランスが良く、長い余韻を楽しめる。

希望小売価格 **¥2,400**



アウトル

Autor

ビンテージ：2024

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、シトラスやミントなど様々。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 **¥2,700**

Challenge du Vin 2020 金賞



←ガリシア地方で昔からワインを飲む時に使われている「クンカ」

ホアキン・レボジェド  
Joaquín Rebolledo

設立年：1983年

原産地呼称：D.O.バルデオラス

気候：地中海性気候、大西洋気候

土壌：スレート質、粘土質、砂質

畑所有面積：35ha(自社畑)

標高：300~500m



醸造家(左)：カタリナ・マロト女史  
醸造家(右)：アルバロ・ブエノ氏

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。醸造家のアルバロ・ブエノ氏は、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。

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）



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。日中では熱を発生し、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 Rebollo Godello

ビンテージ：2024

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。リンゴやアブリコット、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。口を含むと、しっかりとしたミネラル感に少し粘着性を感じられ、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 **¥2,900**



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

ビンテージ：2024

品種：メンシア100%

Alc.：13.0% 樹齢：30年

醸造：温度管理のもと、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、ほのかにクローブなどのスパイス、土壌由来のミネラルも現れる。フレッシュな酸がありつつも丸い印象。ミネラリーで程良い酸味と若々しいベリー系の果実味がとてもバランス良く、洗練された綺麗な味わい。

希望小売価格 **¥2,900**



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

ビンテージ：2020

品種：メンシア50%、テンブラニーヨ20%、ガルナッチャ10%、ソーソン10%、ブランセジャオ10%

Alc.：13.5% 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℃で1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ヶ月熟成

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 **¥3,500**

ゴデージョ再生のパイオニアが造る、ブランデーとリキュール



ホアキン・レボジェド  
オルホ  
Joaquín Rebollo Orujo

品名：ブランデー

Alc.：40.0%

容量：700ml

ワインを造る工程で出るゴデージョとメンシアの搾りかすを蒸留して造られたオルホ。

輝きのある透明感。メンシアやゴデージョの豊かな香りが感じられ、口の中ではその香りがさらに広がる。柔らかな口当たり。

希望小売価格 **¥4,200**



ホアキン・レボジェド  
リコール・カフェ  
Joaquín Rebollo Licor Café

品名：リキュール

Alc.：30.0%

容量：700ml

ゴデージョとメンシアの搾りかすを蒸留したオルホに、コロンビア産、ブラジル産、ウガンダ産のコーヒー豆をブレンドして浸漬させ、砂糖を加え甘口仕上げたリキュール。コーヒー本来のほろ苦さや深み、チョコレートニュアンスも感じられる。

輝きのある透明感。メンシアやゴデージョの豊かな香りが感じられ、口の中ではその香りがさらに広がる。柔らかな口当たり。

希望小売価格 **¥4,200**



ホアキン・レボジェド  
クレマ・デ・リコール  
Joaquín Rebollo Crema de Licor

品名：リキュール

Alc.：15.0%

容量：700ml

ワインを造る工程で出るゴデージョとメンシアの搾りかすを蒸留して造られたオルホに、キャラメルや乳製品などを加えて仕上げたクリームリキュール。クリーミーな口当たりで優しい甘味を楽しめる。

希望小売価格 **¥4,200**



ホアキン・レボジェド  
リコール・デ・イエルバス  
Joaquín Rebollo Licor de Hierbas

品名：リキュール

Alc.：30.0%

容量：700ml

ゴデージョとメンシアの搾りかすを蒸留したオルホに、オレンジの花、リコリス、ミント、カモミールなどのハーブ、そしてシナモンやナツメグを加えたリキュール。ハーブやスパイスの豊かな香りにほのかな甘さを楽しめる。

希望小売価格 **¥4,200**

ロンセル・ド・シル  
Ronsel do Sil



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



オーナー/醸造家：マリア・ホセ・イラベドラ女史

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。D.O.リベira・サクラのワイン造りの文化、美しい景観を守り、敬意、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、ワイン造りを実践している。



←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。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。



←マリア・ホセ・イラベドラ女史はマドリド出身。マドリ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人の醸造担当がいたが、現在は彼女が全て一人で舵を取っている。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。

ベル・ウベira・ゴデージョ

Vel' uveyra Godello

ビンテージ：2023  
品種：ゴデージョ85%、トレイシャドウラ10%、ドナ・ブランカ5%  
Alc.：13.0% 樹齢：25~50年  
醸造：300Lと600Lのフレンチオーク樽にてアルコール発酵。  
熟成：樽内にてシュール・リー6ヶ月  
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 **¥4,400**



ベル・ウベira・ロサード

Vel' uveyra Rosado

ビンテージ：2022  
品種：メンシア80%、ガルナッチャ・ティントレラ15%、モウラトン5%  
Alc.：13.0%  
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  
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。クリーミーな口当りに活き活きとした酸が心地よい。

希望小売価格 **¥4,200**



オウリベ・ドナ・ブランカ

Ourive Dona Branca

ビンテージ：2021  
品種：ドナ・ブランカ100%  
Alc.：13.0% 樹齢：85年以上  
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ヶ月熟成  
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 **¥6,200**



ベル・ウベira・メンシア

Vel' uveyra Mencia

ビンテージ：2023  
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  
醸造：天然酵母でフレンチオーク樽内でアルコール発酵  
熟成：フレンチオーク樽内8ヶ月間  
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 **¥2,600**





アルペンドレ・メレンサオ

Alpendre Merenzao

ビンテージ：2021  
品種：メレンサオ100%  
Alc.：12.5%  
醸造：天然酵母によるアルコール発酵。  
熟成：フレンチオークにて熟成  
繊細なルビー色。スパイシーな赤系果実のアロマ。味わいは、フレッシュな果実味と繊細なタンニンがバランスよく、長い余韻を楽しむ。

希望小売価格 **¥5,600**



## カンブリコ Cambrico

設立年：1999年


原産地呼称：D.O.シエラ・デ・サラマンカ

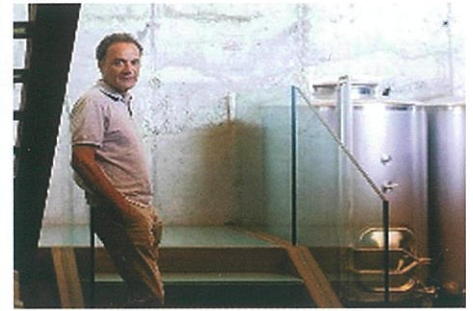
気候：地中海性気候、大西洋気候

土壌：花崗岩、スレート質

畑所有面積：7ha(自社畑)

標高：700~850m

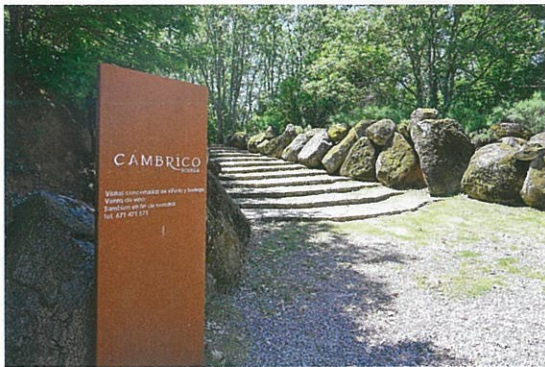




オーナー兼醸造家：フェルナンド・マイジョ氏

D.O.シエラ・デ・サラマンカのワイナリー「カンブリコ」は、シエラ・デ・フランシアに位置する。1999年に、フェルナンド・マイジョ氏が、カステーリャ・イ・レオン州立農学技術協会と共に、過疎化が進むEl Pocito村のブドウ畑の絶滅危惧種である土着品種「ルフェテ」を復活させるべく動く。それと同時にぶどう畑を有機土壌にするべく改良を図る。土着ぶどう品種の研究や畑を有機改良開始と同じくシカンブリコを設立。2002年にファーストVTをリリース。現在年間生産本数は約3万本。現在バスク地方のミシュラン星付きレストラン、arzak, akelarre, martin berasategui, Gambaralaにもカンブリコのルフェテワインが使われている。

## D.O.シエラ・デ・サラマンカの土着ぶどう品種「ルフェテ」のパイオニア



地元シエラ・デ・フランシアの出身。サラマンカ大学で生物学の博士号を取得。その後地元に戻り絶滅危惧に陥っている土着ぶどう品種「ルフェテ」に着目し研究を始めた。研究を重ねるにつれ行き着いた結果、黒ぶどうはピノ・ノワールと類似している点だ。果皮の質、色調、控えめなタンニン、高い酸度、そしてアロマの構成等々。フェルナンド氏曰く、「ここシエラ・デ・フランシアは、11世紀にフランスのブルゴーニュ地方やガスコーニュ地方から人が移り住んだ歴史があり、その際に実生の植物や動物を現地から持ち連れてきた。」



<ぶどう品種「ルフェテ・ブランコ」>  
果皮が厚くタンニンがわずかに現れる、ゆっくりとした熟成な為、収穫が遅く、平均9月中旬から下旬。酸度が高いのも特徴の一つ。

<ぶどう品種「ルフェテ・ティント」>  
果皮が薄く、酸度が高い。ピノ・ノワールの特徴と類似。ぶどうの熟成スピードは短く、収穫が早い。平均9月上旬も、2017年は、比較的暑い年だった為、8月中旬から収穫をスタートした。

**ルフェテ・ブランコ  
グラニト**

Rufete Blanco Granito



ビンテージ：2019 Alc.：13.5%

品種：ルフェテ・ブランコ100%

SO2含有量:49mg/L

土壌：花崗岩 樹齢：10年、100年

醸造：4回使用後の古樽にて天然酵母によるアルコール発酵、シュール・リー、無清澄、無濾過

熟成：50%樽熟8ヶ月間、50%ステンレスタンク3ヶ月間

青リンゴ、アニス、フェネルのようなほんのり甘い香り。フェネルは畑に生えている。素晴らしい口当たりはほんのりオイル。ミネラル、塩味などが感じる味わい、グレープフルーツを思わせる酸味に、ハチミツの風味も。引き締まった味わいが長く続く。

希望小売価格 **¥5,600**

**ルフェテ・ミランダ**

Rufete Miranda



ビンテージ：2021 Alc.：13.5%

品種：ルフェテ・ティント100%(樹齢約80年)

SO2含有量:37mg/L

醸造：天然酵母によるアルコール発酵、樽にてマロラクティック発酵。無清澄、無濾過。

熟成：6ヶ月間300Lフレンチオーク古樽にて

色調は、澄み切った淡いガーネット色。すみれの花、ワイルドハーブ、熟した果実の香り。プラムを感じる味わいは実にエレガント。バランス良く心地良い酸味はこのルフェテの特徴である。スパイスのノートも。

希望小売価格 **¥4,200**



## ビノス・バルトゥージェ Vinos Valtuille

設立年：1910年

原産地呼称：D.O.ピエルソ

気候：大陸性気候

土壌：粘土質、石灰質

畑所有面積：2ha(自社畑)

標高：600m



ビノス・バルトゥージェの歴史は、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年にピ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



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。

#### こだわりポイント① ～高樹齢の自社畑～

ビノス・バルトゥージェが所有する畑は、ホベントイプでも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② ～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。



パゴ・デ・バルドネヘ  
ラ・セラダ

Pago de Valdoneje La Cerrada

ビンテージ：2023

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。その後シュールリー2ヶ月

熟成：ステンレスタンク内熟成3ヶ月

ハーブ、特にフェネル（ういきょう）の香りに、ミネラル、白い花のアロマが含まれる。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。

希望小売価格 **¥3,500**



パゴ・デ・バルドネヘ  
ホベン

Pago de Valdoneje Joven

ビンテージ：2023

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

すみれのような紫がかかった赤い色調。フレッシュなブラックベリーのような香りが広がり、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。

希望小売価格 **¥1,900**



エル・バラオ

El Valao

ビンテージ：2022

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ヶ月

外観は、紫がかかった深紅色。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長く続く。

希望小売価格 **¥3,000**



パゴ・デ・バルドネヘ  
バルトウイジェ・デ・アバホ

Pago de Valdoneje Valtuille de Abajo

ビンテージ：2023

品種：メンシア100%

Alc.：13.5% 樹齢90-100年

醸造：バルドネヘ中央部のエル・バルとその南に位置するマタ・ロス・パルドス、そしてラ・ビトリアナの3区画で収穫したブドウをブレンド。ステンレスタンクでアルコール発酵。

熟成：アルコール発酵とマロラクティック発酵後、フレンチオーク樽で10ヶ月間熟成

濃い赤チェリーのような色合い。香りは非常に芳醇で、スパイスや土、ブルーベリー、ブラックベリーに、バルサミコのうなニュアンス。非常にしっかりとした骨格を持ち、産地のフレッシュさからくる深みと生き生きとした味わいが特徴。タンニンは非常にバランスが良く、ワインに溶け込んでいる。

希望小売価格 **¥4,400**



カバネラス

Cabanelas

ビンテージ：2018

品種：メンシア100%

Alc.：14.5% 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ヶ月間、瓶内18ヶ月

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が香り。ブラックベリーに、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 **¥9,000**



エル・ラポラオ

El Rapolao

ビンテージ：2020

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。

スミ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。しっかりとした骨格の味わいが印象的。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 **¥6,500**



ラ・ビトリアーナ

La Vitoriana

ビンテージ：2021

品種：メンシア100%

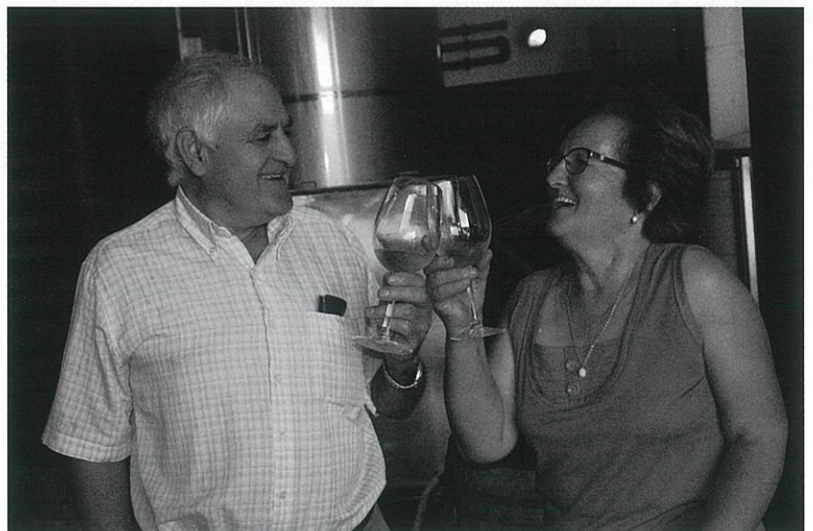
Alc.：14.0% 樹齢：95年

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、225Lのフレンチオークでマセレーション。

熟成：10ヶ月間225Lのフレンチオーク古樽にて

ほのかに紫を帯びた赤い色調。ブラックベリーやプラムにアロマティックな香り。豊かな果実味とバランスの取れた酸味は味わいに深みを与えている。長期熟成に最適。

希望小売価格 **¥9,000**



左：オーナー兼醸造責任者マルコ・ガルシアの父、デマス・ガルシア  
右：イサベル・アルバ



## ボデガス・フルトス・ビジャル Bodegas Frutos Villar

**Frutos Villar**  
BODEGAS



設立年：1900年

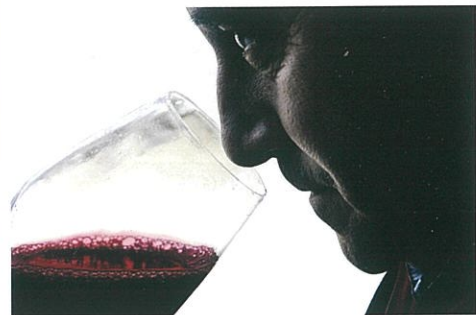
原産地呼称：D.O.トロ/ルエダ/シガレス

気候：大陸性気候

土壌：粘土質、石灰質、砂質

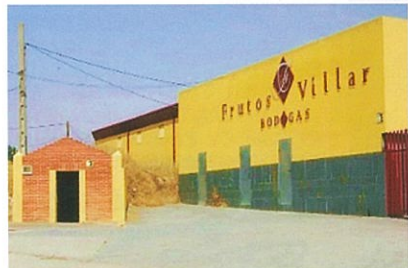
畑所有面積：115ha(自社畑)

標高：600~780m



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。地元バジャドリッド大学で農学やブドウ栽培、ワイン醸造学を学び、最高の博士号を取得。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。



### 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・ピウラ

Alc.：12.0%

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ズ。

希望小売価格 **¥1,100**



### 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、穏やかに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 **¥1,100**



### シン+ ブランコ

SIN+ Blanco

ビンテージ：2024

産地呼称：V.T.カスティーリャ・イ・レオン

品種：ベルデホ 100%

Alc.：13.0%

麦わら色の色調。柑橘類、アニスのアロマ。味わいには、快活な酸味が爽快感を与え、その背後にほんのり、そして心地良いビターさも加わる。

希望小売価格 **¥1,400**



### シン+ ティント

SIN+ Tinto

ビンテージ：2022

産地呼称：V.T.カスティーリャ・イ・レオン

品種：テンプラニーリョ100%

Alc.：13.5%

熟したベリー系の香りに、ヨーグルトのヒント。まろやかなタッチの果実味は程よいタンニンと調和。ミディアムボディ。

希望小売価格 **¥1,400**



### フルトス・ブランコ バググインボックス 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、ピウラ

Alc.：12.0% 容量：3000ml

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ズ。

希望小売価格 **オープン価格**



### フルトス・ティント バググインボックス 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%

Alc.：14.0% 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、穏やかに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**



## D.O.シガレス

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。

### カルデローナ・ロサード ブラッシュ Calderona Rosado Blush

ビンテージ：2025

原産地呼称：D.O.シガレス

品種：ガルナッチャ50%、マカベオ50%

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、ガルナッチャとマカベオを同じタンク内でアルコール発酵。

クリアで淡いピンクとオレンジ色。サクランボ、青りんごのようなハーブの香り。フレッシュで軽やかな果実味と柔らかな酸味が印象的。

希望小売価格 **¥1,900**

28



### カルデローナ・クリアンサ Calderona Crianza

ビンテージ：2019

原産地呼称：D.O.シガレス

品種：ティント・フィノ(テンプラニーリョ)

Alc.：14.0%

醸造：除梗後、ステンレスタンクでアルコール発酵

熟成：アメリカンオークとフレンチークで12ヶ月間熟成  
やや紫がかった明るいチェリーレッド色。複雑かつエレガントで、アメリカンオーク熟成由来の深みと豊かな果実味。力強い骨格と長い余韻を感じる。

希望小売価格 **¥2,300**



## D.O.ルエダ

1985年、ルエダでもブドウ栽培を開始する。同時に地元のプ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。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。



ムルベ・ベルデホ

Muruve Verdejo

ビンテージ：2024

品種：ベルデホ100%

Alc.：13.0%

醸造/熟成：ステンレスタンクにて14℃～16℃でアルコール発酵。最低2ヶ月は瓶内熟成。

淡い麦わら色。フレッシュな柑橘系果実やアニシードの香り。豊かな果実味と生き生きとした酸味が印象的で、アフターにかけてほのかな苦みを感じられる。

希望小売価格 **¥2,200**

## D.O.トロ

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（テンブラニーリョのシノニム）は早く成熟する。



ムルベ・ロブレ

Muruve Roble

ビンテージ：2022

品種：ティンタ・デ・トロ100%

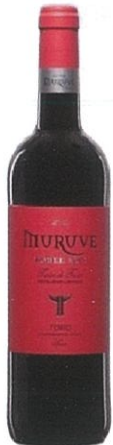
Alc.：14.5%

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ヶ月間熟成、その後瓶内最低6ヶ月熟成

エッジにスミレ色が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 **¥2,000**



ムルベ・クリアンサ

Muruve Crianza

ビンテージ：2021

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日間実施。

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

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。まろ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 **¥2,900**

マグナムボトル1500ml

希望小売価格 **¥5,400**



ムルベ・レセルバ

Muruve Reserva

ビンテージ：2017

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ヶ月間。瓶内最低18ヶ月間

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 **¥3,900**



ムルベ

グラン・レセルバ

Muruve Gran Reserva

ビンテージ：2016

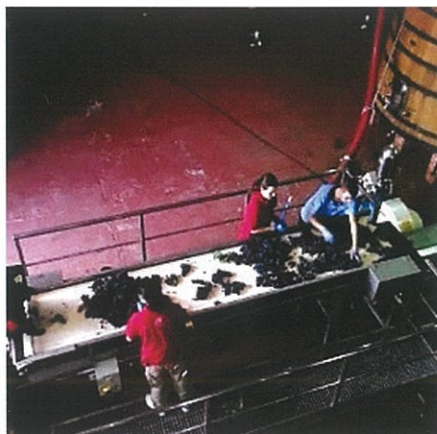
品種：ティンタ・デ・トロ100%

Alc.：15.0%

醸造：ステンレスタンクでブレマセラシオン。アルコール発酵はフレンチオーク樽で27-29℃で15-20日間行う。

熟成：フレンチオーク新樽にて24ヶ月間  
ブラックベリーを感じるアロマに、樽熟成由来のウッディーなノートにカカオや甘草、パルサミコの香り。滑らかな口当たり、果実味が凝縮されており、タンニンもしっかり現れるフルボディ。

希望小売価格 **¥6,800**





## ボデガス・サンタ・エウラリア Bodegas Santa Eulalia

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



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。

## 歴史が刻まれた正真正銘のリベラ・デル・ドゥエロ ワイン

### コンデ・デ・シルエラ ロブレ

Conde de Siruela Roble

ビンテージ：2022

品種：テンブラニーリョ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 **¥2,600**

マグナムボトル1500ml

希望小売価格 **¥4,400**



### コンデ・デ・シルエラ クリアンサ

Conde de Siruela Crianza

ビンテージ：2020

品種：テンブラニーリョ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う。27～29℃で発酵。

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。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、フルボディなワイン。

希望小売価格 **¥3,800**



### コンデ・デ・シルエラ レセルバ

Conde de Siruela Reserva

ビンテージ：2018

品種：テンブラニーリョ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℃の温度管理下で20日間行う。

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 **¥5,000**



### 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

品種：テンブラニーリョ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℃の温度管理下で20日間行う。

熟成：フレンチオーク新樽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を感じられる。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 **¥16,000**



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。

## ボデガス・オテロ Bodegas Otero

設立年：1906年

原産地呼称：V.C.バジェス・デ・ベナベンテ

気候：大陸性気候

土壌：石と砂が多い粘土質

畑所有面積：65ha

標高：750~800m



3代目当主&醸造家 フリオ・オテロ氏



ボデガス・オテロは、3世代にわたりワインを造り続けているワイナリー。4人兄弟で唯一大学で醸造学と経済学を専攻していたフリオ・オテロ氏が1984年当主に就任。

その後オテロ・ブランドは国境を越えて愛されるようになり、国際的に認められた高品質ワインの生産者となった。

畑は、65haの岩だらけの土地で4種類のブドウを栽培している。(プリエト・ピクード、テンプラニーリョ、メンシア、ベルデホ)

## 復活した希少品種プリエト・ピクードを3世代にわたり守り続ける

### バレオスクロ・ロサード

Valleoscuro Rose  
Prieto Picudo

ビンテージ：2024

品種：プリエト・ピクード100%

Alc.：13.5%

醸造：除梗後、12度で36時間マセラシオン。フリーラン果汁のみを使いステンレスタンク内でアルコール発酵。セ工製法。

フレッシュなラズベリー色。イチゴや桃とスミレのほのかな香り。口を含むと豊かな果実味と、プリエト・ピクード特有の酸味がバランス良く広がり、余韻も楽しめる一本。

Vin España 2021 Gold Medal

希望小売価格 **¥2,400**



### オテロ・クリアンサ

Otero Crianza

ビンテージ：2017

品種：プリエト・ピクード100%

Alc.：14.5%

醸造：ステンレスタンクで10日間マセラシオン。除梗後、マロラクティック発酵を行う。

熟成：フレンチオーク古樽(60%)とアメリカンオーク古樽(40%)で20ヶ月熟成。

深い紫色。スミレや野生のベリー、バニラやスパイスの香りが広がり、口の中では熟した果実味とタンニン、そしてミネラルが感じられる。

希望小売価格 **¥2,800**



### オテロ・レセルバ

Otero Reserva

ビンテージ：2014

品種：プリエト・ピクード100%

Alc.：14.0%

醸造：ステンレスタンクで12日間マセラシオン。その後地下セラーでマロラクティック発酵。

熟成：アメリカンオーク古樽(15%)とフレンチオーク古樽(85%)で24ヶ月熟成。

チェリーレッドやガーネットの輝き。黒系果実、ほのかなスパイスとオークの香り。プリエト・ピクードの特徴であるタンニンと酸味が果実味とバランス良く感じられ、スパイシーかつ芳醇な味わい。

MUNDUS VINI 2021 Gold Medal

希望小売価格 **¥3,200**



## プリエト・ピクードとは？

Prieto(引き締まった)+Picudo(先のとがった)

メンシアやテンプラニーリョに比べて栽培が難しく生産性も低いことから一度は栽培を放棄された品種



### 【主な特徴】

1. 青みがかった黒色をした楕円形の房
2. 花付きが良いため、粒が密集している
3. 野生の果実のアロマと花の香りが特徴
4. カスティーリャ・レオンの一部地域で栽培されている希少品種



↑収穫風景。石がゴロゴロと転がっている。

BODEGAS SEÑORIO DE ARANA



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

設立年：1982年

原産地呼称：D.O.カリオハ(アラベサ)

気候：地中海性気候の影響を受けた大西洋気候

土壌：白亜質土壌、粘土質含む痩せて乾いた土壌

畑所有面積：自社畑約12ha+120haブドウ買付

標高：300~500m



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。

## ”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

### ビニャ・デル・オハ クリアンサ Viña del Oja Crianza



ビンテージ：2020

品種：テンプラニーリヨ100%

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12ヶ月間

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。口を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 **¥2,400**

### ビニャ・デル・オハ レセルバ Viña del Oja Reserva



ビンテージ：2018

品種：テンプラニーリヨ100%

Alc.：14.5%

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。口を含むと、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 **¥3,200**

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



ビンテージ：2017

品種：テンプラニーリヨ90%、マシエロ5%、グラシアーノ5%

Alc.：14.5%

醸造：樽でアルコール発酵後、ルモンタージュを行い柄28℃の温度で15日間醸す。

熟成：アメリカンオーク樽にてバトナーージュを行いながら24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。口を含むと、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 **¥3,900**

### ソムリエ・ブランコ Sommelier Blanco



ビンテージ：2023

品種：ピウラ100%

Alc.：13.0%

醸造：樽にてアルコール発酵

熟成：アメリカンオーク新樽にて6ヶ月間

快活なレモン、ライム、さらにはフローラルな香りに樽熟成由来の香ばしさも。しっかり骨格のある果実味には穏やかな酸味もバランスよく現れる。

希望小売価格 **¥3,400**

### ソムリエ・クリアンサ Sommelier Crianza



ビンテージ：2019

品種：テンプラニーリヨ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

紫がかった赤の色調で、凝縮感のあるソフトな色合い。香りはよく熟した赤系果実(ラズベリー)と、上品なバニラ香、ナッツ、トースト香が感じられる。味わいは果実味豊かで、酸味とタンニンがバランスよく調和し、骨格を感じる。アフターにやや果実の甘みを感じながら長い余韻へと続く。

希望小売価格 **¥2,900**

### ソムリエ・レセルバ Sommelier Reserva



ビンテージ：2018

品種：テンプラニーリヨ90%、マシエロ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

赤系果実にバニラやトースト、バルサミコなどの香りが相まって、非常に複雑な香り。力強さがありつつも丸いタンニンと綺麗な酸味が見事に調和しエレガントな印象。果実にバニラやトーストなどの樽感が現れ、余韻にはほのかにスパイスを感じる。

希望小売価格 **¥3,200**



## エンコミエンダ・デ・セルベラ Encomienda de Cervera

設立年：1758年

原産地呼称:D.O.カンポ・デ・カラトラバ(2024年2月認定)

気候：大陸性気候(ミクロクリマ)

土壌：火山由来の粘土質、石灰質、石質

畑所有面積：950ha

標高：750~850m



↑ 火山の麓にあるブドウ畑



↑ 副支配人兼醸造担当 オルテン

エンコミエンダ・デ・セルベラは、1741年にフィリップ5世からエンコミエンダの称号を与えられたバルデパライン伯爵家が所有していた土地に起源を持つ、歴史ある農園。

敷地内には1999年に天然記念物に指定された「マール・デ・ラ・オヤ・デ・セルベラ火山」がある。最後の噴火は紀元前3,600年前。地下水が加熱され、マグマと接触して噴火し広いクレーターが形成された火山であるため、麓にあるブドウ畑はミネラル豊富な土壌となっている。標高は750~850m。

副支配人のオルテンや彼女の父（現当主）など3名でチームを組み醸造を担当している。

## 歴史あるワイナリーが造り出す”ザ・火山ワイン”

### ブルカヌス・ブランコ

Vulcanus Blanco

ビンテージ：2024

品種：ソーヴィニヨン・ブラン50%、ペルデホ50%

Alc.：12.5%

醸造：ステンレスタンクでアルコール発酵

熟成：ステンレスタンクにて3ヶ月間熟成

輝きのある黄色。スグリ、リンゴ、グレープフルーツなどの果実にハーブのような香り。口に含むとフレッシュな果実味とともに豊かなミネラルと酸味が感じられ、クリーミーなテイストを余韻まで味わえる。

希望小売価格 **¥2,700**

### マール・デ・セルベラ

Maar de Cervera

ビンテージ：2023

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%

Alc.：12.0%

醸造：フレンチオーク樽にてアルコール発酵

熟成：フレンチオーク樽にて3ヶ月間熟成

緑がかった淡い麦わら色。熟した桃、ヘーゼルナッツ、ココナッツ、バニラ、パイナップルなどの香り。口当たりはとて滑らかでフレッシュ。

希望小売価格 **¥3,600**

### ブルカヌス・ナランハ

Vulcanus Macerado con Pielés

ビンテージ：2025

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%

Alc.：13.0%

醸造：ステンレスタンクで10日間アルコール発酵後、果皮と共に40日間マセラシオン。

熟成：フレンチオーク樽にて澱と共に40日間熟成。

深みのある麦わら色。熟した桃やリンゴ、マーマレード、桃のシロップ漬けといった複雑な香り。凝縮した芳醇な果実味に火山性土壌由来のミネラル感が印象的。

希望小売価格 **¥3,600**

### ブルカヌス・シラー

Vulcanus Syrah

ビンテージ：2023

品種：シラー100%

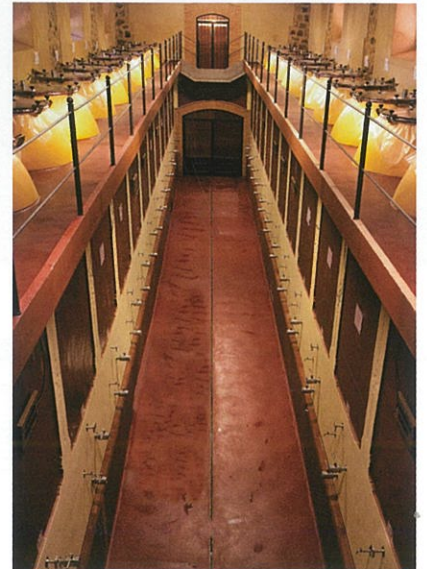
Alc.：14.0%


醸造：ステンレスタンクにてアルコール発酵後、セメントタンクでマロラクティック発酵。

熟成：フレンチオーク樽（2年目）にて6ヶ月熟成

やや紫がかった赤色。赤系果実と樽熟成由来のキャラメル香。味わいは果実味が豊かでタンニンも柔らかく、ボリュームも感じられる。


希望小売価格 **¥2,900**





**ボデガス・イ・ビニエドス・ヴェルム**  
**Bodegas y Viñedos Verum**

設立年：2001年  
 原産地呼称：V.T.カスティーリャ・ラ・マンチャ  
 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




ボデガス・イ・ビニエドス・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。カスティーリャ・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。

**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**

**DECANTER(2018年3月)**  
**「スペインワインの将来を築いていく若き醸造家10人」の一人に選出！**

醸造家： エリアス・ロペス・モンテロ氏  
 2001年 ボデガス・イ・ビニエ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動きから、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 Gaggenu 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。



**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っても適している。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② ～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。





# 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、カスティールヤ・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。

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

ビンテージ：2020

品種：アルビージョ・レアル85%、アルビージョ・マヨール15%

Alc.：12.0%

醸造：19℃でステンレスタンク発酵

熟成：5%は300Lのフレンチオーク新樽、95%は素焼きのものがめでそれぞれ6ヶ月間熟成。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しナモンや、メンブリーリオ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 **¥3,900**

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：2020

品種：ガルナッチャ100%

Alc.：13.5%

醸造：40%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。マセラシオンは10日と短め。

熟成：11ヶ月間、素焼きの大甕で熟成。

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。口を含むとその芳香と、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 **¥3,900**

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：2018

品種：グラシアーノ100%

Alc.：14.5%

醸造：10,000Lの円錐形ステンレスタンクで発酵。

熟成：20%は600Lのフレンチオーク新樽で4ヶ月間熟成。残りは素焼きのものがめで8ヶ月間熟成。瓶内熟成12ヶ月間

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、黒い果実とわず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ちらし、口中に心地よく広がる。

希望小売価格 **¥3,900**



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

ビンテージ：2017

品種：ティント・ベラスコ100%

Alc.：12.5%

醸造：400Lの古樽で発酵

熟成：50%は二回目使用の樽、50%は素焼きのものがめで12ヶ月間熟成。

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。口を含むと黒い果実、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、黒果実と花の記憶を呼び起こす。

希望小売価格 **¥3,900**

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：2019

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(10%古樽発酵)

熟成：4ヶ月間300Lのフレンチオーク新樽熟成。その後素焼きのものがめで8ヶ月間熟成

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、フレッシュ感とわずかにブラック・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 **¥3,900**



## ウルテリオール ナランハ Ulterior Naranja

ビンテージ：2023

品種：アルビージョ・レアル85%  
モラビア・アグリア15%

Alc.：12.0%


醸造：アルビージョ・レアルは果皮と共に、モラビアは果皮を取り除いて2ヶ月間ステンレスタンク内発酵。無濾過

熟成：ブレンドして6ヶ月間素焼きのものがめで熟成

淡くオレンジ色がかった外観。香りはとても複雑で、グレープフルーツなどの柑橘類や熟したリンゴ、鋭くかつ繊細なフローラル香も感じる。また、ドライフラワーやハーブ、桃、熟したメロンのニュアンスも。口を含むとオイリーな質感があり、熟した果実やドライフルーツの味わいと共にフレッシュな酸が段々と口の中で広がり、繊細で長い余韻へと続く。

希望小売価格 **¥3,900**





**BODEGAS  
EL TANINO**  
SPANISH QUALITY CELLAR

## ボデガス・エル・タニーノ

### Bodegas El Tanino

設立年：2006年


原産地呼称：V.T.カスティーリャ・ラ・マンチャ  
D.O.アルマンサ


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(有機栽培 認証無し)

標高：800m~1000m







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

### アルトス・デ・サンティアゴ シャルドネ

Altos de Santiago Chardonnay

ビンテージ：2024

品種：シャルドネ100%

Alc.：14.0%

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ピターに変化していく。



希望小売価格 **¥1,900**

### アルトス・デ・サンティアゴ シラー

Altos de Santiago Syrah

ビンテージ：2025

品種：シラー100%

Alc.：14.0%

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。9℃で発酵。

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、余韻も長く続く。



希望小売価格 **¥1,900**

### アルトス・デ・サンティアゴ カベルネ・ソーヴィニヨン

Altos de Santiago Cabernet Sauvignon

ビンテージ：2023

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

Alc.：14.5%

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・ソーヴィニヨンとは違い、とても柔らかい口当たりから始まり、ジューシーで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 **¥1,900**

### アルトス・デ・サンティアゴ メルロー

Altos de Santiago Merlot

ビンテージ：2024

品種：メルロー100%

Alc.：14.0%

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。口を含むと、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ズな口当たり。



希望小売価格 **¥1,900**

### 1752 ガルナッチャ・ティントレラ

1752 Garnacha Tintorera

ビンテージ：2020

品種：ガルナッチャ・ティントレラ100%

Alc.：15.0%

醸造：低温ブレマセラシオン発酵後、マロラクティック発酵。

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。口を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 **¥3,400**

## 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。



## ボデガ EHD

### Exportación de Hermanos Delgado

設立年：1998年  
 原産地：ラ・マンチャ州内  
 気候：大陸性気候  
 畑所有面積：500ha以上






醸造家 ホセ・カルロス・デルガド氏

ラ・マンチャ地方中央部のソクエジャモスを拠点としているワイナリー。500ヘクタール以上のブドウ畑を所有。現在は、デルガド家の3人兄弟で運営している。当主は長男のロレンソ氏。次男のアントニオ氏は栽培責任者、そして三男のホセ・カルロス氏はワイン業界で35年以上のキャリアがあり、世界のワイン事情に精通していることから醸造責任者を担っている。

化学合成物質を含まず、より高品質で健康的なワインを造るために、100%有機栽培を展開している。各区画ごとに管理を徹底しており、栽培から醸造・出荷まで自社で運営。




**ベガ・ルシア・ブルット**  
 Vega Lucia Brut

ビンテージ：NV  
 品種：アイレン100%  
 Alc.：11.0%  
 醸造：炭酸ガス注入方式。気圧4.2kg/cm2

淡いレモンイエロー。フレッシュな柑橘系の香り。アイレン特有の酸味と爽やかな果実味がバランス良くまとまっている。


希望小売価格 **¥1,300**




## カン・レアンドロ

### Can Leandro

設立年：2013年  
 原産地呼称：D.O.バレンシア(クラリアーノ)  
 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






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)、ポニカイレ(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)



## スペイン・D.O.バレンシア



## 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！

**ラ・ベジャ**  
 La Vella

ビンテージ：2023  
 品種：メルセゲラ80%、マルバシア10%、トルトシ10%  
 Alc.：12.5%  
 醸造：アルコール発酵前に、3時間8度下でマセラシオン。その後33日間アルコール発酵  
 熟成：4~5ヶ月間澱と共にステンレスタンク内で熟成  
 輝きのある黄金色。香りは、爽やかさを与えるハーブ香に、フレッシュなシトラスのニュアンスも。更に石灰岩の土壌を思わせるミネラルの香りも印象的。口当たりはアルパリサ土壌由来のミネラル感に塩味も伝わる。味わいに骨格を現す酸味は実に心地良く、僅かな苦みとともに余韻の長さが楽しめる。



希望小売価格 **¥3,200**

**パンシュ**  
 Panxut

ビンテージ：2022  
 品種：ポニカイレ100%  
 Alc.：14.5% 樹齢：60年  
 醸造：収穫後36時間8℃下発酵前マセラシオン。その後、46日間かけて500Lの樽にて全房とともにアルコール発酵、マセラシオン。その後同じ樽内にマロラクティック発酵。  
 熟成：軽いバトナーージュてし、500Lフレンチオーク古樽8ヶ月間。  
 外観は濃いスミレ色。香りは、フレッシュなラズベリー、ブラックベリーがしっかり香り、ほんのり土やなめし草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。



希望小売価格 **¥2,800**  
 92 Luis Gutierrez (Robert Parker)

**ラ・ジョマ**  
 La Lloma

ビンテージ：2022  
 品種：ポニカイレ60%、モナストレル40%  
 Alc.：13.5% 樹齢：約60~80年  
 醸造：24℃~26℃の温度下、ステンレスタンク内で20日間かけてアルコール発酵(全房)。その後500Lのフレンチオーク古樽、アンフォラ、コンクリートタンクに分けてマセラシオン、マロラクティック発酵  
 熟成：500L3-5年使用フレンチオーク古樽、400Lアンフォラ、3000Lコンクリートタンクに分かれて6ヶ月間澱と共に熟成。  
 紫がかった明るいチェリーレッドの外観。赤系果実の香りは、フレッシュなキイチゴを思わせる。甘辛、フェンネルにスパイスのノート。味わいは、酸味、赤い果実味にスパイスのアクセント。



希望小売価格 **¥2,200**



## クロ・コル・ビ Clos Cor Vi

設立年：2004年

原産地呼称：D.O.バレンシア

気候：大西洋気候、地中海性気候

土壌：石灰質、河川砂

畑所有面積：5ha

標高：400m



オーナー：ルイス・コルビ氏 (写真左)  
醸造家：ヨス・ロベス氏 (写真右)



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、同社はアルガ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。醸造家のヨス・ロベス氏は、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。



### ベルサット

Versat

ビンテージ：2024

品種：ベルディル 100%

Alc.：12.5%

醸造：低温コントロール下発酵

熟成：4ヶ月間ステンレスタンクにて澱と共に熟成

白い花、草を刈ったような香りに、青リンゴ、グレープフルーツやライムも。味わいは、フレッシュな果実感には豊かな酸味が印象的。澱付けによりボリュームもしっかりある。

希望小売価格 **¥2,400**



### クロ・コル・ビ ヴィオニエ

Clos Cor Vi Viognier

ビンテージ：2022

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、除梗破碎し、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ヶ月間、澱と共に80%ステンレスタンク、20%を225Lのフレンチオーク古樽（4回使用）にて熟成

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 **¥3,300**



### クロ・コル・ビ リースリング

Clos Cor Vi Riesling

ビンテージ：2022

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、除梗破碎し、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ヶ月間、澱と共に80%ステンレスタンク、20%を225Lのフレンチオーク古樽（3回使用）にて熟成

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、最後には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ッとし、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 **¥3,400**



### クロ・コル・ビ シメラ

Clos Cor Vi Cimera

ビンテージ：2022

品種：ヴィオニエ50%、リースリング50%

Alc.：13.5%


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、除梗破碎し、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ヶ月間澱と共に225Lのフレンチオーク樽にて。最初の4ヶ月間はブドウ別々に、その後5ヶ月間は、ブレンドして熟成。最低6~7ヶ月間瓶内熟成。

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が深み、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 **¥4,500**





## レ・ヴァン・ボノーム Les Vins Bonhomme

設立年：2007年




原産地呼称：D.O.フミーリャ/ルエダ

気候：大陸性の影響を受ける地中海性気候

土壌：石灰質、砂質

畑所有面積：800ha

標高：850m


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。



### ボー・ボノーム オーガニック Beau Bonhomme Organic

ビンテージ：2024

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

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。柔らかいタンニン、フレッシュな黒系果実にスパイスさも現れる味わいは、実にバランス良くベルベットのようテクスチャー、スムーズでなおかつ深みをも感じる。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 **¥2,100**



### エル・ペティ・ボノーム オーガニック El Petit Bonhomme Organic

ビンテージ：2024

産地呼称：D.O. ルエダ

品種：ベルデホ100%


Alc.：13.0% 樹齢：50年

醸造：低温下アルコール発酵

熟成：80%ステンレスタンク内20%フレンチオーク古樽内にて4ヶ月間熟成

薄い黄金色。フレッシュな洋ナシを感じる香り。快活で生き生きとした口当たりに、魅了されるほどの丸味、シトラス、パッションフルーツの味わい。ハーブやミネラルのノートも。

希望小売価格 **¥2,100**

## ボデガス・オリベロス Bodegas Oliveros

設立年：2010年


原産地呼称：D.O.コンダード・デ・ウエルバ

気候：大陸性気候の影響を受ける地中海性気候

土壌：石灰石を豊富に含んだ砂利

畑所有面積：148ha(自社畑)

標高：100m




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ァン・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。

### ファン・ハイメ Juan Jaime

ビンテージ：2023

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け立ての草の香りを感じられる。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 **¥2,000**



【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、お隣ヘルスと同じ作り方でフィノに当たるコンダード・パリード、オロロンに当たるコンダード・ピエホがある。

★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。(ホルドー 1992h、フルゴニョ 2000h) 降雨量は年間550mm。(ホルドー 984mm、フルゴニョ 700mm)



TIERRA SAVIA

AL NORTE DEL SUR



ボデガス・ティエラ・サビア  
Bodegas Tierra Savia

設立年：2013年

原産地：シエラ・モレナ・デ・セビーリャ地域

気候：大西洋気候

土壌：茶褐色のシスト土壌

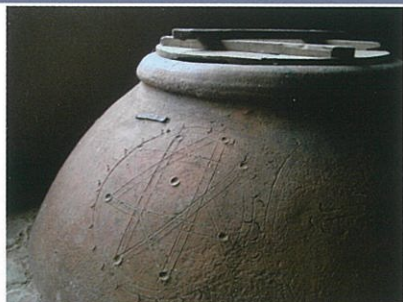
畑所有面積：10ha (内2haは自社畑)

標高：700m~800m



醸造家：ホセ・アコスタ氏 (写真左)  
ペドロ・カノ (写真右)

ティエラ・サビアは、セビーリャ出身のホセとペドロが2013年からスタートさせたワイナリー。ティエラ・サビアのあるカサーリャ村は、昔アニス酒の生産が多く、多くのワイナリーが軒を連ねていたが、現在では10軒にまで減少してしまった。D.O.に認定されていないこのエリアは、アンダルシア州北西部のシエラ・モレナ山脈の中腹にある標高の高い土地。また世界でも唯一このエリアだけで栽培されている白ブドウ品種「パローナ」を復活させたい、その一心で彼らはワインを造っている。一部の畑を除いて、基本的には有機栽培を実施。醸造の過程では、200年前のアンフォラ(800Lと1,500L)などを使用。



世界でここだけのブドウ&日本初上陸品種「パローナ」！



Parrona(パローナ)とは？

この品種を一言でいうと、「謎の品種」

Parronaは、その歴史背景などが解明されていない品種。栽培されているエリアが、シエラ・モレナという極限られた地域であるため、現在も調査が進められている。

★特徴

- ①ウドンコ病などの病害に強い
- ②成熟が遅い
- ③酸やほろ苦い味わい



樹齢90年のパローナの畑

パローナ&シア

Parrona & Cía

ビンテージ：2023

品種：パローナ(樹齢90年)90%、ウロン、サマリージャなど地場品種10%

Alc.: 13.0%

醸造：手摘み。搾前に24時間冷蔵保管。フレンチオーク古樽で15日間アルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵、6ヶ月間シュールリー。天然酵母使用。

熟成：フレンチオーク古樽で6ヶ月間、その後最低6ヶ月間瓶内熟成。

輝きのあるほのかな黄金色。熟したカリンや黄色い花に熟成感すら感じるまろやかな香り。口に含むと豊かな果実味とそのボリューム感が広がり、穏やかな酸とアフターにほろ苦さを感じる。



希望小売価格 **¥3,600**

Guía Peñín 92 puntos

ピウ・アンフォラ・ティント

Piu Anfora Tinto

ビンテージ：2023

品種：ガルナッチャ100%

Alc.: 14.0%

醸造：手摘み。アンフォラでアルコール発酵。天然酵母使用。

熟成：発酵時と同じアンフォラで澱と共に12ヶ月間熟成

美しいチェリー色。カーネーションのような赤い花や熟したイチゴやクランベリーの香りにハーブのような清涼感が加わる。フレッシュで豊かな果実味とエレガントなタンニン、そして穏やかな酸が口に広がる。今後ボトル内で熟成させることで、さらにエレガントな味わいが期待できる。



希望小売価格 **¥3,600**

Guía Peñín 91 puntos



ワイナリー犬、通称「PIU(ピウ)」  
担当：鳥からブドウの実を守るパトロール業務兼、「ピウ・アンフォラ」ラベルデザインのモデル

FORLONG

ボデガ・デ・フォーロング  
Bodega de Forlong

設立年：2007年

原産地呼称：V.T.カディス

気候：地中海性気候

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(自社畑) / 標高：60m

樹齢：パロミノ30~40年、ペドロ・ヒメネス10年



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)



カディス県に広がるアルバリサ土壌

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。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。

ユニークな造りで飲み手を魅了する ナチュラルワイン

フォーロング  
ブランコ

Forlong Blanco

ビンテージ：2024 Alc. : 12.0%

品種：パロミノ100%

SO2含有量：59mg/L

醸造：圧搾後6~7℃のステンレスタンク内で24~48時間置く。別のステンレスタンクへ移し15℃で20日間アルコール発酵。SO2添加少量

熟成：澱と共に5ヶ月間ステンレスタンクにて熟成。

少し緑がかかった透き通るような輝かしいイエローの外観。フローラルな香りに洋ナシや白桃のトロピカルフルーツを感じさせる。また、土壌から生み出されるミネラルがしっかりと感じられる。口に含むと、海を連想させる塩気があり、フレッシュな酸と旨味が印象的。

希望小売価格 **¥3,400**



フォーロング  
ル・ペティ

Forlong Le Petit

ビンテージ：2021 Alc. : 14.5%

品種：シラー90%、ティンティージャ・ロタ10%

SO2含有量：28mg/L

醸造：手摘み。アンフォアで3日間ブレマセラシオン後、アルコール発酵。

熟成：アンフォア熟成6ヶ月、その後フレンチオーク樽にて6ヶ月熟成

美しいチェリー色。カーネーションのような赤い花やブラックカラント、カカオなどの香り。豊かな果実味とタンニン、さらにアルバリサ土壌由来のほのかな塩味を楽しめる。

希望小売価格 **¥2,900**



フォーロング 80/20

Forlong 80/20

ビンテージ：2024 Alc. : 12.5%

品種：パロミノ100%

SO2含有量：10mg/L未満

醸造：ペドロ・ヒメネスの果皮でマセレーションを行いながらアンフォアにて25日間アルコール発酵。果皮を取り除きマロラクティック発酵。SO2無添加

熟成：ステンレスタンクに移して12ヶ月間

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、杏子や干しブドウ、トロピカルフルーツも感じられる。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と程よいタンニンが感じられ、最後にほのかに現れる苦みが味わいの立体を造る。

希望小売価格 **¥4,400**



フォーロング  
モナムール・アルタ

Forlong Mon Amour Alta

ビンテージ：2021 Alc. : 13.0%

品種：パロミノ100%

SO2含有量：55mg/L

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℃でクリオ・マセラシオン。フレンチオーク樽内で発酵。

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ージュ

外観は輝きのある黄金色。香りはバナナ香やバルサミコ、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 **¥6,000**



フォーロング  
アミーゴ・イマヒナリオ

Forlong Amigo Imaginario

ビンテージ：2023 Alc. : 13.0%

品種：パロミノ100%

SO2含有量：77mg/L

畑：ブランタリナ畑。アルバリサ土壌で60年の樹齢。15年以上オーガニック栽培

醸造：手摘み。24~48時間低温(3-4℃)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25~30日間ステンレスタンクにて発酵。

熟成：オロロン樽で22ヶ月間

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やオレンジピール、またヘーゼルナッツやアーモンドなどを感じる。口に含むとフレッシュな酸味が感じられ、その後塩味が広がる。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 **¥5,900**



フォーロング  
ティンティージャ

Forlong Tintilla

ビンテージ：2019 Alc. : 12.5%

品種：ティンティージャ・デ・ロタ100%

SO2含有量：24mg/L

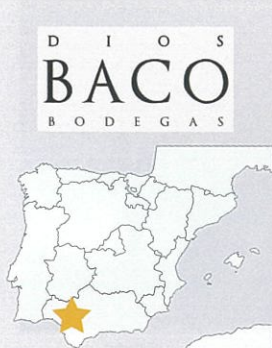
醸造：収穫時(手摘み)と除梗前にブドウを選定する。30%全房発酵、23,24℃のアンフォアにてピジャージュしながらアルコール発酵。圧搾後、再びアンフォアでマロラクティック発酵。SO2添加少量

熟成：アンフォアで6ヶ月間、225Lフレンチオーク樽に移し12ヶ月

深みのあるガーネット色。香りは非常に複雑で、花やペッパー、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。口に含むと凝縮した黒系果実があるものの、フレッシュな酸味、豊富なミネラルも後から口の中で感じ、外観とは違いつてもエレガントな印象。

希望小売価格 **¥4,800**





## ボデガス・ディオス・バコ

### Bodegas Dios Baco

設立年：1848年

原産地呼称：D.O.サンルカル・デ・バラメダ  
D.O.ヘレス

気候：地中海性気候、海洋性気候

土壌：アルバリサ土壌

畑所有面積：40ha

標高：50m



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ァン・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、アモンティリヤ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ベ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で上質な味わい。

## 150年以上の歴史を誇るボデガで造られるシェリーはトップレベル

 <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>ディオス・バコ マンサニージャ</b> Dios Baco Manzanilla         </div> <p>ビンテージ：NV 容量：500ml</p> <p>タイプ：シェリー、マンサニージャ</p> <p>品種：パロミノ100% Alc.: 15.0%</p> <p>熟成：ソレラ方式8年間熟成</p> <p>外観は緑がかかった麦わら色。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。</p> <p>希望小売価格 <b>¥2,200</b></p>	 <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>ディオス・バコ フィノ</b> Dios Baco Fino         </div> <p>ビンテージ：NV 容量：750ml</p> <p>タイプ：シェリー、フィノ</p> <p>品種：パロミノ100% Alc.: 15.0%</p> <p>熟成：ソレラ方式8年間熟成</p> <p>淡い黄金色。繊細な花の香りの中に古典的なシェリーの香りが広がる。味わいはドライでバランスがよく、余韻も楽しめる。</p> <p>希望小売価格 <b>¥2,800</b></p>	 <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>ディオス・バコ アモンティリヤード</b> Dios Baco Amontillado         </div> <p>ビンテージ：NV 容量：750ml</p> <p>タイプ：シェリー、アモンティリヤード</p> <p>品種：パロミノ100% Alc.: 18.0%</p> <p>熟成：ソレラ方式15年間熟成</p> <p>美しい琥珀色。花や森の香りにバニラやトーストなどコクのニュアンス。酸化熟成由来の複雑な味わいを楽しめる。</p> <p>希望小売価格 <b>¥3,200</b></p>
--	--	--

91 Guía Peñín

 <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>ディオス・バコ オロロソ</b> Dios Baco Oloroso         </div> <p>ビンテージ：NV 容量：750ml</p> <p>タイプ：シェリー、オロロソ</p> <p>品種：パロミノ100%</p> <p>Alc.: 18.0%</p> <p>熟成：ソレラ方式15年間熟成</p> <p>素晴らしいマホガニー色。深みのある樽香と高貴な香りが広がる。約15年の熟成を経た柔らかさと複雑さを感じられる。</p> <p>希望小売価格 <b>¥3,200</b></p>	 <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>ディオス・バコ パロ・コルタド</b> Dios Baco Palo Cortado         </div> <p>ビンテージ：NV 容量：500ml</p> <p>タイプ：シェリー、パロ・コルタド</p> <p>品種：パロミノ Alc.: 20.5%</p> <p>熟成：ソレラ方式20年間熟成</p> <p>鮮やかなマホガニー色。ヘーゼルナッツなどのコクを感じるアロマが広がる。アモンティリヤードのソフトさとオロロソの骨太なテクスチャーを兼ね備えた、深みのある味わい。</p> <p>希望小売価格 <b>¥4,000</b></p>	 <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>ディオス・バコ ペドロ・ヒメネス</b> Dios Baco Pedro Ximénez         </div> <p>ビンテージ：NV 容量：750ml</p> <p>タイプ：シェリー Alc.: 18.0%</p> <p>品種：ペドロ・ヒメネス100%</p> <p>熟成：ソレラ方式15年間熟成</p> <p>ダークマホガニー色。甘草、コーヒー、ダークチョコレートのニュアンス。非常に長いフレーバーが印象的。いつまでも続く深みのある味わい。</p> <p>希望小売価格 <b>¥4,000</b></p>	 <div style="background-color: #FFD700; padding: 5px; margin-bottom: 5px;"> <b>モスカテル エスノビスタ</b> Moscatel Esnobista         </div> <p>ビンテージ：NV 容量：750ml</p> <p>タイプ：シェリー</p> <p>品種：モスカテル100%</p> <p>Alc.: 16.0%</p> <p>濃い赤褐色とマホガニー色が印象的。モスカテル種由来の甘い香りにジャスミンなどの花とライムの柑橘系の香りが広がる。口当たりはフレッシュな甘さを感じられるが後味はややドライでピター。</p> <p>希望小売価格 <b>¥3,700</b></p>
---	---	--	---



## イビスクス Ibizkus

設立年：2007年

原産地呼称：V.T.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。

### 一口飲むと地中海を思い浮かべる



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、さら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。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。



#### 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。



#### イビスクス ブランコ Ibizkus Blanco

ビンテージ：2022

品種：マルヴァジア・イビセンカ90%、シャルドネ、マカベオ、モスカテル10%

Alc.：12.5%

醸造：ブドウは手摘み。压榨前ブドウを2℃までに冷却。デブルバージュを24時間行う。18%フレンチオーク樽、82%ステンレスタック発酵。マロラクティック発酵

熟成：5ヶ月間シュール・リー、18%フレンチオーク樽、82%ステンレスタックにて  
金色がかった麦わら色。パイナップルや完熟フルーツの香りにトロピカルフルーツのニュアンスも。味わいは、フレッシュかつ凝縮した果実味。またミネラルを感じ、飲みやすく爽やかに余韻へと続く。



#### イビスクス ロサード Ibizkus Rosado

ビンテージ：2022

品種：モナストレル100%

Alc.：13.0%

醸造：36区画の1960年~1993年の間に植えた畑から。全14ha。手摘み。压榨時の55%のみを使用。デブルバージュを24時間実施。ステンレスタックにてアルコール発酵

熟成：ステンレスタックにて4ヶ月間シュール・リー。

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。



#### イビスクス ティント Ibizkus Tinto

ビンテージ：2020

品種：モナストレル100%

Alc.：14.5%

樹齢：60年~90年(砂質、5区画、3.2ha)

醸造：区画ごとに収穫、温度調整せずにアルコール発酵。17日~19日間の醸し

熟成：75%を500Lと700Lのフレンチオーク樽(新樽、古樽)で、25%をアンフォアで熟成10~11ヶ月間

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っている官能的な一本。

希望小売価格 **¥4,900**

希望小売価格 **¥4,800**

希望小売価格 **¥4,900**

## クアトロ・クラヴォス Quatro Cravos

QUATRO CRAVOS  
VINHAS&ADEGAS



設立年：1911年

原産地呼称：I.G.ベイヤ・アトランティコ

気候：海洋性気候

土壌：粘土質、石灰質、砂質

標高：50m



クラヴォスファミリーが運営するクアトロ・クラヴォスは、バイラーダに2つのワイナリーを所有。1つは1911年に設立した「アデガ・クアトロ・クラボ」。そして更に近代化を進め、生産量を拡大するべく、2015年にポジティブワイナリー社として、アデガ・クアトロ・クラボを運営する傍ら、2016年に2つ目のワイナリー「アデガ・オリジナル」を設立。スパークリングワインを生産することで有名なバイラーダにおいて、併せ持った技術と経験を基にスパークリングワイン醸造をこの地でリードし、世界にポルトガルスパークリングワインを広めていく。

## スパークリングワイン名産地で造る、リーズナブルワイン

醸造家：ヌノ・バストス氏

ヌノ・バストス氏のワイン造りのキャリアは20年以上。Trás-Os-Montes e Alto Douro大学で醸造学を学んだバストス氏は、卒業後醸造家としてバイラーダやポルトガル国内の他産地にて経験を積む。



### ポジティブォ・ブルット

Positivo Brut

ビンテージ：NV

品種：マリア・ゴメス80%、ピカル20%

Alc.：12.0%

残糖度：8.3g/L

醸造：シャルマ方式。手摘み収穫後、ブドウ品種別で醸す。温度コントロール下ステンレスタンクにてアルコール発酵。その後そのまま澱と共にステンレスタンク内で2次発酵。

透明感のあるクリスタル色。香りは熟したシトラスフルーツにタンジェリン、ライム、オレンジのニュアンス。味わいは、口当たり柔らかく、実にフレッシュ。余韻には心地良さが続く。

希望小売価格 **¥1,600**



BARCOS WINES

REGIÃO POEIRA DA BARRICA E BARRICA DE MALLERIZ



バルコス・ワインズ  
Barcos Wines

原産地呼称：D.O.P. ヴィーニョ・ヴェルデ

気候：大西洋気候

土壌：花崗岩、片岩

畑所有面積：910haの畑からブドウをセレクト&購入

標高：40m~150m



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。バルコス・ワインズの親会社であるアデガ・ポンテ・ダ・バルカへ入社。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。

バルコス・ワインズのワイン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、この風を浴びスススと育つ。「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!」と自信を持つ。



アルト・リマ  
ホワイト

Alto Lima White

ビンテージ：2025

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%

醸造：酸を保つためブドウが熟す前の早いタイミングで収穫。ピカ・アベルタ製法（オフ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、軽やかに爽やかな飲み心地を届ける。セミドライ。幅広いシーンで活躍できる「多様なワイン」。



希望小売価格 **¥1,500**



エイティーズ・ホワイト

80's White

ビンテージ：NV

品種：ロウレイロ60%、アリント20%、トラジャドゥラ20%

Alc.：9.5%

容量：250ml

微発泡。淡い緑色の色調。レモンや青リンゴの香りは実にフレッシュ。味わいは、フレッシュな果実味が口中に広がる。ほんのり甘さを感じる余韻が印象的。



エイティーズ・ロゼ

80's Rose

ビンテージ：NV

品種：ボルサル50%、ピニャオン30%、エスパデイロ20%

Alc.：9.5%

容量：250ml

微発泡。淡いピンク色の外観。ラズベリーやチェリーなど赤系果実の香り。とてもフルーティーな果実味から甘味を感じるミディアムドライ。



希望小売価格

**¥490/缶**

**¥11,760/ケース(24缶入)**




希望小売価格


**¥490/缶**

**¥11,760/ケース(24缶入)**





**QUINTA VALE d'ALDEIA**  
wines with history



**キンタ・ヴァレ・ダルディア**  
**Quinta Vale d'Aldeia**

設立年：2004年(ファーストVT2009年)

原産地呼称：D.O.P.ドウロ

気候：大陸性気候

土壌：片岩(シスト)

畑所有面積：80ha(自社畑)

標高：380~600m



キンタ・ヴァレ・ダルディ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・ダルディアのミッションだ。

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・ダルディ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」で 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・ダルディ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・ダルディアの設立以来、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。





### ジップ・ホワイト

Zip White

ビンテージ：2023

品種：アルヴァリーニョ70%、ゴウヴェイオ20%、ヴィオジーニョ10%

Alc.：12.5%

醸造：除梗、压榨後にステンレスタンク内でアルコール発酵

熟成：ステンレスタンク

鮮やかな色調。トロピカルフルーツや熟した桃にシトラスの香りが広がるフレッシュな味わい。  
おすすめ提供温度：8℃～10℃



希望小売価格 **¥2,200**

### ジップ・レッド・オークド

Zip Red Oaked

ビンテージ：2022

品種：トリガ・ナショナル80%、トリガ・フランカ20%

Alc.：13.0%

醸造：ステンレスタンクにてアルコール発酵

熟成：フレンチオーク樽にて12ヶ月熟成

スミレ色がかった深紅色。熟した赤い果実やダークチョコレートとほのかなスパイスの香り。豊かで丸みのある果実味に柔らかなタンニンとエレガントな酸味が広がる。



希望小売価格 **¥2,200**

### シャイノ・セレクション

Xaino Selection

ビンテージ：2020

品種：トリガ・ナショナル40%、トリガ・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ヶ月

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 **¥3,000**



Concours Mondial de Bruxelles 2019

金賞

Mundus Vini Spring Tasting 2019

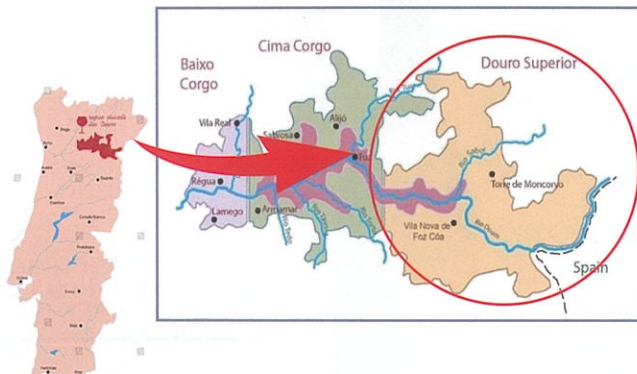
金賞

Concours International de Lyon 2019

金賞

### 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。





1892  
**CASA DA PASSARELLA**  
DÃO

## カーザ・ダ・パッサレーラ

### Casa da Passarella

設立年：1892年（ブドウ農家として開業）

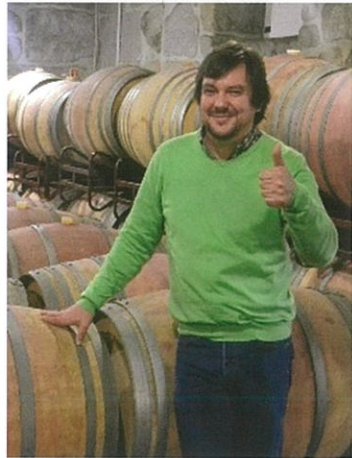
原産地呼称：D.O.P.ダオン

気候：大陸性気候(若干、大西洋気候の影響あり)

土壌：花崗岩

畑所有面積：60ha(自社畑)

標高：600m、盆地



#### 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、ダオ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）

#### ア・デスコベルタ・ホワイト

A Descoberta White



ビンテージ：2024

品種：エンクルザード33%、マルヴァジア・フィナ33%、ヴェルデーリオ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ヶ月間ステンレスタンク内でシュル・リー製法

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 **¥2,400**

#### ア・デスコベルタ・ロゼ

A Descoberta Rose



ビンテージ：2024

品種：トウリガ・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。上品なチエリーの香りに、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 **¥2,400**

#### ア・デスコベルタ・レッド

A Descoberta Red



ビンテージ：2022

品種：トウリガ・ナショナル50%、ジャエン30%、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%のトウリガ・ナショナルからのものだ。

希望小売価格 **¥2,400**

#### オ・アバニコ・レゼルヴァ

O Abanico Reserva



ビンテージ：2020

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ヶ月

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 **¥2,600**

#### エンシェルティア・ジャエン

Enxertia Jaen



ビンテージ：2017

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ヶ月、瓶内18ヶ月

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 **¥3,400**

#### オ・オエノロゴ エンクルザード

O Oenologo Encruzado



ビンテージ：2022

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 **¥4,000**

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：2020

品種：バガ15%、ジャエン、トゥリガ・ナショナル、アルヴァレリャン、ティンタ・ピニエイロ等全24種

Alc.：13.5% 樹齢：90年以上

醸造：混植混醸。全ての品種と一緒にセメントタンクでアルコール発酵。

熟成：フレンチオーク古樽内18ヶ月

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る。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、複雑味を楽しめる。

希望小売価格 **¥4,200**



フジティヴォ  
エスプマンテ  
Fugitivo Espumante

ビンテージ：2016

品種：バガ100%

Alc.：12.0%

醸造：シャンパーニュ方式（瓶内2次発酵）含有糖分4.8g/L

熟成：瓶内熟成6年以上

淡い黄金色。細かい泡沫。赤系果実、ペジタプル、トースティーな香り。口当たりにとても上品な酸味を感じ、口中にじわじわとナッティーな厚みが広がる。とてもエレガントなスパークリングワイン。

希望小売価格 **¥8,200**



フジティヴォ  
クルティメンタ  
Fugitivo Crutimenta

ビンテージ：2019

品種：エンクルザード、ピカル、テランテス

Alc.：15.0% 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、バルザミコ、はちみつを連想させる。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る。ボリュームがあり余韻も長く続く。

希望小売価格 **¥4,500**

フジティヴォ  
バスタルド  
Fugitivo Bastardo

ビンテージ：2021

品種：バスタルド100%（シノニム：トゥルソー）

Alc.：13.0%

醸造：石でできた開放槽でアルコール発酵

熟成：セメントタンクにて6ヶ月間

透明感のある淡いチェリーレッド色。スミシを連想させる心地よい香りに、ペジタプルのノート。プラムやチェリーのようなとてもピュアでチャーミングな酸味が口中に広がる。タンニンは控えめで、とても上品な味わい。

希望小売価格 **¥8,200**



フジティヴォ  
ピノ・ノワール  
Fugitivo Pinot Noir

ビンテージ：2020

品種：ピノ・ノワール100%

Alc.：14.0%

醸造：石でできた開放槽でアルコール発酵

熟成：フレンチオーク古樽で12ヶ月間熟成

明るいいルビー色。チェリー、フランボワーズの赤系果実にほのかなハーブや森を連想させる香り。ジューシーな果実味にスムーズなタンニンと酸味が印象的。1930年代にはスパークリングワイン用に使われていたピノ・ノワールが、偉大な赤ワインとして2020年ヴィンテージに復活した。

希望小売価格 **¥6,000**



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

ビンテージ：2020

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。発酵の始まりにスキンコンタクトを行う。

熟成：9ヶ月間600Lのフレンチオーク古樽にて熟成。

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る。味わいは柔らかい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、しっか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 **¥9,000**

ヴィラ・オリヴェイラ  
トゥリガ・ナショナル  
Villa Oliveira Touriga Nacional

ビンテージ：2017

品種：トゥリガ・ナショナル100%

Alc.：14.0% 樹齢：90年

醸造：発酵前にセメントタンクにてマセラシオンを行う。

熟成：フレンチオーク古樽にて1年間熟成

深い赤色の色調。熟したブラックカレントやブルーベリー、ブラックベリーの香りに、ミントやスミシのアクセント、更にスパイスのノートなどとても複雑なアロマを楽しめる。口当たりには丸みを感じ、滑らかな。繊細なタンニンと上品な酸味がこのワインの骨格を支える。

希望小売価格 **¥9,000**



## ラヴァスケイラ Ravasqueira

設立年：1998年

原産地呼称：I.G.P.アレンテージョ

気候：大西洋気候の影響を受ける地中海性気候

土壌：粘土質、石灰質、花崗岩

畑所有面積：45ha(自社畑)

標高：200~250m



José de Melloファミリーが所有する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、エヴォアラやトラス・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。

## 2018年ポルトガル国内のベストワイナリー賞 受賞！ D.O.P.に縛られない個性あふれるワインを造り続ける



### 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。

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。



### 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。



フォンテ・ダ・セラーナ  
ホワイト

Fonte da Serrana White

ビンテージ：2022

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、軽いバトナーージュ、3ヶ月間ステンレスタンク内にて

有機栽培（E.U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 **¥1,700**



フォンテ・ダ・セラーナ  
レッド

Fonte da Serrana Red

ビンテージ：2021

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 **¥1,700**



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：2023

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ヴァ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ヶ月間澱と共にフレンチオーク樽

光沢のある緑がかかった黄色の外観。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含みさる。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 **¥2,800**



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：2020

品種：シラー50%、トゥリガ・ナシヨナル  
50%

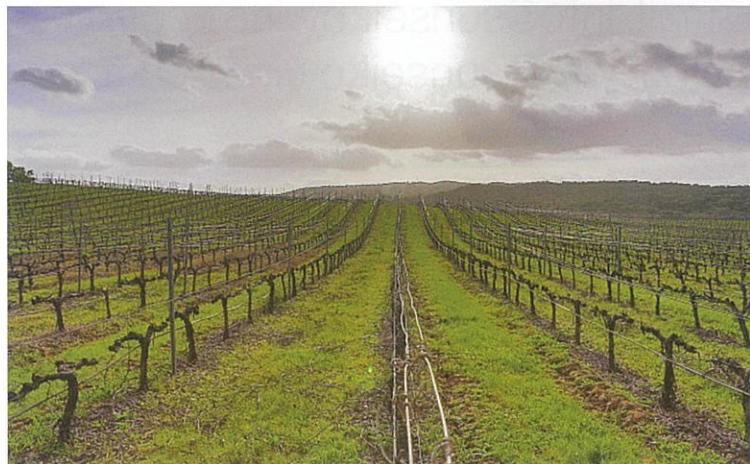
Alc.：14.0%

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 **¥2,800**





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](mailto:info@sunseikowines.com)

URL: [www.sunseikowines.com](http://www.sunseikowines.com)