スペイン

セリェル・マスロッチ

（スペイン・DOモンサン）

１００年の伝統を誇る老舗ワイン生産者

1917年の設立以来、常に新しい知識を仕入れ改革を重ねながら発展し続け、現在ではスペイン、プリオラート地方DOモンサンで最も有名なワイナリーの一つとなっています。

モンサンの南西部にあるエル・マスロッチ村。標高は50～300m、平均傾斜17%で、平地が多い地区。気温が高い為、カリニャンに適した土地柄です。

土壌構成が最も複雑で多様。ローム、スレート、粘土、石灰岩。マスロッチとは赤い土地と言う意味。グルナッシュとカリニャンはどちらも地元が誇るブドウですが、セリェル・マスロッチでは、カリニャンが最重要品種です。

“丹精こめて世話を続けて行けば、歳月がブドウを育ててくれる”という地元の諺がありますが、カリニャンは確かに時間が育てる品種であると断言でき、樹齢を重ねるにつれて活力が満ちてきます。カリニャンの老木は、勢いは若いうちだけの特権であることを教えてくれ、齢を重ねた樹は、賢明にも小さく細やかな実に持てるすべての力を凝縮させます。良きものは、じっくりと時をかけて待てる人のもとにやってくるのです。

ワインは世界20カ国以上に輸出され、ワイン・スペクテイターやデキャンター、インターナショナル・ワイン・チャレンジ、ギア・ペニン等様々なメディアから高い評価を受けており、またロジャレットの美しい抽象画のようなラベルのデザイン性は、高く評価されています。

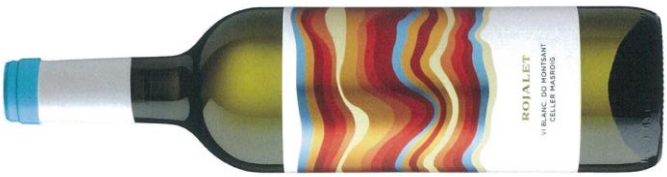
ロジャレット・ブラン

Rojalet Blanc

参考上代￥1，600

品種：マカベオ65%、ガルナッチャ・ブラン35%

JAN：8437002456504



自社畑のブドウを伝統的製法で醸造。ステンレスタンクで低温発酵。トロピカルフルーツや白い花、地中海のハーブの香りが立ち昇り、程よい酸味がさわやかで、ガルナッチャ・ブラン特有のまろやかな味わいが広がります。マカベオはアロマを引き立たせ、ガルナッチャ・ブランで味を引き締め味の骨格を決めます。活気に満ちたエレガントなワイン。

ロジャレット・ネグラ

Rojalet Negre

参考上代￥1，600

品種：ガルナッチャ60%、カリニャン40%

JAN：8437002456030

スミレ色の陰影のある明るいルビー色。レッドフルーツやチェリーの弾けるようなアロマに地中海のハーブの香り。魅力的な果実の風味、熟した滑らかなタンニン、複雑な風味を持つミディアムボディ。後味は果実味が口いっぱいに広がり、余韻までしっかり楽しめる親しみやすいワイン。ラベル・デザインは赤い地層を表しています。

ロジャレット・セレクシオ

Rojalet Negre　Seleccio

参考上代￥2，000

品種：カリニャン75%、ガルナッチャ25%

JAN：8437002456047

フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。スミレ色、深いルビー色。チェリー、ミネラル、トースト、スパイスの豊かな香りに満ち、完熟した果実の風味とエレガントでよくこなれた樽香が感じられる。滑らかなタンニンが心地よく、酸と果実味、樽の香りがバランス良く調和しています。味わいをストレートに感じられ、余韻まで芳醇で、まろやかな味わいを醸し出している秀逸ワインです。

セリェル・マロンドロ
（スペイン・DOモンサン）

　マロンドロはモンサンの北東部のコルヌデラ村に2000年設立され、ミレイア、ミレイアの父、叔父（主に畑を管理）、サム（営業担当）の4人だけの小さなワイナリー。
　モンサンは生産量が少ない小規模ワイナリーが多く、ガレージワインと言われています。マロンドロと言う社名はミレイアの祖母の名前。 コルヌデラ村には7つのワイナリーがあるが、自社畑の葡萄だけで造るワイナリーはここだけで、また古木（樹齢20～70年）を持っているのもマロンドロだけです。

ラトリア２０１２
Ｌａｔｒｉａ

参考上代￥2，800
品種：カリニャン50%、ガルナッチャ50%（樹齢30年）
熟成：フレンチオーク樽　15ヶ月熟成
JAN：8436535810371

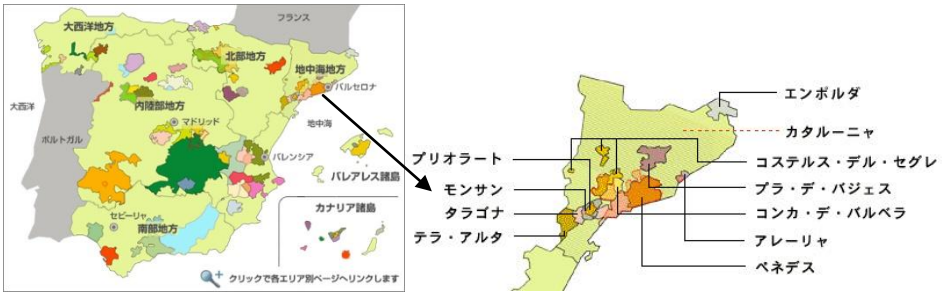
　葡萄畑は、タラゴナ州のモンサン（神聖な山の意）山麓にある街、コルヌデラ・デ・モンサン近郊に広がっています。標高は450～700m。数千年の浸食から産まれた砂利が多く含まれる石灰粘土質土壌は、美しい景観を誇るシウラナの古い街を取り囲むこの地域の典型ともいえます。ガルナッチャは標高500～550mの“レス・ヴェドレンジェス”葡萄園から、カリニャンは標高450mの“レス・トロイエス”葡萄園から産まれます。高地畑では葡萄はゆっくり熟し、豊かな酸味と複雑なアロマ、独特の個性を湛えた味わいとなります。

　丁寧に手入されている低収穫のゴブレット仕立て。マロンドロでは、カバー・プラントの導入などエコロジカルな栽培方法を原則としています。
　紫がかったチェリーレッド。 煮詰めたジャムやカシスの香りがあります。バニラやダークチョクレートなどの柔らかく強調し過ぎない樽香が鼻孔を擽り、マイルドにこなれた存在感溢れる丸みのあるタンニンは芳醇で、柔らかな酸と果実味が広がります。じっくりと味わって欲しいワインです。ラベルのデザインは葡萄をイメージしています。

●評価
ヴィノス91点／ギア・ペニン88点／インターナショナル・ワイン・ガイド銀賞／デカンタ銅賞＆87点
ジルベール＆ガイヤール金賞＆89点／※ギア・ヴィノABC92点
※30ユーロ以下の高品質お買い得ワインを紹介するワイン・ガイド。マドリッドの大手新聞社 ABC 所属のジャーナリスト兼批評家のフアン・フェルナンデス・クエスタ氏が発行

ＤＯモンサン
Ｍｏｎｔｓａｎｔ

2002年に新しいDOとして認定。
しっかりとした骨組みと濃厚な果実味の赤ワインで注目されてます。



CELLERS SANT RAFEL

セリェル・サン・ラフェル

小さな生産地スペイン・DOモンサンのアットホームなワイナリー

ワイナリーはモンサンの東部プラデル・デ・ラ・テイクセター村にあります。石灰質の含有量が多い土壌でモンサンの中では冷涼な土地。地中海から１０キロ以内の距離にあり、もう一方の境界線はカタルーニャ海岸山脈です。夕方になると海から吹きよせる涼しい南東風ガルビナーダの影響を受けます。この南東風は湿気をたっぷりと含み、ブドウの樹の水分補給バランスの調整に役立っています。雨不足の時は、特にこの風が真価を発揮する。どんな酷暑の夏でも、このガルビナーダがマス・デン・ラフェルの大気を冷却し、ブドウのゆるやかな熟成を可能としています。

【ブドウ畑】

標高300～500mに畑はあります。葡萄は全て自社畑で栽培されており、プラデル・デ・ラ・テイクセター村近郊の“マス・デン・ラフェル”と、ファルセット村の“エスプラナス”の二つの葡萄園があります。全ての葡萄はモンサンDOの認定を受け、品質が保証されています。

マス・デン・ラフェルはワイナリーのすぐ近くにあり、丘陵地の斜面につくられた小さな段々畑です。ガルビナーダと呼ばれる海風が、この地のワインにフレッシュさをもたらします。マス・デン・ラフェル農園の広さは46haで、うち11haがブドウ畑となっています。

ブドウ品種の内訳は、ガルナッチャ・ネグラ7ha、メルロー2ha、ガルナッチャ・ブランカ1.5ha、カベルネ・ソーヴィニヨン0.5haです。より高い気温と豊かな日照を必要とするカリニェーナ（＝カリニャン）のみ、気候的にふさわしいファルセット村の“エスプラナス”の 2ha の畑に植えられています。

ジョアナ・セレクシオ２０１０

Ｊｏａｎａ Ｓｅｌｅｃｃｉｏ

参考上代￥2，300
品種：ガルナッチャ70%、メルロー20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
熟成：アメリカンオーク樽（60%）、フレンチオーク樽（40%）で4ヶ月樽熟成
年間生産：8，700本
JAN：8437010656545

深い赤色をしており、香りは赤いフルーツが主体でスパイスの香りもあり、樽熟成由来のカカオ、チョコレート、バニラの風味もあります。酸はエレガントで円やか、濃縮された果実味と骨格のがっちりとした構成の豊かなタンニンが広がるフルボディータイプのワインです。

ジョアナとはオーナーの次女の名前。ギア・ペニン88点＆ベスト・バリュー・トップ3。

FAMILIA CASTAÑO

ボデガス・カスターニョ

―― イエクラ ――

無名の産地イエクラと、モナストレルを世界に知らしめた、スーパーボデガ!

バルクワインのブレンド用だったモナストレルの濃厚な果実味をひきだし、パーカーを驚愕させたコストパフォーマンスを実現。猛暑の夏と極寒の冬にさらされた、乾燥した大地が生み出す凝縮感あふれるブドウを使用。現代人の味覚に寄り添い、“濃いだけ”ではないバランス重視のワイン造りをめざしています。

ドミニオ・エスピナル モナストレル

DOイエクラ

品種：モナストレル、シラー
参考上代：￥1,200

いきいきとした深みのある美しいレッドカラー。真っ赤に熟したプラムのピュアな香り。ソフトな甘いタンニンと心地よい後味、程よいコクが魅力の、親しみやすいワインです。
オーク樽で1か月間熟成。

JAN：8422443001512

辛口	1	**2**	3	4	5	甘口
軽い	1	**2**	3	4	5	重厚

ドミニオ・エスピナル マカベオ

DOイエクラ

品種：マカベオ
参考上代：￥1,200

淡いイエローカラー。熟したリンゴやハチミツの深いアロマ。リッチでジューシー、とろけるような果実味とミネラルが、非常にデリケートな味わいを醸し出しています。

JAN：8422443001505

辛口	1	**2**	3	4	5	甘口
軽い	1	**2**	3	4	5	重厚

ヘクラ

DOイエクラ

品種：モナストレル
参考上代：￥1,700

標高800mの畑で育った樹齢35～60年の自根ブドウ(接ぎ木をしていません)から造られます。濃紫色でブルーベリーやペッパーの香り、濃厚な果実味が口いっぱいに広がります。フレンチオーク樽で6ヶ月熟成。

JAN：8422443001802　辛口 1 2 3 4 5 甘口 / 軽い 1 2 3 4 5 重厚

パーカー・ポイント90点台を連続獲得！
その点数をラベルにあしらった特別バージョン 。

スペインの無名産地“イエクラ”が世界に認められたのはロバート・パーカーJr.が2001年にヘクラ(VT99)に90点のパーカーポイントを付けたことがきっかけでした。その後この驚異的なワインは、90点以上を何度も獲得しています。

New Design

ヘクラ ハーフ・ボトル

DOイエクラ

品種：モナストレル
参考上代：￥900
375ml 24 入り

JAN：8422443002502　辛口 1 2 3 4 5 甘口 / 軽い 1 2 3 4 5 重厚

THE WINE ADOVOCATE
■ヘクラ
2015VT　89点
2013VT　91点　2012VT　91点
2009VT　90点　2008VT　89点
2006VT　90点　2005VT　90点
2004VT　91点　2003VT　90点
2002VT　90点　2001VT　91点

イエクラの歴史ある教会の屋根の模様をラベルにデザインした、まさにイエクラを表現したワイン。(ヘクラとはイエクラの昔の呼び名)

Robert Parker's

Best Values of 2015

パーカー大絶賛
2015年ベストバリューワイン
３本の１本に選出！(2013VT)

カスターニョ ソラネラ

DOイエクラ

品種：モナストレル、カベルネ・ソーヴィニヨン
ガルナッチャ・ティントレーラ
参考上代：￥2,000

濃い深紅色の輝きが美しいワイン。熟したブラックベリーとプラムの鮮烈なアロマ、そしてエレガントな樽のニュアンスをほのかに感じます。肉厚でジューシーな味わいとまろやかで甘いタンニンが楽しめます。フレンチオークとアメリカンオークの小樽で10ヶ月熟成。

JAN：8422443009372　辛口 1 2 3 4 5 甘口 / 軽い 1 2 3 4 5 重厚

カスターニョ モラゴン

DOイエクラ

品種：カベルネソーヴィニヨン、モナストレル
参考上代：￥1,200

深い輝きを持つチェリー・レッド。熟したプラムやチェリーの濃厚な香り。しなやかでフルーティー、甘くまろやかなタンニンが溶け込んだ、極めてソフトで心地よい口当たりの親しみやすいワインです。

JAN：8422443002984　辛口 1 2 3 4 5 甘口 / 軽い 1 2 3 4 5 重厚

THE WINE ADOVOCATE
■ソラネラ
2015VT　92点
2013VT　92点　&　ベストバリューワイン選出
2012VT　94点　2010VT　90点
2009VT　90点　2007VT　90点
2006VT　90点　2005VT　91点
2004VT　92点　2003VT　91点
2002VT　90点　2001VT　93点
1999VT　92点

カスターニョ・ファミリー

果実味、新鮮味、アロマティックの三拍子!

カスターニョ・ファミリーはルーツを大切にし、伝統を守っています。上質さを求めて常に努力し続け、モナストレルの魅力を探り続けているのです。

ラモン・カスターニョ・サンタは、地元で最もポピュラーな品種モナストレルで最高級ワインを造ろうと決意して以来、大きな信念と忍耐、そしてパワーをその仕事に注ぎ続けてきました。

ロバート・パーカーJr(右)と
ラモン・カスターニョ(左)

ボデガス・カスターニョが培ってきた伝統性や風土性を表現したカスターニョ・シリーズ。
スペインで有名な闘牛のマントからアイデアを得たラベルには、 ワインの特徴が個性豊かに描かれています。

カスターニョ モナストレル

2016VTより
New Design
今後順次出荷予定

DOイエクラ

品種：モナストレル
参考上代：￥1,300

ワインの4分の1をマセラシオン・カルボニックで醸造。 プラムの濃厚なアロマと熟した赤いベリーの甘酸っぱい香り、 口いっぱいに広がるフレッシュでフルーティーな味わい。 いきいきとしたタンニンが心地よい余韻を残します。

JAN：8422443001208

辛口 1 **2** 3 4 5 甘口
軽い 1 2 **3** 4 5 重厚

パーカーポイント90点(2016VT)

カスターニョ モナストレル・オーガニック

New Design

Organic Wine

DOイエクラ

品種：モナストレル
参考上代：￥1,300

有機栽培ブドウで造られたワイン。濃厚で輝きのあるレッド・チェリーの色合い。ジャムやフルーツ・コンポートのスパイシーな香り。口当たりは濃密かつソフトでシルクのような舌触り。とてもフルーティーな味わいです。

ムルシア州有機農法協議会
認定オーガニック

JAN：8422443002151

カスターニョ マカベオ・シャルドネ

New Design

DOイエクラ

品種：マカベオ、シャルドネ
参考上代：￥1,300

2種類のブドウから醸し出される複雑な果実味ときりっとした酸味。飽きのこない辛口白ワインです。豊かでコクのある、完熟した白桃を思わせる味わいが楽しめます。
シャルドネをフレンチオークの新樽で、熟成。

JAN：8422443001215

辛口 1 **2** 3 4 5 甘口
軽い 1 2 **3** 4 5 重厚

カスターニョ マカベオ・オーガニック

New Design

Organic Wine

品種：マカベオ
参考上代：￥1,300

有機栽培で育てられた短梢垣根仕立てのマカベオ100%。澄み切った輝きのある淡いイエロー・カラー。リンゴやシトラスのフレッシュで心地よいアロマ。ジューシーな果実味が口いっぱいに広がり、ほのかなミネラルの風味も感じられます。爽やかな後味も魅力的です。

ムルシア州有機農法協議会
認定オーガニック

JAN：8422443009860

カスターニョ・コレクション セパス・ヴィエハス

DOイエクラ

品種：モナストレル
　　カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：￥2,800

セパス・ヴィエハス、“古株”を意味するワイン。暗赤色の深い輝きのあるガーネット・レッド。完熟したブラック・フルーツとスパイスの複雑なアロマとエレガントな樽の香り。 口当たりはソフトで、味わいもソフトでデリケートでありながら、豊かでエレガントなタンニンによりしっかりとしたボリュームも感じさせます。心地よい余韻も長く続きます。フレンチ＆アメリカン・オークの樽で10ヶ月熟成。

JAN：8422443001222

辛口 **1** 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 **5** 重厚

カスターニョ ドゥルセ　(500ml)

DOイエクラ

品種：モナストレル（極甘口）
参考上代：￥3,000

力強い色と香りに驚かされます。ドライフルーツの濃厚な甘さに、ココアやカラメルの香ばしさが散りばめられています。 濃密な極甘口に鮮やかな酸味がフレッシュさをもたらし、飲み飽きしません。自根ブドウ(接ぎ木をしていません)を使用。

JAN：8422443001260

辛口 1 2 3 4 **5** 甘口
軽い 1 2 3 **4** 5 重厚

モンターニャ
Montana
（スペイン/DOCリオハ）

7世代続く老舗ワイナリー。シングルヴィンヤードで産する優れたヴィンテージの自社詰めワイン。

【モンターニャ・ファミリー】
　7世代にわたってワイン事業に携わってきた一族です。リオハ・アルタでも最高のブドウ生産地にいくつかのブドウ園（およそ106ha）を所有しており、一番古いシングル・ヴィンヤードは1886年から栽培を始め、20世紀初頭以降にその他多数のシングル・ヴィンヤードを手に入れました。モンターニャのブドウ園は樹齢が古く、古木の多くはフィロキセラのすぐ後に植えられており、希少なグラシアーノの畑もかなりの面積が残されています。ワインはエレガントで素晴らしい繊細さを誇り、国際市場を意識した様々なブランド名のもと販売されています。それらはすべて、地球環境に配慮しつつ大切に栽培されたブドウから造られています。

醸造チームは、それぞれ赤ワイン専門、白ワイン専門としています。
醸造責任者は、イザーク・フェルナンデス・モンタナ氏。イザークはあのベガ・シシリアでワインメイキングをしてきたマリアーノ・ガルシア氏を叔父にもち、自らもベガ・シシリアで働き腕を磨きました。イザークの産み出した数多くのワインはスペインの旗艦ワインとなっており、ワイン評論家、愛好家達からも高い評価を得ています。

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214640	**モンターニャ・ブランコ** Montaña Blanco	白	2016	DOCリオハ 8422938001003	750	¥1,500	
品種：ヴィウラ　100％ 土壌は粘土石灰質。ヴァルデカレラス畑の平均樹齢40年の良質な葡萄を手摘みで収穫。醸造は100％除梗したブドウを、温度調整したステンレスタンクで発酵。瓶詰後3ヶ月間熟成させます。 淡いイエロー。リンゴや洋ナシを思わせるフレッシュフルーツと花のアロマ。フレッシュ＆フルーティーでコクのある味わい。							
214645	**モンターニャ・ティント** Montaña Tinto	赤	2016	DOCリオハ 8422938000297	750	¥1,500	
品種：テンプラニーリョ　100％ 土壌は粘土石灰質。畑は標高570mのカラシェルソ、トルカルヴォ。平均樹齢35年の葡萄を手摘みし、醸造は100％除梗した葡萄を、毎日ポンピングしながら10～15日間浸漬。温度調整したステンレスタンクで発酵。瓶詰後3ヶ月熟成させます。いきいきとした輝きのある澄み切った濃い紫色。フレッシュフルーツと花束、乳酸の香り。フルーティーで味わいに厚みがありまろやか。バランスのとれた酸味。フルーティーな余韻が長く続きます。							
214650	**モンターニャ・ティント・クリアンサ** Montaña Tinto　Crianza	赤	2014	DOCリオハ 8422938000334	750	¥1,800	
品種：テンプラニーリョ　100％ 土壌は粘土石灰質。畑は標高580mのラ・クエスタ。平均樹齢15年の葡萄を手摘みし、醸造は100％除梗した葡萄を、温度調整したステンレスタンクで発酵。アメリカン＆フレンチ・オーク樽で12ヶ月、瓶詰後12ヶ月熟成させます。 深紅の縁取りのあるレッドチェリーの色合い。完熟フルーツを思わせる複雑で豊かな味わい。バルサムやトーストのほのかな風味。タンニン豊かなフルボディで、後味は果実の甘さが感じられます。							
210680	**マルケス・デ・トマレス・エクセレンス・ティント** Marques de Tomares Excellence Tinto	赤	2015	DOCリオハ 8422938000013	750	¥2,000	
品種：テンプラニーリョ90％、グラシアーノ10％ 土壌は粘土石灰質。畑は標高630mのガルザッラ。平均樹齢15年の葡萄を手摘みし、50％除梗した葡萄を、50％炭酸ガス浸漬。　温度調整したステンレスタンクで発酵。アメリカンオーク樽で3ヶ月、瓶詰後3ヶ月間熟成させます。 紫がかった濃厚なレッドチェリーの色合い。樽熟成を経てもなおフレッシュな若々しさに満ちており、ラズベリー、チェリーのフルーティーなアロマにバニラやコーヒー、カラメル、ミネラル等、テロワールからもたらされるニュアンスが混じり合っています。アロマティックでリッチな味わい、乳酸やバルサムの風味も感じられ、フレッシュな後味と長い余韻が楽しめるワイン。							

100年以上の歴史を誇る、サンティアゴ巡礼路のワイナリー。
恵まれた立地条件がゆえに、旅人たちの口伝えで伝承されてきたワイン造りの技術や秘訣が集積されていると言っても過言ではありません。

ボデガス・コラル / Bodegas Corral （スペイン／リオハ）

ドン・ハコボ・ブランドの生みの親であるボデガス・コラルの設立は100年以上前に遡ります。リオハで生まれ育った栽培醸造家サトゥルニーノ・ダロカは先見の明に恵まれ、ナヴァレット近郊の小さな村ソフエラの僧院から最初のブドウ畑を買い入れました。（リオハ地方においては、ワインをはじめとするあらゆる文化、芸術、技術を根付かせたのは僧院です）彼の娘はマルティン・コラルと結婚し、彼の名前と家紋がワイナリーに受け継がれることとなりました。

【巡礼者のワイン】

ボデガス・コラルは、有名なサンティアゴ・デ・コンポステーラ巡礼路の北の道とナバラ州を通る道の中軸に位置しています。ナヴァレットの街は古い歴史を誇り、中世の建築物（12世紀に建てられたアルフォンソ8世の城など）が数多く残されており、ワイナリー周辺には1185年に建てられたサン・フラン・デ・アクレ巡礼病院などの遺跡があります。巡礼者が行き交い、彼らの知識や情報がもたらされたこの地では、豊かなワイン文化が花開くことになりました。そしてこの地はリオハ・ワインの有名なサブリージョンである、バハ、アルヴェサ、アルタの接点でもあります。3つの産地の良いところを集めたような土地で、他に類を見ないほど見事に調和のとれたワインを生産することができるのです。

■ドン・ハコボ・ロゼ／Don Jacobo Rose

参考上代￥1，500／原産地：DOCリオハ
品種：テンプラニーリョ50%、ガルナッチャ50%
JAN：8411749121116

セニエ法で8時間の浸漬、醸造します。色あいは、光沢のあるストロベリーレッド。新鮮なフルーツ濃厚なアロマと、グミのようなお菓子を思わせるほのかに甘い香り。爽やかな口当たりで濃厚でまろやか、滑らかで鮮やかなフィニッシュを感じます。

■ドン・ハコボ・ティント・クリアンサ／Don Jacobo Crianza

参考上代￥2，200／原産地：DOCリオハ
品種：テンプラニーリョ85%、ガルナッチャ10%、マスエロ、グラシアーノ5%
JAN：8411749111070

鮮やかで濃厚なチェリーレッド。レッドフルーツとスパイスの仄かな香りがあり、かすかなバニラ香。軽い焙煎香が、木樽での熟成でしっとり溶け込んで、まとまりのある上品な芳香と見事に調和。ソフトな渋みで、ボリューム豊かで優れたバランスです。 アメリカンオーク樽で12ヶ月熟成。

ベルリンワインコンクールワインコンクール金賞、ブリュッセルワインコンクール銀賞、バッカスワインコンクール銀賞

■ドン・ハコボ・ティント・レゼルバ／Don Jacobo Reserva

参考上代￥3，300／原産地：DOCリオハ
品種：テンプラニーリョ90%、ガルナッチャ、マスエロ、グラシアーノ10%
JAN：8411749111025

レンガ色がかった、鮮やかで濃厚なルビー色。スパイスやミネラルのほのかな香りと、フルーティな特徴が調和した複雑なアロマ。木とフルーツの絶妙なバランス。たっぷりと口に広がる深い味わいと上品さ。タンニンのしっかりしたストラクチャーとボリューム豊かなフィニッシュ。アメリカンオーク樽で22ヶ月熟成。

ベルリンワインコンクールワインコンクール金賞、ブリュッセルワインコンクール金賞、ジルベール・ガイヤール金賞

Loxarel / ルシャレル

ペネデス／オーガニック＆ビオディナミ
スペインで初めてビオディナミを導入

４代目のオーナー、ジョセップ・ミチャンは１６歳のころからワイン造りの経験を積んできました。
１９８７年にルシャレル・ブランドを立ち上げ、様々なスタイルのワイン造りを体得。
ルシャレルは、スペインにおけるビオディナミ団体の草分け、テッラディナミカ"Terradinamica"の発足当初からのメンバーで、ビオディナミ農法を実践しています。

ルシャレル
アマルテア・ブランコ
オーガニック

Organic Wine

DOカタルーニャ

品種：ガルナッチャ・ブランカ 80%、
チャレ・ロ 20%
参考上代：￥2,000

標高500m 以上の高地畑のガルナッチャ・ブランカと、自社畑で育つチャレ・ロをブレンド。
洋ナシやトロピカル・フルーツの甘いアロマ。
フレッシュな口当たりと心地よい酸味にあふれる爽快な味わいが魅力です。
ステンレスタンクで 4 ヶ月熟成後、瓶詰め。

JAN: 8413929620129

右端がジョセップ・ミチャン氏、中央はカン・ロカのオーナーのジョセップ・ロカ氏

ルシャレル
アマルテア・ティント
オーガニック

Organic Wine

DOペネデス

品種：メルロー 60%、
カベルネ・ソーヴィニヨン 30%、
テンプラニーリョ 10%
参考上代：￥2,000

ブラックチェリーやブラックベリーの豊かな果実の香りと、樽からのバニラ香、チョコレートの風味。力強く、しかしソフトなタンニンにあふれ、後味にはほのかなミネラルの風味も漂います。ハンガリー産の樽（2年物）で10ヶ月熟成。

JAN: 8413929620112

ルシャレル
アマルテア・クラシック
ブリュット・ナチュレ・オーガニック

Organic Wine

DOクラシック・ペネデス

品種：チャレ・ロ 45%、マカベオ 35%
パレリャーダ 20%
参考上代：￥2,200

天然酵母使用。シュール・リーで最低15ヶ月の瓶内熟成。フレッシュ＆フルーティーで、洋ナシやシトラスのアロマにあふれています。花のような香りやナッツの香ばしい風味も漂います。心地よい酸味と海の塩の風味が効いたドライでエレガントな味わい。

JAN: 8413929000051

109ヶ月もの間、瓶内熟成される、
贅沢極まりないスパークリング！
丁寧に手摘みしたブドウを伝統的なシャンパーニュ製法で醸造。デゴルジュマン（澱引き）をせず、澱を含んだままワインを熟成させるため、ボトルには10年近い歳月を経た澱の層が積もっています。
その澱の状態を見て、セラーマスターがリリース時期を決定。
紙でラッピングしているのはそのためです。
まさにスパークリングの“生一本”！
キャップシールを被せないのは、
その心意気の顕れです。
専用ソムリエナイフ付き。
デカンタ・ワイン・アワード2013＆2014
連続で、金賞獲得！

ルシャレル　109
ブリュット・ナチュレ・レゼルバ
オーガニック

Organic Wine

DOクラシック・ペネデス

品種：チャレ・ロ 90%、シャルドネ 10%
参考上代：￥17,000

無ろ過なため、少し濁りのある金色。アップルパイ、アンズ、イースト、バター、トースト、ココアの複雑なアロマ。白桃やバニラ、ドライフルーツ、ハーブ、オレンジやレモンの皮、ハチミツ、ミネラル等驚異的に複雑な味わい。完全に溶け込んだ泡は繊細で、ボディはシルクのようにしなやか、そして堂々たる酸味。後味の余韻も素晴らしく、まさに孤高の１本。１杯目、２杯目、３杯目と目まぐるしく変化する異次元の味わい。
僅か 1000 本の限定生産。宝石のように貴重なワイン。更に5～7年の熟成が可能です

JAN: 8413929001096
パーカーポイント93+点（2005VT）

ルシャレル
790・レゼルバ
オーガニック

DOペネデス

Organic Wine

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
参考上代：￥3,800

自社所有のシングル･ヴィンヤードワイン。
フレンチオークの樽で熟成。「790」とは、
収穫してから瓶詰めまでの日数を意味します。
レッド・チェリーの色合い。 完熟した野生のベリー、 ブラックフルーツ・ジャム、 コーヒーやチョコレート、 スパイスの複雑な香り。

JAN：8413929007906
パーカーポイント90点（2008VT）

ルシャレル
アパル・ティント
オーガニック

DOペネデス

Organic Wine

品種：ガルナッチャ・ネグラ 50%
　　メルロー 50%
参考上代：￥3,500
ノンフィルター、 安定化なし、 SO2 無添加。
人の手による変化、 制限を一切加えず、 ワインの素晴らしい潜在能力を如何なく発揮させたワイン。 5 週間の果皮浸漬、 樽内発酵、 素焼きのアンフォラ（720L）で熟成。濃厚なチェリーの色合い、 ブラックフルーツやヘーゼルナッツ、アーモンドの複雑な香りのシンフォニー。 タンニンはまろやかで親しみやすく、 果実味と樽の風味が溶け合った奥深い味わい。
JAN：8413929000037

ルシャレル
999・ロゼ・ブリュット・ナチュレ
オーガニック

DOクラシックペネデス

Organic Wine

品種：ピノ・ノワール 60%
　　チャレ・ロ・ヴェルメル 40%
参考上代：￥2,800
輝くレッドチェリーの色合い。 繊細優美な泡立ち。
野生のラズベリーを思わせる澄んだ香り。
フレッシュでライトな口当たりのさわやかなスパークリング。 最低15ヶ月の瓶内熟成。 20ヶ月以上熟成することもある、ドサージュゼロの極辛口。

JAN：8413929009993

ルシャレル
パティ・アルナウ・ロゼ
オーガニック

DOペネデス

Organic Wine

品種：メルロー 60%、 ピノ・ノワール 40%

参考上代：￥2,000

完熟フルーツの澄み切ったピンク色、 チェリーやベリーの甘い香り。 フレッシュで力強くドライな味わいは、鮮やかな酸と良く溶け合ったアルコールを感じさせる。 高級品種を使用しているため荒々しい収斂性はほとんど感じられない。
ステンレスタンクで4ヶ月熟成。
JAN：8413929002604

ルシャレル
マス・カルゴルス・ピノ・ノワール
オーガニック

DOペネデス

Organic Wine

品種：ピノ･ノワール 100%
参考上代：￥3,700
標高 500m 以上の高地畑のピノをフレンチオーク樽で10ヶ月熟成。レッド･チェリーの色合い、コーヒーやカカオのあふれるような香りの後から漂うスミレやチェリーのほのかな香り、 上等な新樽から産まれるレザーのようなニュアンス。 タンニンと酸、 アルコールもきれいに溶け込んだ洗練された味わい、 スパイスや果実味が長い余韻を残す後味。 フレンチオークの繊細な風味が醸し出す上質なエレガンス。
JAN：8413929003335

ルシャレル
アパル・ブランコ
オーガニック

DOペネデス

Organic Wine

品種：チャレ・ロ 100%
参考上代：￥3,500
ノンフィルター、 安定化なし、 SO2 無添加。
人の手による変化、 制限を一切加えず、 ワインの素晴らしい潜在能力を如何なく発揮させたワイン。 5 週間の果皮浸漬、 樽内発酵、 素焼きのアンフォラ（720L）で熟成。 少し曇った渋いゴールド・カラー、 ハチミツやドライフルーツ、 ホワイトフルーツの香りのシンフォニー。 非常にフレッシュで酸の乗りが良く、
凝縮感、 複雑さを備えた力強い味わい。

JAN：4560474981237
パーカーポイント90点（2015VT）

ルシャレル
LXV
オーガニック

DOペネデス

限定品

Organic Wine

品種：チャレ・ロ・ヴェルメル 100%
参考上代：￥3,300
地元を代表する白ブドウ、 チャレ・ロの突然変異種であるヴェルメルから造られる希少なワイン。熟すると果皮が赤く染まるため、 果皮浸漬でロゼのような色合いになる。 レッドオニオンの淡いピンクの色合い。 フェンネルやローレル（月桂樹の葉）、 マンダリンやアーモンドの白い花など地中海沿岸を思い起こさせる香り。 デリケートでエレガントな味わいには、 柑橘系のきれいな酸がのっている。
JAN：4560474981251
パーカーポイント90+点（2015VT）

ルシャレル
チャレロ・アンフォレス
オーガニック

DOペネデス

限定品

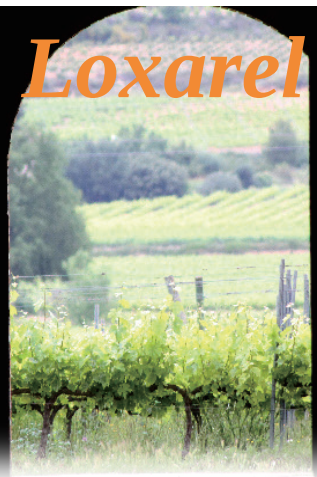
Organic Wine

品種：チャレ・ロ 100%
参考上代：￥3,200

3日間の果皮浸漬。 720Lの素焼きのアンフォラで5ヶ月間の発酵熟成。
輝く麦わら色。 ハーブのアロマに熟したホワイトフルーツのニュアンス。 口当たりはクリーミーでコクがあり、ミネラルも豊かに感じられる、 エレガントで非常に複雑な味わい。

JAN：8413929001133

Loxarel



ルシャレルのブドウ畑は、スペイン内戦時代
仮の空軍基地として使われていました。
その避難地として掘られていた防空壕を
ワインセラーとして活用しています。

ルシャレル
レフュージ・ブリュット
ナチュレ・オーガニック

DOクラシック・ペネデス

Organic Wine

品種：チャレ・ロ 90%、シャルドネ 10%
参考上代：￥3,800

樹齢50～70年のチャレ・ロを使用。チャレ・ロの一部は 300L のオーク樽で熟成。オーガニックかつビオディナミにより栽培したブドウを使い、シャンパーニュ方式で製造。澱の上で 32 ヶ月瓶内熟成。明るくレモン色の外観、複雑なレモン、パイナップル、ナッツの香りが漂う。また、チャレ・ロによりボディにボリュームも感じられる。フィニッシュはトーストや葉巻の要素が感じられ、非常に繊細な味わい。

JAN: 8413929200208

ルシャレル
ガルナッチャ・ブランカ
オーガニック

DOペネデス

Organic Wine

品種：ガルナッチャ・ブランカ 100%
参考上代：￥3,200

オーク樽で3ヶ月間熟成。シュール・リーとバトーナージュを併せることで、クリーミーな舌触りと味わいの個性を引き出すことに成功。芳醇で豊かな果実味の中に樽の香りが溶け込む。洋ナシやシトラスのアロマに溢れ、花の香りやナッツの香ばしい風味も漂う。

JAN: 8413929000020

ルシャレル
エオス・シラー
オーガニック

DOペネデス

Organic Wine

品種：シラー 100%
参考上代：￥2,800

天然酵母を用いて発酵。マロラクテック発酵を行い、ハンガリー産の 500 L 新樽で 10 ヶ月熟成。小さな赤いチェリー、赤い果実とザクロのタッチ。ミディアムボディの口当たりと心地良いタンニン。ラズベリー、野生のイチゴと白い胡椒の鮮明な香り。自然な仕上がりで細かいミネラルと精密さを醸し出します。

JAN: 8413929003120

ルシャレル
ア・パル・アンセストラル
オーガニック

DOペネデス

Organic Wine

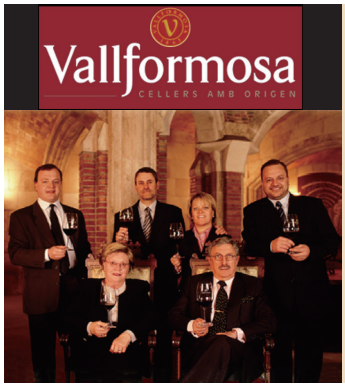
品種：チャレ・ロ 100%
参考上代：￥3,400

アンフォラで15日間の果皮浸漬、第一次発酵後瓶詰めするメトード・アンセストラル製法。天然酵母を使用し、糖や二酸化硫黄を一切添加しない。新鮮さを追求し瓶内熟成は6ヶ月間。金色にきらめく濁りのあるレモン・イエロー。きめ細やかな泡が美しく溶け込む。アーモンドの白い花やカリンの香り。グラスに注ぐことでフェンネルや蜜柑の皮の香りも立ち上る。一方で味わいはドライで野生的。フレッシュで軽やか、素晴らしい酸味も口に広がります。

JAN: 4560474981855

畑では山羊によるグリーンハーベストが行われています。

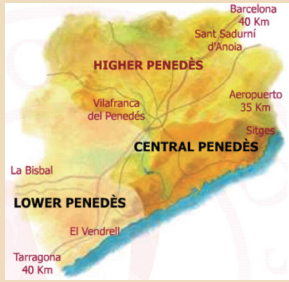
アンフォラ（古代ギリシア＆ローマ時代から使われていた素焼きの壺）を用いて、SO2 無添加のナチュラル・ワインを造っています。



ヴァルフォルモサ ―― ペネデス ――

自社畑のブドウのみを使用した贅沢なカバ!

シャンパーニュと同じ造りながら、圧倒的なコストパフォーマンスで人気を博すカバ。かつてカタルーニャ地方の洞窟（カバ）内で造られていたことから名づけられました。ヴァルフォルモサは1865年創業の、カバ生産量第5位を誇る家族ワイナリー。時間をかけた瓶内熟成が生み出すきめ細やかさが、日本人の繊細な舌にしっくりとなじみます。



ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット

DOカバ

品種：チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ
参考上代：￥1,800(750ml),￥1,300(375ml)
￥3,600(1500ml)

非常に豊かな香り。青リンゴやフェンネルを思わせるフレッシュでフルーティーなアロマに白い花やシトラスのニュアンスが感じられます。バランスの取れた味わいで、辛口ながら味わいはソフト。程よい酸味とフルーティーな後味が魅力的です。澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 8413216010060(1500ml)
4560474980636(750ml)
8413216111033(375ml)

辛口 1 **2** 3 4 5 甘口
軽い 1 **2** 3 4 5 重厚

サクラアワード2016 ゴールド受賞

ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット・ナチュレ

DOカバ

品種：チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ
参考上代：￥2,000

青リンゴ、白い花々、シトラスの香りにペストリーやナッツの香ばしいニュアンスが入り混じった複雑なアロマ。リキュール添加ゼロの極辛口ながら味わいはソフト。程よい酸味とフルーティーな後味が魅力的です。澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 4560474980612

辛口 **1** 2 3 4 5 甘口
軽い **1** 2 3 4 5 重厚

サクラアワード2017 シルバー受賞

ヴァルフォルモサ クラシック・セミセコ

限定品

DOカバ

品種：チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ
参考上代：￥1,800

フレッシュな香りにあふれ、シャンパーニュのようにエレガント。白ブドウや青リンゴの香りに、モモやシトラスの心地よい風味が入り混じっています。口当たりは素晴らしくクリーミーでフレッシュ、甘みと酸味の絶妙なバランスが、ワインにいきいきとした活力とフレッシュさを与えています。
澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 8413216001051

辛口 1 2 **3** 4 5 甘口
軽い 1 **2** 3 4 5 重厚

極上のカバ

最高のブドウだけで造られる“ナチュレ”は、
自然の結晶です。

Vallformosa

セラー９＋ ―― タラゴナ ――

“徹底的にナチュラルなワイン、純粋さを極めたワインを造りたい”
化学薬品、農薬は完全不使用、SO2その他の添加物も無添加。

ワイナリーは、カタルーニャ地方南部タラゴナ近郊にあり、地中海性気候の恩恵を受けています。
設立後、まだ10年に満たないワイナリーですが、非常に近代的なファミリー経営を行っています。
メドルは、有機農法と月の満ち欠けを考慮したビオディナミ農法を採り入れ、最高品質のブドウを得るため、自然界のパワーを最大限利用し、バランスのとれたワイン造りを行っています。

限定品

メドル
カルトイシャ・オーガニック

DOタラゴナ

Organic Wine

品種：カルトイシャ
参考上代：￥2,500

有機栽培のカルトイシャ（チャレ・ロ）種のブドウで造られた、 SO2 無添加の白ワイン。 収穫したブドウをすぐに圧搾、 ステンレスタンクで 24 時間浸漬。 オークとクルミ材のカタルーニャ産の樽で 14 ～ 15℃で 15 日間発酵。 発酵が終わると、 味わいにやわらかさと厚みをもたらすために、 週に一回バトナージュを行う。 清澄、 安定化、 ろ過は一切行わない。 澱の上で 6 ヶ月以上熟成。 いかなる保存料も含まず、 完全無添加ワイン。

JAN：8437004251725

オーナーのモイセス・ヴィルジリは、40代初めに醸造家と農業経済エンジニアの資格を取り、その後、多くのワイナリー（南アフリカやチリ等）で経験を積みました。それが今や、プレステージ・カバのメーカーやカタルーニャの他のワイナリーからひっぱりだこ。様々な土地で様々なブドウを扱うことで、ワイン造りの知識を大いに深めていています。

限定品

メドル・ブリュット・ナチュレ
オーガニック

DOタラゴナ

Organic Wine

品種：カルトイシャ
参考上代：￥3,000

有機栽培のカルトイシャ（チャレ・ロ）種のブドウで造られた、SO2無添加の白ワイン。収穫したブドウを圧搾、ステンレスタンクで24時間浸漬。14～15℃で10日間 発酵。発酵終了後、シャンパーニュ・ボトルに詰めて打栓。12ヶ月の瓶内二次発酵で、豊かな泡立ちが生まれる。ルミアージュを経て澱を取り除き、再び仕上げの打栓。

JAN：8437004251695

限定品

メドル
ホーベン・オーガニック

DOタラゴナ

Organic Wine

品種：カベルネソーヴィニヨン、 メルロー
シラー、 カルトイシャ
参考上代：￥2,000

収穫したブドウをステンレス・タンクで浸漬。22～24 ºCで10日間浸漬。その後、周期的に液抜きをしながら発酵。どの工程でも、清澄、安定化、そしてSO2及びその他の物質の添加を一切行わない。

JAN：8437004251978

『メドル』に使われるブドウは全て自社畑でオーガニック栽培されたものです。モイセスは、最高品質のブドウのみを用いるため、畑を隅々まで管理しています。同じブドウ園でも区画によって土壌成分に差があり、その小さな区画の差に合わせて手入をしています。

スペイン・ルエダのオーガニックワイナリーのパイオニア

ボデガス・メナーデ
Bodegas　Menade

ワイン醸造家ファミリー6世代目にあたるサンス兄弟は、2005年よりメナーデ・プロジェクトを立ち上げ。

天然酵母による発酵、ワインのナチュラルさと豊かなニュアンス、そして本物のベルデホを復活させる活動。

革新、才能、および努力が結びついたワイナリーは、確かな醸造技術を約束し維持しています。また疲れを知らぬ精神と外に向かって積極的にアピールしていく姿勢により、世界25カ国以上の国々と取引するまでになっています。

メナーデは現在 260haのブドウ畑を所有しています。うち160haで実際にブドウを生産しており、残り100haは準備を整えているところです。最も古い30haの畑にはフィロキセラに侵される前の貴重な株が残されており、残り130haには樹齢18～30年のブドウが植えられています。

メナーデ・ベルデホ・オーガニック

Menade Verdejo Organic
参考上代￥2，600
品種：ベルデホ100%／原産地：DOルエダ
JAN：8437008963075

ブドウの果皮に着いた天然酵母による自然発酵。ステンレスタンクで18～22℃に保ち、シュール・リー製法でじっくりと熟成。栽培された畑の土質やワインの個性によりワインを選別し、容量の異なるタンクに分けて醸造。

緑の輝きを持つ麦わら色。澄み切った明るい色合い。ベルデホ特有のアロマとミネラルの風味。白桃や洋ナシなどホワイトフルーツの素晴らしい果実味に、月桂樹やフェンネル、タイムなどハーブのニュアンスが溶け込んでいます。バランスのとれた味わい深い辛口。ベルデホ特有のほろ苦さが感じられる。まろやかでコクがあり、ナチュラルな酸味がエレガントで長い余韻を残します。

メナーデ・ソーヴィニヨン・オーガニック

Menade　Sauvignon Organic
参考上代￥2，600
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%／原産地：VTカスティーリャ・イ・レオン
JAN：8437008963099

ゴールデンイエローの輝き。濃厚で複雑なアロマはフレッシュなミント、セロリ、バジルを思わせマンダリンやミカンの皮のニュアンスも漂う。フルーティーでまろやか。パパイヤやパッションフルーツの風味が溶け込んだ濃厚な味わい。

メナーデ・ドゥルセ・オーガニック

Menade Dulce Organic
参考上代￥2，600
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%／原産地：VTカスティーリャ・イ・レオン
JAN：8437008963860／容量：500ml

残糖度60～80g/L のレベルで温度を下げて発酵を止めます。淡く柔らかなゴールデン・イエロー。ソーヴィニヨン特有のさわやかなアロマと洋ナシや南国フルーツのエキゾチックな香り。果実の甘さにフレッシュでナチュラルな酸味が息づいています。どこか懐かしさを感じさせるまろやかで長い余韻。

Adegas Pazo das Tapias

アデガス・パソ・ダス・タピアス

（スペイン・DO モンテレイ）

有史以前からのブドウ栽培の痕跡があるが、ガリシア州最小かつ最も新しいDO。
土着品種のゴデーリョ、メンシアの栽培が復活し、最も有望視されています。

アデガス・パソ・ダス・タピアスはメンデス・ファミリーがラス・タピアスにあったブドウ畑とその真ん中にあったワイナリーを買い取った2006年に設立。DOモンテレイ屈指といえる畑のブドウは平均樹齢30年と古く、樹形も美しく形成されている。メンデス・ファミリーは1975年に最初の収穫を行ったワイナリー。リアス・バイシャスがDO認定（1988年）を受ける前からワイン造りを続けている老舗ワイナリーの一つで1986年発足の規制協議会の設立メンバーでもあります。1980年代初頭に植えられた10haの自社畑に、地元特産の白ブドウのゴデーリョとメンシアを高い技術で栽培するとともに、他60以上の農家と長期契約し、ブドウ栽培を直接管理しています。

アルマ・デ・ブランコ

Alma de Blanco
参考上代　￥1，600
品種：ゴデーリョ100%
JAN8437003930225

トロピカルフルーツや花の香りが生き生きと広がります。軽やかだがコクのあるミディアムボディ。スレート、ミネラル、乾燥スパイス、アカシア、メロンの香り。シルクのようにしなやかな口当たりで、豊かな酸味とソフトな果実味、スパイスの風味のバランスが素晴らしい。エレガントな後味も魅力的。
ゴデーリョはテロワールを表現する潜在能力の高さがリースリングに匹敵すると言われています。

アルマ・デ・ティント

Alma de Tinto
参考上代　￥1，600
品種：メンシア100%
JAN8437003930232

完熟ブドウの実を丁寧に選別し発酵前に低温浸漬。天然酵母使用。20℃で発酵後、ステンレスタンクで乳酸発酵。ワインの50%をフレンチ＆アメリカンオークの樽で3ヶ月間熟成。軽やかでリフレッシュに最適な赤ワイン。
素晴らしい酸味とチェリーや野生のストロベリーを思わせる果実味が美しいバランスを呈し、非常にさわやかな印象。豊かなミネラルとエレガントさが特徴で、若々しいブルゴーニュ・ワインを思わせる魅力を持ち、現代のライト嗜好にマッチしたワインが産まれています。

DOモンテレイ　（MONTERREI）

“王の山”を意味し、ガリシア州の南東部、ポルトガルとの国境の山中に位置します。知名度はまだ低く、ワイナリー数はわずか24。標高は平均600mで、スレート土壌。ガリシアで最も平均気温が高く、乾燥しており、寒暖の差が極端に激しいと言われる大陸性気候です。

ドミニオ・デ・プンクトゥン

ラ・マンチャ／オーガニック＆ビオディナミ

設立当初から “自社畑で大切に育てたオーガニック＆ビオディナミ製法のワインを愛好家にお届けすること”が目的

２００５年、ブドウ栽培農家だったフェルナンデス＝チフエンテス・ファミリーの若い世代が、ヘスース（総支配人）とルース（醸造家）のフェルナンデス兄妹の指揮の下、古くから家族で所有していたブドウ園にドミニオ・デ・プンクトゥン・オーガニック・ブドウ園＆ワイナリーを創設。　現在、ドミニオ・デ・プンクトゥンのワインはヨーロッパ、アメリカ、中国の５つのオーガニック＆ビオディナミ認証を受けています。

限定品

アモール・アモール カベルネ・ソーヴィニヨン

VdTカスティーリャ

Organic Wine

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
参考上代：￥1,600

愛・アモール、人間の最もナチュラルな感情であるという気持ちを込めて造ったワイン。バラに埋め尽くされた大きなハートがそれを物語っています。
ブルーベリーやカシスのアロマ。非常にバランスの良い味わいで、ソフトなタンニンが余韻の長い後味へと導いてくれます。

JAN: 8437010828423

限定品

ノルテ・スール・ティント

DOラ・マンチャ

Organic Wine

品種：テンプラニーリョ 70%
カベルネ・ソーヴィニヨン 30%
参考上代：￥1,800

美しいチェリー・レッドに若々しさを物語る紫色の陰影があります。レッド・ベリーやチェリーの香りが弾けるようです。フレッシュな味わいの中に僅かな収斂性があり、調和のとれた長い余韻が続きます。

JAN: 8437010828508

限定品

ノルテ・スール・ブランコ

DOラ・マンチャ

Organic Wine

品種：シャルドネ 100%
参考上代：￥1,800

緑がかった明るく透明なイエロー・カラー。パイナップルを思わせるエキゾチックなフルーツの香り。風味豊かでフレッシュ、心地よい酸味が効いています。

JAN: 8437010828515

Owner *Jesus Fernandez*

Winemaker *Ruth Fernandez*

ボデガス・エンゲラ ―― バレンシア――

まさにアロマティック! オーガニックならではの、繊細で清涼感あふれる味わい

バレンシア南西にある1999年設立のワイナリー。強く濃厚というスペインワインのイメージをくつがえす、華麗な芳香と繊細な味わいのスタイルを造り上げました。バレンシアの有機農法協議会認定のオーガニックワインです。一部のワインにはあえてオーガニック・マークを表示していません。「味わいで選んでほしい」そんなメーカーの想いが表れています。

フィンカ・エンゲラ テンプラニーリョ・オーガニック

DOバレンシア

Organic Wine

品種：テンプラニーリョ、モナストレル
参考上代：￥1,500

非常に鮮やかな輝きのある色合い。品種特有の完熟したレッドフルーツのアロマがあふれるようです。フレッシュな酸味とシルクのようになめらかなタンニンのバランスの取れた味わい。
ついついグラスに手を伸ばしたくなる、飲みごたえ十分のワインです。

JAN: 8437004217653

カーサ・ユーク ヴェルディル・オーガニック

DOバレンシア

Organic Wine

品種：ヴェルディル、ソーヴィニヨン・ブランシャルドネ
参考上代：￥1,500

活気に満ちたグリーンのきらめきのある、きれいに澄み切った麦わら色。白桃やネクタリンを思わせる、甘く豊かで長続きするアロマ。
果実の風味あふれるドライな味わいはとても食欲をそそり、バランスのとれた後味がさわやかに締めくくる。五感を震わせるピュアなおいしさ。

JAN: 8437004217912

辛口 1 **2** 3 4 5 甘口
軽い 1 2 **3** 4 5 重厚

ブランク・ドゥ・エンゲラ オーガニック

DOバレンシア

Organic Wine

品種：ヴェルディル、ソーヴィニヨン・ブランシャルドネ、ヴィオニエ、ルーサンヌ
参考上代：￥2,400

アルフォリンス固有の地元品種“ヴェルディル”にシャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィオニエをブレンドしています。ブドウは夜間に摘み取り、全工程でドライアイスを使用し、酸化を徹底的に防止しています。マストの50%をフレンチオークの新樽で熟成。

JAN: 8437004217585

辛口 1 **2** 3 4 5 甘口
軽い 1 2 **3** 4 5 重厚

パラディグマ・オーガニック

DOバレンシア

Organic Wine

品種：モナストレル
参考上代：￥3,000

レッドベリーや花、そしてこの地で育つモナストレル特有のホワイトチョコレートのアロマという控え目ながら芯のしっかりした個性を漂わせています。フレンチオークの新樽で熟成させた赤ワインです。

JAN: 8437004217547

ボデガス・コヴィニャス
Bodega Coviñas

バレンシアの眠れる巨人、DOウティエル・レケーナ
スペイン固有の重要な品種”ボバル”に注目！

バレンシアの内陸部、あまり知られていなかった産地ウティエル・レケーナで1965年に設立。COVINAS(Co=コーポラティヴ、Vinas＝ブドウ畑)の名の通り、12の栽培農家によって管理される畑は1万ha以上。灌漑をせず伝統的製法で栽培され、収穫量は極めて限定されています。超モダンなワイナリーと巨大セラーは、全て自動で温度＆湿度管理され、分析研究室やボトリング工場も全てハイテク。BRC＝英国小売協会(食品)国際規格認証、ISO9001認証、IFS食品（国際特徴標準）を受けています。

ペーニャ・テホ・ティント（限定品）

DOウティエル・レケーナ

品　　種：ボバル50%
テンプラニーリョ50%　（樹齢35年）

参考上代：¥1, 000

フルーティーですっきりとした心地よいアロマ。完璧なバランス、豊かでまろやかな味わいにはクランベリーやブラックベリーと香ばしいトーストの風味が感じられ、長い余韻も魅力です。

JAN：8420202232375

スペイン固有品種
ＢＯＢＡＬ～ボバル～

起源は中世にさかのぼり、バレンシア州のウティエル・レケーナ周辺で栽培されてきた記録を持つ品種で、現在この地域を中心に40，000ヘクタールの栽培面積があります。悪天候に耐え、豊富な量の実をつけ、濃厚な色のワインが造られ

ヴィーニャ・デカーナ
ティント・レゼルバ　2013

DOウティエル・レケーナ

品　　種：ボバル60%　（平均樹齢45年）
テンプラニーリョ25%
カベルネ・ソーヴィニヨン10%
ガルナッチャ5%

参考上代：¥1, 200

完熟プラムやレッドカラントの豊かな香りとほのかなトースト香、後味にはミントの風味が漂う。力強くストレートで、フレッシュな果実味とエレガントなトースト香が溶けあい、樽由来のミントの風味が個性的。
樽熟成：18～24ヶ月

JAN：8420202002459

ヴィーニャ・デカーナ
ティント・グラン・レゼルバ　2010

DOウティエル・レケーナ

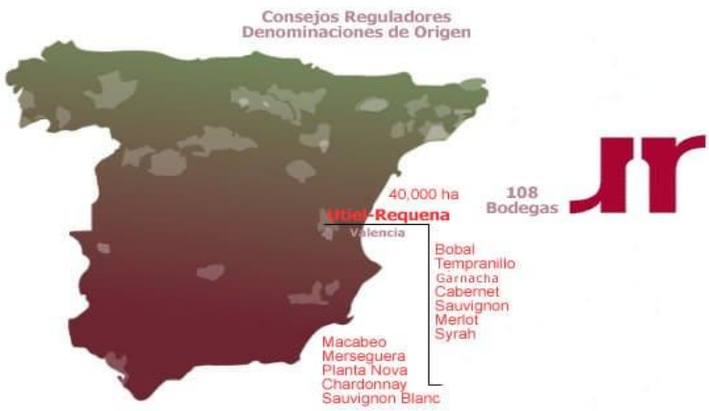
品　　種：ボバル70%　（平均樹齢45年）
テンプラニーリョ15%
カベルネ・ソーヴィニヨン10%
ガルナッチャ5%

参考上代：¥1, 500

所有畑の中でも最も樹齢が古い最高品質のブドウを使用。品種ごとに別々のタンクで発酵させてからブレンド。複雑さと確固たる個性を持ったワインに仕上げる。完熟フルーツのコンポートや軽いトースト香、チョコレートやミントの風味も漂う。　バランスのとれた酸味が心地よく繊細でエレガントな味わい。
樽熟成：
フレンチ＆アメリカン・オーク樽で30～36ヶ月
ベルリンワインコンクール金賞

JAN：8420202002466

DOウティエル・レケーナ



マルケス・デ・プラタ・ブリュット

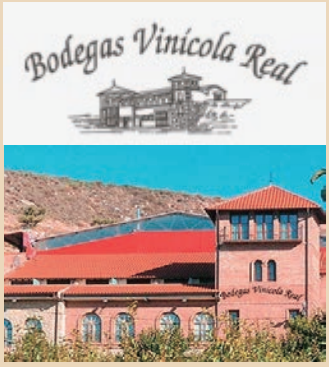
DOカバ

品　　種：マカベオ100%

参考上代：¥1, 600

厳選された最高品質のマカベオのみを使用。瓶内シュール・リーで12ヶ月熟成。フレッシュなフルーツや白い花の華やかなアロマに、ドライフルーツやペストリーの香ばしく濃厚なニュアンスが漂う。エレガントな風味に富んだフレッシュでナチュラルな味わい。酸味のバランスが絶妙なカバ。

JAN：8420202002480



ボデガス ヴィニコラ・レアル

リオハ

有機農法で再生させた古い畑が生みだす、凝縮感あふれるリオハワイン!

1989年、リオハのアルベルダ・デ・イレグアという小さな村に設立。
少量生産、品質重視のオーガニック・ワインを生産

ティエラ・デ・ナディエ・ティント オーガニック

DO リオハ

限定品

品種：テンプラニーリョ、ガルナッチャ
参考上代：￥1,500

ガーネットの縁取りのある明るいチェリー・レッド。レッドフルーツのスパイシーでエレガントなアロマ、ミネラル、コーヒー、カカオの仄かなニュアンス。フルーティーで味わい深く、酸味とのバランスも絶妙

JAN：8436036375034

ハヴィエル・サンス ビティクルトール

ルエダ

アニスや月桂樹の異国情緒あふれる香り ルエダの誇る品種、ベルデホのワイン

マドリッドの北西170ｋｍ、
カスティーリャ・イ・レオン地方の産地ルエダ。
19世紀から4代続くハヴィエル・サンスは、
1995年より自社ワインを造り始めました。

ヴィリャ・ナルシサ・ベルデホ

DOルエダ

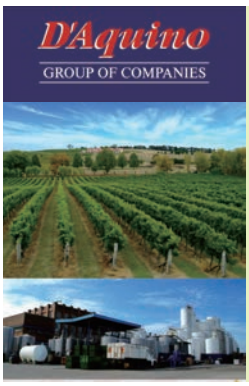
限定品

品種：ベルデホ
参考上代：￥2,600

若々しく明るい、少し緑がかった色合い。フレッシュでいきいきとしたベルデホ特有の南国フルーツの香り。アニス、フェンネルのハーブのアロマを感じます。極めてドライなミディアムボディで、活気にあふれ口の中をリフレッシュさせてくれる酸味が、いつ飲んでも最高の気分にさせてくれます。魚介料理に良く合います。

JAN：8437001025077

オーストラリア



ダキノス

ニューサウス・ウェールズ

果実の甘さと爽やかな後味が楽しめる キュートなワラビーラベルのブランド　「ワラビー・クリーク」

ダキノ・グループはワイナリー、蒸留所、レストランの経営、そして酒専門店をオーストラリア国内に２４０店舗を展開。ワイナリーはオーストラリア南東部シドニーから車で４時間ほど入った、オレンジの地にあります。同社はこのエリアで初めてワインを造ったファミリーです。
「ワラビー・クリーク」は、日本人のテイストによくマッチするブランド。オーストラリア東部の２０エリアから収穫されるブドウを醸造、ブレンドし、バランスの取れた飲みやすいワインを造り上げています。

ワラビー・クリーク シラーズ

GI サウスイースタン・オーストラリア

品種：シラーズ
参考上代：￥1,200

プラムやスパイスの香りに樽香が調和します。まろやかで溶け込んだタンニンやたっぷりとした果実味が心地良く広がります。

JAN：9317189021315

辛口 1 **2** 3 4 5 甘口
軽い 1 2 **3** 4 5 重厚

ワラビー・クリーク シャルドネ

GI サウスイースタン・オーストラリア

品種：シャルドネ
参考上代：￥1,200

ピーチやナッツの香りに、ほのかなバニラ香が調和します。ふくよかなボディからは、きれいな酸や豊かな果実味が感じられます。

JAN：9317189021285

辛口 1 **2** 3 4 5 甘口
軽い 1 2 **3** 4 5 重厚