

Rioja (Spain)

リオハ州

Bodegas BASAGOITI (PARXET S.A.)

ボデガス・バサゴイティ(パルシェット)

Azagra

アサグラ

パルシェット社の新作リオハ・ワイン。

長らく計画されていたリオハ・ワインを2005年ヴィンテージより生産。90年以上に及ぶワイン醸造の経験を活かし、コスト・パフォーマンスに優れたエレガントな赤ワインに仕上がっています。ワイン名はパルシェットの現CEO、Ramon Raventos Basagoiti氏のファミリーネームから採りました。ナバラのAzagraの町にボデガを構えており、リオハ・アルタの厳選した50haのブドウ畑はエプロ河流域を囲む丘により、風から保護され、標高が比較的高い為、霜の害のリスクがより少なくなっています。現在は伝統的なテンプラニーヨ種のみでワインを醸造していますが、将来に向けて、他のブドウ品種の可能性も探っています。

WHITE WINE

Basagoiti Blanco, D.O.Ca Rioja

バサゴイティ・ブランコ

スペインの黒ブドウの王様、リオハのテンプラニーヨで造られた珍しい白。バランス良く安定した味わい。

特徴	リオハ州5か所のテンプラニーヨを使用。(カルカル、サンアドリアン、アサグラ、ファルファロ、アンドシージャ、アルデアヌエバ・デ・エプロ)		
味わい	アロマが強くとともに薫り高いがキレよくスッキリとした後味。黒ブドウを使用しているためほのかなタンニンが生ハムにもピッタリ。		
ブドウ品種	テンプラニーヨ100	Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質
樹齢&仕立て	樹齢20~25年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。

JAN: 2018年4月頃入荷予定 2016 750ml/12 SP2116-12 ¥2,900

**RED WINE**

Basagoiti Crianza, D.O.Ca Rioja

バサゴイティ・クリアンサ

コスト・パフォーマンス抜群。エレガントでバランスの取れたミディアム。

特徴	樽からくるヘーゼルナッツ、トーストとスパイス感を伴う、複雑ながら素直に感じられるアロマ。ボトリング前に軽くフィルターをかける。		
味わい	繊細なミディアムボディ。丸みのあるタンニンと長い余韻が心地良いスムーズな飲み口。		
ブドウ品種	テンプラニーヨ80、グラシアーノ15、ガルナッチャ5	Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質
樹齢&仕立て	樹齢20~25年	熟成	2年目~4年目のフレンチオークにて12ヶ月熟成。

JAN: 4933238067643 2014 750ml/6 SP1114-43A ¥2,900



Fuera del Rebano, D.O.Ca Rioja

フェラ・デル・レバノ

「群れから飛び出す」という名を持ち、毎年異なる品種をブレンド。パルシェットが誇るバサゴイティの上級品。

特徴	主にシングルヴィンヤードから収穫されるグラシアーノから丁寧に造られ、長期熟成の可能性を秘める。		
味わい	ストラクチャーがしっかりしており、タンニンが細かく溶け込む。		
ブドウ品種	(2013)ガルナッチャ100 (2014)テンプラニーヨ50、グラシアーノ25、ガルナッチャ25	Bio認証等	—
方角&標高	標高450m	土壌	粘土石灰質
樹齢&仕立て	—	熟成	12か月~14か月フレンチオークとアメリカンオークにて熟成。

JAN: 8410855990395 2013 750ml/6 SP1113-53A ¥4,000

JAN: 8410855990395 2014 750ml/6 SP1114-53A ¥4,000



Cataluña (Spain)

カタルーニャ州

PARXET S.A.

パルシェット

Tiana (Barcelona)

ティアナ(バルセロナ)

パンサブランカ(チャレロ)を現在も主要品種として使用。モダンでスタイリッシュなカバを生産。

1920年バルセロナの北25km、ローマ時代の町ティアナに設立されたワイナリー。ティアナにはスニョール家によって建てられた伝統的な醸造所、さらにサンタ・マリア・デ・マルトレージャの町には近代的なカリフォルニアスタイルの醸造所とセラーを所有。モダンでスタイリッシュなカバを生産しています。当地で非常に古くから使用されていたパンサブランカ(チャレロ Xarel·lo)を現在も主要品種として使用し、伝統的なワイン造りと融合させています。

SPARKLING WINE

Cava, Brut, Cuvée21, Organic, D.O. Cava

カバ・ブルット・キュベ21・オーガニック

試行錯誤の上NO. 21のタンクで生み出され、ロンドンのシャンパーニュ通を唸らせた高品質オーガニックカバ。

特徴	パンサブランカはラヴェントス・ダレーリヤのブドウを使用、マカベオとパレリャーダは新しい醸造所の目の前の畑のものを使用。		
味わい	しっかりとしたミネラルを感じ、キレよくシーフードとの相性は抜群。		
ブドウ品種	パンサブランカ1/3、マカベオ1/3、パレリャーダ1/3	Bio認証等	CCPAE
植密度&収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質(サウロ)
樹齢&仕立て	コルドン	熟成	ステンレスタンクで熟成。瓶熟約10か月間。

JAN: 8410855990562 2015 750ml/12 SP4115-21N ¥2,200

Cava, Brut, Réserve, D.O. Cava

カバ・ブルット・レセルバ

星付きレストラン・ホテルで重宝される高い次元の品質を持つブリュット・レセルバ。

特徴	深みのある味わいと長い余韻を堪能出来る。16°Cに温度管理されたステンレスタンクで発酵。		
味わい	まろやかで滑らかな最初の印象の後、しっかりした酸味が広がり、余韻も長い。		
ブドウ品種	パンサブランカ1/3、マカベオ1/3、パレリャーダ1/3	Bio認証等	—
植密度&収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質(サウロ)
樹齢&仕立て	コルドン	熟成	ステンレスタンクで熟成。瓶熟約20か月。

JAN: 8410855031005 2014 750ml/6 SP4114-01A ¥2,700



Cava, Brut, Grand Réserve, "Maria Cabane" D.O. Cava

カバ・ブルット・グラン・レセルバ・マリア・カバネ

マリア・カバネはパルシェット社のレストランに勤務し皆に愛された女性の名。DOアレージャの特徴を最大限に生かした上級CAVA。



特徴	パンサブランカはアレージャのものを使用。				
味わい	きめ細かく長く続く泡立ち。デリケートなアロマはパンサブランカによるもの。白いフルーツとビスケットの香り。長期熟成によりリッチで力強い特徴を持つ。				
ブドウ品種	パンサブランカ1/3、マカベオ1/3、パレリャーダ1/3			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質(サウロ)	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ゴブレ&コルドン	熟成	ステンレスタンクで熟成。瓶熟約30か月(2011年は48か月熟成)。		
JAN:	8410855000025	2006	750ml/12	SP4106-05	¥3,800
JAN:	8410855000025	2007	750ml/12	SP4107-05	¥3,800
JAN:	8410855000025	2009	750ml/12	SP4109-05	¥3,800
JAN:	8410855321007	2011	750ml/6	SP4111-05A	¥3,800

Cava, Cuvée Dessert, Pinot-Noir, D.O. Cava

カバ・キュベ・デザート・ピノ・ノワール

上品でほのかな甘味が感じられるデザート・カバ。



特徴	収穫は手摘み。自然な果実味を生かし、リキュールの添加も最小限にされている。最低2年ボトルで寝かされてから出荷される。				
味わい	柔らかい赤い果実の香りが心地良く感じられる繊細なタイプ。				
ブドウ品種	ピノノワール100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質(サウロ)	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ゴブレ&コルドン	熟成	ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	8410855970007	NV	375ml/12	SP8200-01A	¥1,900

Cataluña (Spain)

Titiana (PARKET S.A.)

Tiana (Barcelona)

カタルーニャ州

ティティアナ

ティアナ(バルセロナ)

モノセパージュにこだわり、長期熟成を経てからのリリース。小規模ならではの丁寧で職人の様なワイン造り。

ティティアナの畑はヨーロッパでも最も古い歴史を持つワイン産地のひとつ、DOアレージャの中にあるシエラ・デ・マリーナ山脈の中に位置し、海から数キロのところにあります。標高500メートルで砂岩系土壌で、急勾配の畑です。1920年よりパルシェット社が所有し、ティティアナブランドとしては1986年がファーストリリースです。現在生産するカバは、アレージャ以外のワインはブレンドせず、モノセパージュで造るという小規模ならではの徹底した造り。丁寧に造られ、熟成を経て飲み頃になってからリリースされるカバの評価は非常に高く、Wine Advocate誌やDecanter誌においても高得点を獲得しています。また、このボテガのセラーには長期熟成中のカバが多数秘蔵されており、飲み頃を迎えた貴重なカバのリリースが楽しみな造り手です。

SPARKLING WINE

Titiana Vintage, Brut Nature, D.O. Cava

ティティアナ・ビンテージ・ブルット・ナトゥーレ

良質の熟成シャンパーニュを感じさせる深みのある造り。Wine Advocateにおいて90ptを獲得。



特徴	アレージャのサウロ土壌からのシャルドネを使用。熟成は最低15か月。年間生産量は僅か10,000本				
味わい	シャルドネらしい深みのあるイエローでクリーミーな泡立ち。リッチでふくよかで複雑。魅力的なトーストのノート。とても長い余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質(サウロ)	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ゴブレ&コルドン	熟成	ステンレスタンクにて熟成。最低15か月の瓶熟。		
JAN:	4933238067636	2011	750ml/6	SP4111-03A	¥5,000

Titiana Montalegre, Brut Nature, D.O. Cava

ティティアナ・モンタレグレ・ブルット・ナトゥーレ

シャンパーニュを意識したブレンドで、現在のモノセパージュにこだわる以前の貴重な在庫。モンタレグレはティアナの修道院の名前。



特徴	全房でプレス。15℃に温度管理をしながら発酵。アレージャのサウロ土壌からのシャルドネを使用。				
味わい	泡立ちは柔らかく、熟した白いフルーツと焼きリンゴのアロマ。ボリュームがあり、トーストやビスケットのノート。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質(サウロ)	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ゴブレ&コルドン	熟成	ステンレスタンク&一部フレンチオーク。瓶熟7年。		
JAN:	8410855991248	2008	750ml/6	SP4108-04A	¥7,000

Cataluña (Spain)

Raventós de Alella (PARXET S.A.)

Tiana (Barcelona)

カタルーニャ州

ラベントス・デ・アレージャ

ティアナ(バルセロナ)

DOアレージャは僅か8生産者だけの希少な産地。パンサブランカ種を中心に高品質アレージャの生産に情熱を注ぐ。

DOアレージャはバルセロナから30分ほどのところにある海に近いDO。場所柄とても風光明媚である為、近年は畑がホテルやマンション等に建て替えられています。現在では僅か独自でワインを生産しているボデガは8か所のみ。日本での流通はもちろん非常に少なく、当地でもとても希少なDOとなってきました。またこの土地だけで生産されているパンサブランカはチャレロと同じ品種。かつては土壌による味わいの違いから別の品種と考えられていました。

WHITE WINE

Pansa Blanca, Raventos de Alella, D.O. Alella

パンサ・ブランカ・ラベントス・デ・アレージャ

少し早めに醸酵を止め、スタイリッシュでフルーティな辛口に仕上げています。

特徴	DOアレージャ特有の「サウロ」という砂質土壌。海に面したテロワールの特徴が表現されている。				
味わい	オレンジピール、グレープフルーツを想わせる心地良い酸味とフルーティな果実味を持つ辛口。				
ブドウ品種	パンサブランカ100		Bio認証等	—	
植密度&収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質(サウロ)	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ゴブレ&コルドン	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	4933238070469	2016	750ml/12	SP2116-01	¥2,200



Raventos de Alella Allier, D.O. Alella

ラベントス・デ・アレージャ・アリエー

ブルゴーニュを思わせるきれいな樽のニュアンスを持つ上質なシャルドネ。

特徴	フランス・アリエー産バリックを使用しスペインらしい力強さと融合。				
味わい	輝きのある麦わら色。華やかな果実味が際立つジュシーでクリーミーな白。オークによるスモーキーなアフター。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	—	
植密度&収穫量	3,779本/ha	土壌	砂質(サウロ)	発酵	フレンチオーク&ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドン	熟成	50%アリエー産フレンチオーク、50%ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	2014	750ml/12	SP2114-05A	¥4,500	



Cataluña (Spain)

Masachs

Penedés

カタルーニャ州

マサック

ペネデス

環境を尊重し下水を再利用、リサイクル可能な容器包装などを心がける。安定したカバを造り続けています。

ペネデスの中心、標高300~350mの間に畑があり、穏やかな冬とやや暑い夏。少ない降水量で安定したカバの製造をしている。土壌も粘土、砂、シスト、石灰岩と多様で複雑性を与える。1985年、現オーナーの父親により醸造設備が整えられ、現在まで安定したカバを造り続けています。

SPARKLING WINE

Cava, Vibracions Brut, D.O. Cava

カバ・ピブラシオン・ブルット

熟したフルーツとシトロン。細やかな泡が長く続く。

特徴	爽やかなグリーンアップルカラーのエチケット。				
味わい	青リンゴを想わせる爽やかな酸と飲みやすさが特徴。				
ブドウ品種	チャレロ40、マカベオ35、パレリャーダ25		Bio認証等	—	
方角&標高	北向き 標高200m	土壌	石灰岩質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクにて熟成。12か月間ボトル熟成。		
JAN:	4933238062402	NV	750ml/12	SP4100-08	¥1,900
JAN:	4933238062419	NV	375ml/12	SP4200-08A	¥1,400



Cataluña (Spain)

Portal del Montsant (Parxet S.A.)

Monsant

カタルーニャ州

ポータル・デル・モンサン

モンサン

プリオラートを取り囲む様に位置し、価格からは想像もできない高品質ワインを生み出す。

D.O.モンサンはプリオラートの周りを囲む様に位置する。プリオラートともよく似ており、端地中海からの影響を受けながらも、夏は暑く冬は寒い内陸性の気候。段々畑のようにブドウが栽培されているところが特徴。ポータル・デル・モンサンは中でも並外れた品質とバラエティに富んだ土壌の畑を持っています。

WHITE WINE

Santbru Blanc, D.O.Montsant

サンブル・ブラン

オークフレーヴァーが上品に溶け込んだ、ボリューム感のある白。

特徴	ガルナッチャブランカ100%の厚みのある白。DOモンサンの白は貴重。				
味わい	スイカズラや新鮮なピーチを想わせるフローラルな香り。オークフレーヴァーとのハーモニーが大変心地よい。				
ブドウ品種	ガルナッチャブランカ100		Bio認証等	—	
方角&標高	標高700~800m	土壌	粘土質 石灰質 砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢60~80年 ゴブレ	熟成	500Lのフレンチオークで熟成。		
JAN:	8437008807362	2010	750ml/6	SP2110-38A	¥4,500



RED WINE

Buruberry, D.O.Montsant

ブルーベリー

まるでブルーベリーの様な凝縮感。少し冷やしても美味しい赤。たくさんのベリーをイメージした華やかなラベル



特徴	モンサンの北部に位置する畑。収穫は手摘み。生産量を抑えて濃縮感のある味わいを表現。				
味わい	力強い深紅。バラや熟した赤いフルーツ。ほのかにスパイスとハーブの香り。シルクのようなエレガントなストラクチャー。				
ブドウ品種	ガルナッチャ50、シラー30、カリニエナ20	Bio認証等		—	
方角&標高	標高700m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク14~18日
樹齢&仕立て	樹齢25年 ゴブレ	熟成	2/3はコンクリートタンク、1/3はステンレスタンクで5ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238067667	2014	750ml/6	SP1114-52A	¥2,900
JAN:	4933238070445	2015	750ml/6	SP1115-52A	¥2,900

Brunus, D.O.Montsant

ブルヌス

バランスのとれた上質モンサン。とても力強く、高級感のあるスペイン。



特徴	収穫は16kgの小さ目のバスケットで手摘み。様々な土壌から来る複雑なテイスต์が魅力。				
味わい	春の花の香り。しっかりとしたミネラル。レッドカラント、ブラックベリー。スモーキーで厚みがある。繊細かつバランスが良い。				
ブドウ品種	カリニエナ45、ガルナッチャ35、シラー20	Bio認証等		—	
方角&標高	標高700~800m	土壌	粘土質 石灰質 砂質	発酵	ステンレスタンク18~22日
樹齢&仕立て	樹齢25年~50年 ゴブレ	熟成	12ヶ月間フレンチオークで熟成。(新樽か1年樽)。		
JAN:	8437008807331	2012	750ml/6	SP1112-50A	¥3,700

Santbru, D.O.Montsant

サンブル

D.O.モンサンが持つポテンシャルを十分に引き出したこのメーカーの濃厚な最上級品。



特徴	モンサンの北部に位置する畑。収穫は16kgの小さ目のバスケットで手摘み。濃い深紫。十分な粘性。				
味わい	新鮮な赤い果実とアジア系のスパイス。ミネラル、アニス、タイムを感じる。酸味と甘味のバランスの取れた味わい。				
ブドウ品種	カリニエナ55、シラー20、ガルナッチャ15	Bio認証等		—	
方角&標高	標高700~800m	土壌	粘土質 石灰質	発酵	ステンレスタンク20~30日
樹齢&仕立て	樹齢約70年 ゴブレ	熟成	225Lと500Lのフレンチオークで14ヶ月間熟成。		
JAN:	8437008807065	2013	750ml/6	SP1113-51A	¥5,000

Cataluña (Spain)

カタルーニャ州

Cellers Unió

セジェ・ウニオ

Reus

レウス

17村2万7千人の農家を取りまとめる歴史ある協同組合。
リーズナブルで品質の高い、分かりやすく幅広く受け入れられるワインを安定して造っている。

40年にわたり、D.O.モンサン、タラゴナ、テラ・アルタ、カバ、D.C.Q.プリオラートのワインを手がけてきた、17村2万7千人の農家を取りまとめる歴史ある協同組合。持ち世界25か国に輸出しています。リーズナブルで品質の高い分かりやすく幅広く受け入れられるワインを安定して造っています。D.O.テラ・アルタはカタルーニャ州でも一番南に位置する、モダンな造りの生産者が急増する注目の生産地。この畑は標高400mの高台で、有機質で粘土質も加わる痩せた石灰質土壌。大陸性気候に地中海性気候で夏は暑く冬は寒く降雨量は少なくなっています。

WHITE WINE

Clos del Pinell, garnatxa blanca, D.O.Terra Alta

クロス・デル・ピニェル・ガルナッチャ・ブランカ

近年需要が高まっているガルナッチャブランカの白。大陸性の影響を受ける地中海性気候で夏は暑く冬は寒く降雨量は少ない。



特徴	テラ・アルタでは白の生産比率は30~40%。伝統的な栽培方法にてブドウを生育、手摘み。約8時間低温にてマセラシオン				
味わい	香り高く熟した果実味、生き生きとしたミネラルが前面に出ていて、最後までスムーズな飲み心地の良い辛口。				
ブドウ品種	ガルナッチャ・ブランカ100	Bio認証等		—	
方角&標高	標高400m	土壌	粘土質 石灰質	発酵	ステンレスタンク(15℃)20日間
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクで熟成		
JAN:	4933238069135	2016	750ml/12	SP2116-35N	¥1,400

RED WINE

Clos del Pinell, negre, D.O.Terra Alta

クロス・デル・ピニェル・ネグレ

タンニン、酸が落ち着いており実に飲みやすく使いやすい赤。大陸性の影響を受ける地中海性気候。



特徴	伝統的な栽培方法にてブドウを生育、手摘み。マストは皮とともに14日間マセラシオン。マロラクティック発酵を行う。				
味わい	ミネラル、渋味、果実味のバランスが良くボリューム感もほど良く飲み飽きない味わい。フルーティで心地良いフィニッシュ。				
ブドウ品種	ガルナッチャ40、他カリニエナ、シラー	Bio認証等		—	
方角&標高	標高400m	土壌	粘土質 石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンク。カリニエナは2ヶ月間アメリカンオークにて樽で熟成しブレンド。		
JAN:	4933238069128	2016	750ml/12	SP1116-45N	¥1,400

Galicia (Spain)

ガリシア州

Bodegas As Laxas

ボデガス・アス・ラサス

Rías Baixas

リアス・バイシャス

スペイン北西部ガリシアのD.O.リアス・バイシャスで品質の高い白ワインを生産。

1862年に遡る歴史あるボデガ。Mino川岸に位置するArbo教区にあります。以前よりその品質の高さは定評がありましたが、近年、最新の醸造技術を取り入れることにより、品質の向上がみられ、更に評価が上がっています。

WHITE WINE

Laxas, D.O. Rías Baixas

ラサス

International Wine & Spirit Competitionなどスペインのみならず世界中のワインコンクールでの受賞歴も多数。

特徴	2006年10月アルバリージョ・ワインの最高峰としてロバート・パーカーに推薦された辛口白ワイン。			
味わい	クリーンで光沢があり、青リンゴの爽やかなフレーヴァーがきれいにひろがる。香り高く繊細な味わい。			
ブドウ品種	アルバリージョ100		Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高200~300m	土壌	花崗岩に砂質が混じる土壌	発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて5か月間熟成。	

JAN: 4933238070438 2016 750ml/12 SP2116-29 ¥3,000



Castilla y León (Spain)

カスティーリャ・イ・レオン州

BODEGAS Y VIÑEDOS SHAYA

ボデガス・イ・ビニエドス・シャヤ

Rueda

ルエダ

平均90年以上の高樹齢ベルデホを、最新技術を駆使して醸造。明るく洗練としたルエダらしさを上手に表現した期待の若手ボデガ。

畑とワインメーカーは、最新の醸造技術をもつオーストリアの若き期待の星とされるBelinda Thomson(ベリンダ・トマソン)。畑は接ぎ木のされていない樹齢90年のベルデホ。簡素ながら使い勝手のよい醸造施設を2008年春~夏に作り、2008年ファーストヴィンテージの醸造に至った。Shayaとはラベルにあるこの地に古くから伝わる鹿の名前。夏季の昼夜の温度差は25℃に至り、ブドウがフレッシュな酸度を保持する所以はそこにあるベルデホ100%。15hl/ha。ゴブレ。必然的に手摘み収穫。収穫は9月下旬から10月下旬にわたって、数回に分けて行い、完璧に成熟した房だけを収穫する。ブドウが蔵に運ばれた段階で更に選果。直接プレスし、10~12度で3~4日ダブルバージュ。ステンレスタンク使い9~13度でゆっくりとアルコール発酵。マロラクティック発酵はしない。2017年サクラワインアワードにおいて、SHAYAがダイヤモンドゴールドを受賞。

WHITE WINE

ARINDO, D.O. Rueda

アリンド

D.O.ルエダの特徴が良く表現された洗練とした酸をもつフレッシュで明るい性格のワイン。

特徴	畑の中でも比較的樹齢の若い木を使用。			
味わい	グレープフルーツやシトラスやオレンジの皮などの柑橘系、洗練とした明るい印象でカジュアルに楽しくのめる白。			
ブドウ品種	ベルデホ100		Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	砂利・砂質	発酵
樹齢&仕立て	比較的若い樹齢 ゴブレ	熟成	ステンレスタンクにて熟成。	

JAN: 8437012278066 2016 750ml/12 SP2116-10 ¥2,200



SHAYA, D.O. Rueda

シャヤ

90年以上の高樹齢のベルデホを500L大樽で熟成し、スムーズで上品なベルデホを表現。

特徴	ベルデホの特徴である活き活きとした酸に、90年という高樹齢と樽熟成により厚みのあるボディが加わる。			
味わい	グリーンアップルにライムやレモングラスを加えた感じでアフターは長く続く。スムーズで品の良い造り。			
ブドウ品種	ベルデホ100		Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	砂利・砂質	発酵
樹齢&仕立て	樹齢90年以上 ゴブレ	熟成	80%ステンレスタンク、20%500Lの新樽で7か月。	

JAN: 8437005068438 2015 750ml/12 SP2115-11 ¥3,000

JAN: 2016 750ml/12 SP2116-11 ¥3,000



Castilla y León (Spain)

カスティーリャ・イ・レオン州

Alvarez de Toledo

アルバレス・デ・トレド

Villafranca del Bierzo

ビジャフランカ・デル・ビエルソ

2000年の歴史をもつビエルソの心臓部ともいえる、ビジャフランカ・デル・ビエルソにおいて高樹齢の伝統品種を栽培。

1452年にその当時の当主がアルバ公爵の称号がアンリ4世より授与された記録が残っている歴史ある名家。30年後の1514年。彼の孫であるペドロ・アルバレス氏が結婚を機にこの地に移り住みました。現在、ボデガの中心的な役割を果たしているのはドン・ルイ・バレーラ氏。風土を感じるワイン造りを心がけています。ビエルソは2000年の歴史のある産地。アルヴァレス・デ・トレドの畑は“金のマイル”と呼ばれる場所にあります。土壌は少し酸性で炭酸石灰。水晶を含んだスレード状の畑。山からきれいな湧水を利用した灌漑。谷間の穏やかな気候は土着品種であるメンシアに最適な環境です。

WHITE WINE

Senorio de la Antigua Godello

セニョリオ・デ・ラ・アンティグア・ゴデージョ

山脈に囲まれ、冷涼な風を受けた上品なゴデージョ。

特徴	魚介や甲殻類と好相性。特にこの地域の名産カメの手、カニ、ホタテ、牡蠣を使用した料理がおすすめです。			
味わい	美しいイエロー。香りはフルーティー。力強くそしてエレガントなアロマ。			
ブドウ品種	ゴデージョ100		Bio認証等	—
方角&標高	標高420m~500m	土壌	粘板岩 粘土石灰岩	発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	10,000Lのステンレスタンクにて熟成。	

JAN: 8437004697981 2016 750ml/12 SP2116-09 ¥1,800



RED WINE

Senorio de la Antigua Mencia

セニョリオ・デ・ラ・アンティグア・メンシア

2012年ヴァンテージはGUÍA PEÑÍN 91pt, Wine Spectator 90pt を獲得。

特徴	冷涼感のある綺麗なタイプのメンシア。ひき肉や野菜を入れたパイとの相性は特におすすめ。				
味わい	チェリーなどの熟した小粒の赤いフルーツ。オークとスパイスのほのかな香り。フレッシュでスムーズなタンニンと長く続く余韻。				
ブドウ品種	メンシア100	Bio認証等		—	
方角&標高	標高420m~500m	土壌	粘版岩 粘土石灰岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	フレンチオークとアメリカンオーク(225L)にて12か月間熟成。		

JAN: 8437004699084 2012 750ml/12 SP1112-61 ¥1,800



Castilla y León (Spain)

Fortuna Wines

Vigo

カスティーリャ・イ・レオン州

フォルトゥーナ・ワインズ

ヴィーゴ

自社のプリエトピケード種の高評価ワインを軸にリーズナブルでバラエティに富んだスペインのファインワインを取り扱っています。

フォルトゥーナ・ワインズは自社畑をもつボデガであり、また信頼できるコストパフォーマンスに優れたスペインワインを紹介する機能も持ち合わせています。このボデガの造る自社のワインは国内にとどまらず、その品質と価格の良さが国際的に評価されており、特にカスティーリャ・イ・レオンの地ブドウ、プリエトピケード種は近年クローズアップされることの多いブドウです。この品種を使用したワインはワイン・スペクテイターやギア・ペンガイドで高評価を獲得しています。その他提携している取り扱いDOは、DOリオハ、DOリベラ・デル・ドゥエロ、DOリアス・バイヤス、DOルエダ、DOトロです。

RED WINE

Olaia Roble, Vino de la Tierra Castilla Y Leon

オライア・ロブレ

プリエトピケードはレオンに古くからある補助的品種。そしてこのボデガのアイデンティティ。

特徴	紫がかったチェリーレッド。				
味わい	熟したフルーツとオークの香り。ダークチェリーとカカオに少しスパイス。ソフトなタンニンと長い余韻。				
ブドウ品種	プリエトピケード、テンブラニージョ	Bio認証等		—	
方角&標高	—	土壌	砂質ローム 地中に粘土質	発酵	ステンレスタンク7日間
樹齢&仕立て	—	熟成	225リットルのフレンチオークにて4か月間の熟成。		

JAN: 8437003055096 2014 750ml/12 SP1114-59 ¥1,800



Castilla y León (Spain)

Bodegas Tionio S.A. (PARXET S.A.)

Ribera Del Duero (Pesquera de Duero)

カスティーリャ・イ・レオン州

ボデガス・ティオニオ(パルシェット)

リベラ・デル・デュエロ(ペスケラ・デ・デュエロ)

バルセロナ近郊で上質なカバを生産しているパルシェット社が、1995年にEL Pago de Caserと呼ばれる地に新しいボデガを設立。高品質で濃厚な赤ワインの生産を開始。1996年がファースト・ヴァンテージ。

RED WINE

Austum, D.O. Ribera Del Duero

アウストゥム ECO

近年生産が開始されたティオニオのセカンドワイン。オーガニック転向。

特徴	ヴァンテージのキャラクターを引き出す醸造。若々しい鮮やかな赤紫色。				
味わい	赤い果実の凝縮感。なめらかなタンニンといきいきとした酸味。				
ブドウ品種	ティンタ・フィナ100	Bio認証等		CAECyL	
方角&標高	標高850m	土壌	石灰岩と砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドン	熟成	フレンチオークとアメリカンオークで15ヶ月間(新樽~3年樽)。		

JAN: 8410855990616 2016 750ml/6 SP1116-40AN ¥2,800

New Label

Tinto Tionio, D.O. Ribera Del Duero

ティント・ティオニオ

女神Thyone(Dionysos<バックス>の母)に因んだ名を持つこのワインは、味わいの骨格がしっかりしており濃厚。

特徴	1999年より醸造学で名高いカリフォルニアUCディビス校から持ち戻ったテンブラニージョのクローンを50%ブレンド(色が濃く凝縮力強さを持つ)。				
味わい	濃い赤紫をした濃縮したラズベリーの心地良い香りにタバコやチョコレートを想わせる感じが混じる。果実味も豊かで、タンニンとの調和が絶妙な仕上がり。				
ブドウ品種	ティンタ・フィナ100	Bio認証等		—	
方角&標高	標高800m	土壌	石灰岩と砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドン	熟成	フレンチオークとアメリカンオークで15ヶ月間(2年樽)。		

JAN: 4933238070452 2009 1,500ml/4 SP1609-11 ¥10,000

JAN: 8410855521001 2015 750ml/6 SP1115-11A ¥3,900



Murcia (Spain)

Bodegas Ego

Jumilla

ムルシア州

ボデガス・エゴ

フミーリャ

ボデガス・エゴは、今、注目を集める先鋭的な若手生産者の集団です。

ボデガス・エゴは、今、注目を集める先鋭的な若手生産者の集団です。歴史ある街の中心地から数キロ離れたブドウ栽培に恵まれた立地であり、25haのブドウ畑を所有。樹齢50年にもなる接木をしていない(=ピエ・フランコ)のテンプラニーリョやシラー、土着品種のモナストレルの栽培を行なっています。当地の気候と相まって、凝縮した果実味とそれに溶け込むバランスの良い酸味を持つ果皮の厚い小さな粒のブドウを栽培し、フミーリャの特有の濃厚なワインを生み出しています。ワインナーの理念としてEgo(尊厳)、Talento(能力)、Infinito(可能性)を掲げ、試行錯誤を繰り返しながらコストパフォーマンスに優れた高品質ワインを生産し続けています。今やその評価はうなぎのぼり。名高いワインコンクールで常に上位を占める様になっています。

RED WINE

Marionette, D.O. Jumilla

マリオネット

ジルベール・エ・ガイヤールワインガイドにおいて2014年、2015年が金賞受賞。

特徴	フルーティで滑らかなタンニンと果実味が口の中で溶け合う伝統のスペインスタイル。				
味わい	豊かな果実味とまろやかなトーストの香り。				
ブドウ品種	モナストレル50、シラー50		Bio認証等	—	
方角&標高	標高820m	土壌	粘土石灰岩質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	アメリカンオークにて2~3ヶ月間の樽熟成。		
JAN:	8437013527071	2015	750ml/12	SP1115-06G	¥2,000



Goru Organic, D.O. Jumilla

ゴル・オーガニック

ジルベール・エ・ガイヤールワインガイドにおいて2015年が金賞受賞。デキャンター誌91pt

特徴	蜂を描いたラベルが印象的なオーガニックワイン。モナストレルの果実味をエレガントに表現。				
味わい	とてもよく熟した豊かな果実味があり、心地よいソフトなタンニン。				
ブドウ品種	モナストレル100		Bio認証等	CAERM	
方角&標高	標高820m	土壌	粘土石灰岩質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	アメリカンオークにて2ヶ月間の樽熟成。		
JAN:	8437013527088	2015	750ml/12	SP1115-07G	¥2,000



Castilla La Mancha (Spain)

Mont Reaga

Cuenca

カスティーリャ・ラ・マンチャ州

モント・レアガ

クエンカ

ラマンチャ地方の吊りりの家(CASAS COLGADAS)で有名なクエンカのメーカー。

2001年から83エーカーの土地にプランテーションが始まり、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー、テンプラニーリョを植えています。石灰岩が多く、粘土質が混じった痩せた土地。一番高いエリアは海拔750mを越え、大変風通しが良く健全なブドウが育ちます。収穫は糖度、酸度、色等を見極めて夜間に素早く行なわれます。スペイン国内の雑誌等で、新しいタイプの優れたコストパフォーマンスを持つワインとして頻繁に取り上げられています。

WHITE WINE

Isola Blanco de Mont Reaga, Vino de la Tierra de Castilla

イソラ・ブランコ・デ・モント・レアガ

標高が高い区画のため、キレイな酸が得られるブドウが育つ。

特徴	ラベルはスペインでアマポーラ(ポビー)と呼ばれる花。18℃以下で4日間発酵。				
味わい	ベルデホからのコクとモスカテルからのフレッシュさのバランスがとれた、フルーティでさわやかな辛口。				
ブドウ品種	ベルデホ80、モスカテル20		Bio認証等	—	
方角&標高	標高710m	土壌	粘土石灰岩質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢15年 ギュイヨドゥーブル	熟成	25,000Lのステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	8437005977075	2016	750ml/12	SP2116-41	¥1,700



Mont Reaga, Blanco, Vino de la Tierra de Castilla

モント・レアガ・ブランコ

オーナー夫人のこだわりから造られる唯一の白ワイン。

特徴	多くは当地の高級レストランで消費される。300Lのアメリカン・フレンチオークの新樽で6ヶ月熟成。				
味わい	外観は黄金色。南国系のマンゴーやトロピカルフルーツとともにバター、トーストの香りが程よく香る。				
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100		Bio認証等	—	
方角&標高	標高710m	土壌	石灰岩土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	ギュイヨドゥーブル	熟成	300Lのアメリカン・フレンチオークの新樽で6ヶ月熟成。		
JAN:	2018年4月頃入荷予定	2016	750ml/6	SP2116-28A	¥4,000



RED WINE

Isola de Mont Reaga, Vino de la Tierra de Castilla

イソラ・デ・モント・レアガ

マセラシオンカルボニックによるフルーティでリーズナブルなワイン。

特徴	ラベルはスペインでアマポーラ(ポビー)と呼ばれる花。				
味わい	外観は深紅。フレッシュなミックスベリーを感じさせるアロマ。とてもキャッチーで飲みやすいワイン。				
ブドウ品種	テンプラニージョ50、シラー50		Bio認証等	—	
方角&標高	標高710m	土壌	粘土石灰岩質	発酵	24℃以下で4日間
樹齢&仕立て	ギュイヨドゥーブル	熟成	25,000Lのステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	8437005977402	2016	750ml/12	SP1116-25	¥1,800



Tempo de Mont Reaga, Vino de la Tierra de Castilla

テンポ・デ・モント・レアガ

スペインの土壌でフランス系品種をフレンチオーク中心で熟成した西仏マリアージュワイン。

特徴	300Lのフレンチ&アメリカンオークで熟成したこのメーカーの上級品。ラベルはツバメをあしらったもの。			
味わい	深紅にガーネット色が混じる。ブラックベリー等の黒果実が熟した感じ、程よいオークのフレーヴァー。			
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン50、シラー50		Bio認証等	—
方角&標高	南北向き 標高710m	土壌	粘土石灰岩質	発酵 24°C以下で4日間
樹齢&仕立て	ギュイヨ・ドゥーブル	熟成	300Lのフレンチオークとアメリカンオークにて12か月熟成。	

JAN: 8437005977204 2013 750ml/12 SP1113-26N ¥2,100



Mont Reaga, Clásico, Vino de la Tierra de Castilla

モント・レアガ・クラシコ

スペインワインガイドのGUIDE PENINで度々高得点を獲得。モント・レアガの旗艦ワイン。

特徴	100%除梗。な伝統的な長めのマセラシオン。			
味わい	タンニンが丸く溶け込み複雑な味わいとなっている。非常に力強く濃厚なタイプ。			
ブドウ品種	シラー100		Bio認証等	—
方角&標高	南北向き 標高710m	土壌	石灰岩土壌	発酵 24°C以下で4日間
樹齢&仕立て	ギュイヨ・ドゥーブル	熟成	300Lフレンチオークの新樽で18ヶ月熟成。	

JAN: 2007 750ml/6 SP1107-48A ¥5,100



Castilla La Mancha (Spain)

Bodegas Martúe

Toledo

カステリーリャ・ラ・マンチャ州

ボデガス・マルトゥーエ

トレド

濃厚かつエレガントな高いレベルの赤ワインを生産。

マルトゥーエはブドウ栽培に最適なラマンチャ州トレドのラ・グアルディア地区にあります。ボデガは2002年に完成。地下7mのセラーは温度16°C、湿度75%に保たれ、最適の熟成庫となっています。所有畑は大きく二つ(CAMPO MARTUELA, ELCASAR)に分けられており、1990年から324haのCAMPO MARTUELAに、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー、テンプラニーリョ、プティ・ヴェルド、が植えられ、2000年からはELCASARの55haの土地にカベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー、テンプラニーリョ、プティ・ヴェルド、マルベック、シャルドネが植えられました。マルトゥーエの名前はオーナー、ファウスト・ゴンザレスの最愛のマルタ夫人に因んだもの。ラベルにはワインのスタイルをイメージした楽器が描かれています。

WHITE WINE

Martúe, Chardonnay, D.O. Pago Campo de La Guardia

マルトゥーエ・シャルドネ

フレンチオークを使用し、上品かつ力強いシャルドネを表現。

特徴	ステンレスタック、新フレンチオークにて醗酵後、お互いを最適なバランスでブレンドします。22%フレンチオークで発酵、熟成。			
味わい	黄金色。良く熟したパイナップルやメロン、白い花のアロマ。樽の感じは強くはない。4~5年の熟成は可能。			
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	—
方角&標高	東から西向き、標高600m	土壌	石灰岩土壌	発酵 フレンチオーク&木樽で発酵
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	78%ステンレスタック、22%新フレンチオークにて2か月半熟成。	

JAN: 2018年4月頃入荷予定 2016 750ml/12 SP2116-13 ¥2,400



RED WINE

Martúe, D.O. Pago Campo de La Guardia

マルトゥーエ

ラマンチャにある8つの単一畑(ピノ・デ・パゴ)の内、カンポ・デ・ラ・グアルディアを代表するマルトゥーエの自信作。

特徴	29°C以下のステンレスタックで10日間発酵			
味わい	ブラックベリーやカカオ、コーヒーなどの濃密でエレガントな香り。樽から来る香りも上品な印象。スパイス感と混ざり合って程良いアクセントに。			
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン45、テンプラニージョ18、プティヴェルド18、メルロ16、シラー3		Bio認証等	—
方角&標高	東から西向き、標高600m	土壌	石灰岩土壌	発酵 ステンレスタック
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	225Lのフレンチオーク80%、アメリカンオーク20%で10ヶ月。	

JAN: 8437003739088 2012 750ml/6 SP1112-29A ¥2,900



Martúe Especial, D.O. Pago Campo de La Guardia

マルトゥーエ・エスペシャル

このボデガの名声を高めた傑作。

特徴	長期熟成が期待出来る偉大なポテンシャルを持っている。29°C以下のステンレスタックで10日間発酵。			
味わい	凝縮したアロマ、パワフルなフレーヴァーを持つ濃厚なワイン。			
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン68、メルロ20、シラー12		Bio認証等	—
方角&標高	東から西向き、標高600m	土壌	石灰岩土壌	発酵 ステンレスタック
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	フレンチオーク80%、アメリカンオーク20%にて15ヶ月。	

JAN: 8437003739040 2012 750ml/6 SP1112-37AN ¥4,500



Castilla La Mancha (Spain)

Miguel Calatayud S.A.

Valdepeñas

カスティーリャ・ラ・マンチャ州

ミゲル・カラタユド

バルデペーニャス

バルデペーニャスで良心的な価格の銘酒を生み出すメーカー。

石の谷の意味を持つバルデペーニャスは、メタの南端、シエラモレナ山脈の麓に位置しています。大陸性の気候で寒暖の差が激しく、リオハと異なり降雨量が少ないのが特徴です。まだまだ隠れた銘酒のあるエリアです。1940年設立の当メーカーはフラットな地形の赤土(チョークを含む)の土壌の畑を所有。ブドウの樹の台木はアメリカのものを使用。収穫はすべて手摘み。近年、温度コントロール可能なステンレスタンクを導入。ブランド名 Vegaval Plataは“バルデペーニャスの銀の谷”の意。GRAN SELECCIÓN AWARDにおいてCASTILLA LA MANCHA SPAINに選ばれています。

RED WINE

Vegaval Plata, Crianza, D.O. Valdepeñas

ベガバル・プラタ・クリアンサ

バルデペーニャスのセンシブルらしく、強めのフルーティーなアロマがある。

特徴	若いガルナツチャを想わせるライトな飲み口。バランスが良く、コストパフォーマンスが高い。				
味わい	紫がかかった赤色。ブラックベリーやチェリーのヒント。ほのかに香る樽からくるヴァニラの感じ。				
ブドウ品種	センシベル100(テンプラニージョ)			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き 標高720m	土壌	砂質 石灰岩	発酵	24℃以下で22日間
樹齢&仕立て	コルドン・ドウブル	熟成	オーク樽にて8か月熟成。		
JAN:	8422027000313	2011	750ml/12	SP1111-09	¥1,600



Vegaval Plata, Reserva, D.O. Valdepeñas

ベガバル・プラタ・レセルバ

高い標高。グラスワインとしても使いやすい品の良いタイプ、高いポテンシャルを秘める。

特徴	熟成によりワインに深みが出てきている飲み頃ワイン。				
味わい	ルビー色。黒い果実と樽からくるヴァニラとココアを感じさせる。とてもバランスが良い。				
ブドウ品種	センシベル100(テンプラニージョ)			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き 標高710m	土壌	砂質 石灰岩	発酵	26℃以下で22日間
樹齢&仕立て	コルドン・ドウブル	熟成	アメリカン・フレンチオーク(225L)にて14か月熟成。		
JAN:	8422027000320	2010	750ml/12	SP1110-08	¥2,000
JAN:		2011	750ml/12	SP1111-08	¥2,000



Vegaval Plata, Grand Reserva, D.O. Valdepeñas

ベガバル・プラタ・グラン・レセルバ

同社レーベルの最上級品。コストパフォーマンスに富んだグランレセルバ。

特徴	バルデペーニャスの肥沃な土壌からくる偉大なボディを感じるワイン。				
味わい	エレガントで複雑なブーケ。フルーティですべての要素がバランス良く溶け合っている。				
ブドウ品種	センシベル100(テンプラニージョ)			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き 標高720m	土壌	砂質 石灰岩	発酵	26℃以下で22日間
樹齢&仕立て	コルドン・ドウブル	熟成	フレンチオーク(225L)にて24ヶ月間熟成。		
JAN:	8422027000351	2010	750ml/12	SP1110-07	¥2,500



Castilla La Mancha (Spain)

Bodegas Cristo de la Vega

Ciudad Real

カスティーリャ・ラ・マンチャ州

ボデガス・クリスト・デ・ラ・ヴェガ

シウダード・レアル

世界で最も広大で素晴らしいワインの産地である、カスティーリャ・ラ・マンチャの魅力と情熱が詰まったボデガ。

ボデガス・クリスト・ドゥ・ラ・ヴェガはカスティーリャ・ラ・マンチャのシウダードレアル(ヴァルデペーニャスから約80km)にあり、1955年に25件のブドウ栽培者によって設立された60年の歴史を持つボデガです。その長い経験と蓄積された膨大なノウハウを有効活用し、世界のマーケットからの要求やニーズに答える為、最新のステンレスタンクやボトリングマシン等の設備投資や技術のイノベーションを繰り返し、年々成長し続けているこの地域のとても力強いボデガです。このカスティーリャ・ラ・マンチャの極端な気候はスペイン系ブドウ品種はもちろん世界品種にも適している為、バラエティに富んだブドウ品種にもチャレンジしています。

RED WINE

Marques de Castilla Barrica D.O. La Mancha

マルケス・デ・カスティーリャ・バリッカ

世界品種にアメリカンオークを効果的に使用し、低価格ながらインパクトのある味わいを表現。

畑の位置は海拔700m、年間降雨量は300~400mm。年間の日照量は3000時間以上の好立地。

特徴	このワイナリーが所有する最も古い畑のひとつから良く熟したブドウを収穫。輝きのある深紅。				
味わい	レッドカラントやスパイス、僅かにレザーやミントを感じる。樽からくる甘くソフトなタンニンが印象的。				
ブドウ品種	メルロー80%、カベルネソーヴィニヨン20%			Bio認証等	—
発酵	ステンレスタンク	熟成	ミディアム・トーストしたアメリカンオークで3か月間熟成したのち、3か月ボトル熟成。		
JAN:	8420134060091	2014	750ml/12	SP1114-57	¥1,600



Marques de Castilla Reserva

マルケス・デ・カスティーリャ・レセルバ

凝縮感があり「濃いめ」でバランスの良いワインをチョイスしたい時の定番ワイン。

特徴	樹齢100年近いコンディションの良いブドウをチョイス。深いガーネット色。				
味わい	ココアやヴァニラをミックスしたアロマ、しっかり溶け込んだ樽の香り。質の良いタンニンと酸がある。				
ブドウ品種	テンプラニージョ70、カベルネソーヴィニヨン30			Bio認証等	—
方角&標高	標高700m	土壌	—	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約100年	熟成	ミディアム・トーストのアメリカンオークで12か月間熟成したのち、24か月ボトル熟成。		
JAN:	8420134260750	2012	750ml/12	SP1112-58	¥2,000



Castilla La Mancha (Spain)

カスティーリャ・ラ・マンチャ州

Bodegas Villavid

ボデガス・ヴィリャビド

Cuenca

クエンカ

廉価なイメージの地ブドウであるボバル種の品質向上に力を注ぐボデガ。

廉価なイメージの地ブドウであるボバル種の品質向上に力を注ぐボデガ。マンチュエラはフーカル川とカブリエル川の間位置し、クエンカ県南東部にある44の自治体と、アルバセテ県の北東部にある25の自治体にまたがります。この地域は峡谷によって途切れるなだらかな起伏が特徴でブドウ畑は600~700mの場所にあり、気候は大陸性で、地中海からの湿気を帯びた風により夏はやや穏やかになり、夜間の気温も下がるためブドウの成熟には好都合です。土壌は粘土質。この土地は保水性が高く、ブドウ栽培に非常に適しています。畑の平均樹齢は25年で、35%はオーガニック栽培です。このボデガはこの土地と地ブドウでもあるボバル種に可能性を感じ、所有する1900haの畑の70%にあたる約1100haでボバル種を栽培しています。この地方のボバルは通常とは異なり、ダークブルーの濃い色合い、フルーティーな強い香り、アルコール感の強さが特徴です。

RED WINE

Villavid Bobal Ecologico Vino de la Tierra Castilla

ビリャビド・ボバル・エコロジコ

熟成も期待できる力強いボバル。

特徴	収穫はフェノール類が良く熟した最適なタイミングで収穫。(9月15日~30日)力強いガーネット色。			
味わい	エッジはパイオレット。熟した赤い果実やブラックベリー、プルーン。バランスの良いトーストのノート。			
ブドウ品種	ボバル100		Bio認証等	CAAE
方角&標高	標高600~700m	土壌	—	発酵
樹齢&仕立て	樹齢25年	熟成	マロラクティック発酵。アメリカンオークにて3か月熟成。	
JAN:	8437000854050	2016	750ml/12	SP1116-56N ¥1,500



Navarra (Spain)

ナバーラ州

Finca Albret

フィンカ・アルブレット

Cadreita

カドレイタ

最新の醸造技術を保ち優れたコスト・パフォーマンスを持つワインを生産。

ナバーラの最後の王、フワン・デ・アルブレットの名を取ったこのボデガはCadreitaに位置し、当地で最もブドウ栽培に適した土壌と気候を持つ50ha以上のブドウ畑に囲まれています。最新の醸造技術を保ち、2,000個の新しいアメリカンとフレンチオークを所有。土壌はエプロ河とアルゴン河の水捌けの良い堆積土砂の段丘。畑を形成するにあたり、気候、水、養分、害虫、病気等ブドウ生育に重要なデータを加味した上で、GPSとレーザーを駆使してマーキングを施す最新の植樹法を採用しています。

RED WINE

Albret, Crianza, D.O. Navarra

アルブレット・クリアンサ

理想的なタイミングで収穫された3品種を絶妙のバランスでブレンド。

特徴	ジューシーなタンニンの背後にきちんとした程よい酸味と甘いフレーヴァーが風味を添えている。			
味わい	強く心地良いノーズを持ち、チョコレート、赤いベリー系のフルーツとバニラ、熟したフルーツ、シナモン、オークのニュアンス。			
ブドウ品種	テンブラニョ60、カベルネ・ソーヴィニオン20、メルロ20		Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	小石の多い粘土質	発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	14ヶ月オーク樽(フランス産とアメリカ産)で熟成。その後10ヶ月ボトル熟成。	
JAN:	8411971000135	2012	750ml/12	SP1112-31 ¥2,700



Albret, Reserva, D.O. Navarra

アルブレット・レセルバ

完熟ブドウを使用した濃厚な赤。オークの香りが品良く混じる調和の取れたフィニッシュ。

特徴	輝きのある澄んだ情熱的なルビー色。マロラクティック発酵を行う。			
味わい	チェリー、プラムのクリーンなアロマにミントチョコ、トースト、シナモン、ココアのニュアンスが混じる。			
ブドウ品種	テンブラニョ85、カベルネ・ソーヴィニオン10、メルロ5		Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	小石の多い粘土質	発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	フレンチ&アメリカンオークで18ヶ月熟成後、24ヶ月ボトル熟成。	
JAN:	8411971000142	2012	750ml/12	SP1112-32 ¥3,000



Andalusia (Spain)

アンダルシア州

Bodegas Juan Piñero S.L.

ボデガス・ファン・ピニエロ

Jerez de la Frontera

ヘレス・デ・ラ・フロンテラ

サンルーカルとヘレス両方にボデガを所有し、それぞれの風土のキャラクターをしっかりと感じるこことできるボデガ。

ボデガス・ファン・ピニエロは1世紀にわたりサンルーカル・デ・パラメダで高品質なシェリーを生産しているボデガです。特にマンサニージャに力を入れて生産しており、平均8年以上熟成した少しコクのあるMARUJAシェリーなども生産しております。ボデガス・ファン・ピニエロは2007年に約1世紀の歴史のあるヘレス・デ・フロンテラのボデガを購入し、ここでのセラーは安定した気温を維持することができ、750個のアメリカンオークを所有しています。ヘレスのボデガでは主にフィノ・カンボリオとオロロソを生産していて、ラインナップでは少し違うタイプとして楽しむことができます。

ウェブサイト: <http://www.bodegasjuanpinero.com/en/index1.php>

Manzanilla JARONA 15% Vol

マンサニージャ・ハローナ

ソルティなキャラクターを爽やかに味わうことができます。若く洗練としたマンサニージャ。

特徴	サンルーカル・デ・パラメダの畑から。平均の熟成年数は3~4年。サカは年間に8回~10回。			
	フレッシュな青リンゴの香りが広がる、すっきりとしたキレの良い辛口。			
品種	パロミノ		ALC	15%
JAN:	8437013429085	NV	750ml/6	SP5100-13A ¥2,200



Manzanilla MARUJA 15% Vol

マンサニージャ・マルハ

このボデガのフラッグシップ。ギアペニンワインガイド2017においてトップ級の92点を獲得。

特徴	サンルーカル・デ・パラメダの畑から。ソルティなマンサニージャにコクをプラスしたタイプ。このボデガのフラッグシップ。				
	外観はゴールドイエロー。フレッシュで塩気を感じる。ミネラリーでヨード香も感じ余韻も長い。				
	平均の熟成年数は8年以上。サカは年間に8回~10回。				
品種	パロミノ		ALC	15%	
JAN:	8437013429023	NV	750ml/6	SP5100-14A	¥2,500

Fino CAMBORIO 15% Vol

フィノ・カンボリオ

ヘレス・デ・フロンテラのフィノ。ギアペニンワインガイド2017において94点という高評価。深みがあり、力強い。古い職人氣質のフィノ。

特徴	ヘレス・デ・フロンテラの畑から。				
	外観はゴールドで力強いコクのある辛口。アーモンドやトーストのヒント。とても長い余韻。				
	平均の熟成年数は9~10年。サカは1年間に1回のみ。				
品種	パロミノ		ALC	15%	
JAN:	8437013429061	NV	750ml/6	SP5100-15A	¥2,500

Amontillado 18.5% Vol

アモンティリヤード

通常のアモンティリヤードに比べエレガントで複雑な味わい。

特徴	サンルーカル・デ・パラメダの畑から。マンサニージャ・パサダ(良質なマンサニージャをさらに熟成したものをベース)を使用。				
	外観は琥珀色。力強い辛口でローストしたアーモンドのノート。ソルティでスモーキーな香り。				
	平均の熟成年数は9~10年。サカは1年間に1回。				
品種	パロミノ		ALC	18.5%	
JAN:	8437013429115	NV	750ml/6	SP5100-16A	¥3,300

Oloroso VIEJO 18% Vol

オロロソ・ビエホ

オロロソはスペイン語で<芳香><甘い香り>の意。

特徴	ヘレス・デ・フロンテラの畑から。濃い黄金色でドライフルーツを想わせる甘い香りとクルミの様な香りが芳しい厚みのある辛口。				
	外観はマホガニー色。スパイスでオレンジキャンディをほのかに感じる。とても長い余韻で繊細かつバランスの良いオロロソ。				
	平均の熟成年数は20年。サカは1年間に1回。				
品種	パロミノ		ALC	18%	
JAN:	8437013429191	NV	750ml/6	SP5100-17A	¥3,300

Palo Cortado 18.5% Vol

パロ・コルタード

パロ・コルタードはアモンティリヤードの香りとオロロソの濃い色調と味わいを併せ持つ希少なタイプのシェリー。

特徴	サンルーカル・デ・パラメダの畑から。パロ・コルタードは途中でフロールが消滅し酸化熟成に転換した偶然の産物。				
	外観はマホガニー色に近いパロ・コルタード。トーストしたヘーゼルナッツ。バタースカッチやリコリスのノート。				
	サカは1年間に2回。				
品種	パロミノ		ALC	18.5%	
JAN:	8437013429214	NV	750ml/6	SP5100-18A	¥3,700

Moscatel 15% Vol

モスカテル

濃縮レモンティーを想わせる様な華やかな香りと、コクのある味わいが特徴の甘口。

特徴	サンルーカル・デ・パラメダの畑から。モスカテル種を天日干して造られる。				
	外観は濃いマホガニー色。濃縮レモンティーを想わせる様な華やかな香り。干したプラムやレーズンを感じさせる甘口。				
	平均の熟成期間は7年。サカは1年間に2回。				
品種	モスカテル		ALC	15%	
JAN:	8437013429139	NV	750ml/6	SP5100-20A	¥4,100

Pedro Ximénez 15% Vol

ペドロ・ヒメネス

非常に濃いマホガニー色で深い香りのある甘口シェリー。ペルペッティーで干しブドウを感じさせる濃厚で力強い味わい。

特徴	サンルーカル・デ・パラメダの畑から。ペドロ・ヒメネス種を天日干して造られる。				
	外観は黒に近いマホガニー色。イチジクやドライピーチの香り。黒蜜を想わせる濃縮した味。				
	平均の熟成期間は7年。サカは1年間に2回。				
品種	ペドロヒメネス		ALC	15%	
JAN:	8437013429153	NV	750ml/6	SP5100-19A	¥4,100



Vinho Verde (Portugal)

Sociedade Agricola Vinho Alvarinho de Moncao.Lda.

Moncao

ヴィーニョ・ヴェルデ

ソチエダド・アグリコーラ・ヴィーニョ・アルヴァリーニョ・デ・モンサオ

モンサオ

アルヴァリーニョにこだわった最高品質のヴィーニョ・ヴェルデを生産。

17世紀に建てられた荘園で、ポルトから130km北になる、ヴィーニョ・ヴェルデとしてはほとんど北限でスペインとの国境の街モンサオに位置する家族経営の生産者。産地はスペインの白の銘醸地リアス・バイシャスに近く、ヴィーニョ・ヴェルデでも最高品質とされるアルヴァリーニョにこだわっており、そのテロワールにより固有のワインの伝統を有している。60~70%が輸出向けだが日本へは初登場。

WHITE WINE**Solar de Serrade, Alvarinho-Trajadura, D.O.Vinho Verde****ソラル・デ・セラデー アルヴァリーニョ・トラジャドゥーラ****ヴィーニョ・ヴェルデで最も高貴なブドウのコンビネーションで完璧にバランスが取れたワイン。飲みやすくフルーティに仕上げた辛口。**

特徴	様々な地形の畑より。ステンレスタンクで20日間発酵後、バトナージュしながら最低4か月間熟成。			
味わい	トロピカルフルーツを思わせるともエレガントな香り。バランスが取れ飲みやすくともフルーティ。			
ブドウ品種	アルヴァリーニョ、トラジャドゥーラ		Bio認証等	—
方角&標高	標高110~215m	土壌	花崗岩 砂質 沈泥土	発酵
樹齢&仕立て	樹齢5~20年 コルドン	熟成	ステンレスタンクにて4か月間熟成。	

JAN: 5607746000117 2016 750ml/12 PG2116-02 ¥2,000

**Solar de Serrade, Alvarinho, D.O.Vinho Verde****ソラル・デ・セラデー・アルヴァリーニョ****国際コンクールでも評価が高く数々の賞を受賞している、トップクオリティのヴィーニョ・ヴェルデ。**

特徴	ヴィーニョ・ヴェルデでも高級品種のアルヴァリーニョのみを使った、キレイなミネラルと重厚感のある上質な辛口。			
味わい	フローラルな芳香に熟した桃の香り、爽やかでピュアで深く長く続くフィニッシュが心地良い。			
ブドウ品種	アルヴァリーニョ		Bio認証等	—
方角&標高	標高110~215m	土壌	花崗岩 砂質 沈泥土	発酵
樹齢&仕立て	樹齢5~20年 コルドン	熟成	ステンレスタンクにて4か月間熟成。	

JAN: 5607746000018 2016 750ml/12 PG2116-03 ¥2,500

