



España

「今日のリオハは幅広い。伝統的なトンドニアやラ・リオハ・アルタ、クラシッなクネ、よりモダンなロダヤムガといったように。そして幸いなことに今ではより多くの小さなワイナリーが彼らのやり方で消費者の心を掴みだしている。ここ数年の間にリオハで大きな変化があった。特定のハウススタイルに合わせた地域内のブレンドに固執せず、単一畑の独自性をボトルの中で輝かせ、畑のアイデンティティとテロワールの特徴を表現することに新たな焦点が当てられたのである」— これはマドレーヌ・シュテンレスMWコメントですが、これはまさに今の、そして今後のリオハの動きを捉えていると言えるでしょう。確固たるブランドは今なお健在である一方、気鋭の若手が国際的な評価を得始め、今のリオハは過去と現在そして未来の姿が今までに無いぐらいい入り乱れています。このような銘醸地の激動を、さらに大きな国土を誇るスペインならではのローカルの小さなつくり手と同じ地平で捉え、かつては安価なワインの一大供給地として知られていた今のスペインのダイナミクスを届けることを目指します。

スペイン 生産者一覧

GÓMEZ CRUZADO	ゴメス クルサード
LA RIOJA ALTA	ラ リオハ アルタ
CUENTAVIÑAS	クエンタビーニャス
VIÑEDOS DE ALDEANUEVA	ビニエードス デ アルデアヌエバ
MUSTIGUILLO	ムスティギーリョ
COVIDES	コヴィデス
RIMARTS	リマーツ
EL HATO Y EL GARABATO	エラート イ エル ガラバート
BODEGAS LATÚE	ボデガス ラトゥエ
BODEGAS EHD	ボデガス EHD
REAL COMPAÑÍA DE VINOS	レアル コンパニーア デ ビノス
GARCIA CARRION	ガルシア カリオン



ゴメス クルサード

GÓMEZ CRUZADO

ティム・アトキンMWによるリオハ格付け第1級。1886年創業。ロペス・デ・エレディア(トンドニア)、クネに続いてアールで3番目に長い歴史を持つ老舗。2000年にオーナーが代わり大規模な投資を経て再始動。契約畑を含め230haの畑から約30万本を自社ブランドの名のものでリリースしています。エノロゴはパロン・デ・レイやフィンカ・ラ・エンペラトリスといった著名なボデガを手掛けるダビド・ゴンサレス。リオハ・アルタの南方に広がる山脈、シエラ・デ・ラ・デマンダの麓の冷涼なガルナッチャをキュベによりブレンドすることで、自社のアイデンティティであるトラディションを大切にすると同時にブルゴーニュ的エレガントな味わいを両立。またアールの古典的なワイナリーが熟成中に2〜3回澱抜きをするのに対し、このゴメス・クルサードでは熟成中の澱引きを一切行わないことも特徴のひとつ。よってリオハのイメージでもある酸化熟成的なニュアンスを感じることがありません。またエッグセメントの導入など伝統的でありながらも進取の気性にも富んでいます。

60644	4940015606445	60645	8423014190239	60646	4940015606469	60647	4940015606476	60648	4940015606483
ブランコ		クリアンサ		オノラブレ		パンクルード		モンテス オバレネス	
BLANCO		CRIANZA		HONORABLE		SELECCIÓN TERROIR PANCRUDO		SELECCIÓN TERROIR MONTES OBARENES	
リオハ DOCa	12	リオハ DOCa	12	リオハ DOCa	12	リオハ DOCa	6	リオハ DOCa	6
辛口	750ml	ミディアムボディ	750ml	フルボディ	750ml	フルボディ	750ml	辛口	750ml
アールとアルト・ナヘラ地区からのピウラ主体(80%以上)。全体で50%のピウラを全房でプレス。ステンレス内で自生酵母のみで発酵。多くの澱を残したまま一部をコンクリートタンクで、一部をローストしていないフレンチオークのバリックで5ヶ月熟成。		シエラ・カンタブリア山脈の麓のテンブラニーリョ80%とリオハ・アルタの南部に位置するシエラ・デ・ラ・デマンダ山脈の麓、標高650Mのパダラン村の冷涼なガルナッチャをブレンド。トロンコニック型のステンレスタンクで自生酵母のみで発酵。アメリカンオークのバリックで12ヶ月の熟成(90%以上新樽)。		シエラ・カンタブリア山脈の麓、ラバスティダ村からアラベサのランシエゴ村にまたがってブッシュで植樹された樹齢50年以上の古いピウラ畑からのフィールドブレンド。自生酵母のみで発酵。バスケットプレス。18ヶ月フレンチオークのバリックで熟成。		リオハ・アルタの南部に位置するシエラ・デ・ラ・デマンダ山脈の麓、標高650Mの冷涼なガルナッチャ100%。トロンコニック型のステンレスタンクで自生酵母のみで発酵。マストの65%をフレンチバリックの新樽で、35%をセメントエッグタンクで12ヶ月の熟成。年産約9500本。		ボデガの訪問で必ず最後に供される白ワイン。リオハ・アルタ、オリャウリ村の砂質土壌に植わる老樹のピウラ65%に他の固有品種と、アール近辺のテンブラニーリョ・ブランコ25%のブレンド。フレンチバリックと、エッグセメント50%ずつで自生酵母のみで発酵。年産8000本以下。	
ピウラ テンブラニーリョ・ブランコ ガルナッチャ・ブランカ	2021	テンブラニーリョ ガルナッチャ・ティンタ	2019	テンブラニーリョ ガルナッチャ・ティンタ グラシアーノ マスエロ ピウラ	2017	ガルナッチャ・ティンタ	2020	ピウラ テンブラニーリョ・ブランコ マルヴァジア ガルナッチャ・ブランカ カラグラネーニョ	2019



ラ リオハ アルタ

LA RIOJA ALTA

ティム・アトキンMWによるリオハ格付け第1級。世界的に知られた1890年創業の老舗。現在で6代目。リオハ・アルタ、リオハ・アラベサ、リベラ・デル・ドゥエロ、リアス・バイシャスに合計4つのボデガを所有。もちろん中心となるのは「ラ・リオハ・アルタ」ブランドで、アールはロペス・デ・エレディア(トンドニア)の真向かい、ゴメス・クルサードの真横にボデガを構える。「ラ・リオハ・アルタ」単体で475haを所有、年間約200万本。2015年にこの地でいち早く光学式選果台を導入、またピウラのオリジンや醸造の記録を入力したチップを全ての樽に取付けるなど最新技術の導入にも意欲的です。醸造はリオハの古典そのもので、フィルタレーションしないかわりに6カ月ごとに熟成中の樽からマニュアルでラッキング、また熟成にフレンチオークを用いることが主流になっている現在でも同社ではテネシーやケンタッキー産のアメリカンオークにこだわり自社で樽を製造しています。古典派にみられる酸化熟成のニュアンスは皆無でスムーズでエレガント、かつ堂々とした味わいがラ・リオハ・アルタの自信を裏打ちしています。

60649	4940015606490	60650	4940015606506	60651	4940015606513	60653	4940015606537
ビーニャ アルベルディ レセルバ		ビーニャ アルダンサ レセルバ		ビーニャ アラナ グラン レセルバ		ラガール デ セルベラ	
VIÑA ALBERDI RESERVA		VIÑA ARDANZA RESERVA		VIÑA ARANA GRAN RESERVA		LAGAR DE CERVERA	
リオハ DOCa	6	リオハ DOCa	6	リオハ DOCa	6	リアス バイシャス DO	6
ミディアムボディ	750ml	フルボディ	750ml	フルボディ	750ml	辛口	750ml
リオハ・アルタのロデスノ村、アラベサのラバスティダ村からのテンブラニーリョ100%。樹齢40年。ステンレスタンクでの発酵。アメリカンオークのバリックで24ヶ月熟成。1年目は新樽。2年目は4年使用樽で。その間4回、樽からマニュアルラッキング。フィルタ無しでボトルリング。12ヶ月瓶熟。		リオハ・アルタのセニセロ村とフエンマヨールの樹齢30年以上のテンブラニーリョ78%にリオハ・オリエンタルのトゥデリャ村からのガルナッチャをブレンド。テンブラニーリョは4年使用のアメリカンオークのバリックで36ヶ月(ラッキング6回)、ガルナッチャは30ヶ月(ラッキング5回)。瓶内で12ヶ月熟成。		リオハ・アルタのロデスノ村からのテンブラニーリョ95%、フエンマヨールからのグラシアーノ。ステンレスタンクでの発酵。4年〜5年使用のアメリカンオークのバリックで36ヶ月熟成。その間6回マニュアルラッキング。フィルタ無しでボトルリング。36ヶ月瓶熟。		ガリシア地方、オ・ロサルとバルド・サルネスに所有する自社畑のアルバリーニョ100%。光学選果で徹底的に鮮度にこだわる。それぞれの地区ごとに醸造を行い、全体で約30%のマストに対してマロラクティック発酵を行う。3ヶ月の静置後ブレンド。	
テンブラニーリョ	2018	テンブラニーリョ ガルナッチャ・ティンタ	2015	テンブラニーリョ グラシアーノ	2015	アルバリーニョ	2021



ビニエードス デ アルデアヌエバ

VIÑEDOS DE ALDEANUEVA

リオハ・オリエンタル(旧リオハ・バハ)はアルデアヌエバ・デ・エプロの町に1956年設立されたりオハ最大の協同組合で、900近くのブドウ栽培農家を抱え、リオハのブドウ畑全体の10%に相当する約3000ヘクタールの畑からワインを生産しています。3つのエステートからブランドを分けて醸造しリリースしています。ISO9000、4000、IFSを取得済で、その品質の高さからイギリス小売市場ではリオハのメインブランドとして広く認知されています。中でも2016年に新しく開設した「フィンカス・デ・アサバーチェ」はこのビニエードス・デ・アルデアヌエバのフラッグシップ・レンジで、同社最良の502ヘクタールがフィンカス・デ・アサバーチェ専用の区画として充てられています。

60668

4940015606681

トルレ アルデア ブランコ

TORRE ALDEA BLANCO

リオハ
DOCa 12
辛口 750ml

ベルデホ、テンブラニーリョ・ブランコ、ピウラのブレンド。シトラス、青リンゴ、フェネルのアロマ。口の中ではフレッシュな酸味とアロマに直結したフルーツの柔らかな果実味が感じられます。



ベルデホ
テンブラニーリョ・ブランコ ピウラ

60669

4940015606698

トルレ アルデア ティント

TORRE ALDEA TINTO

リオハ
DOCa 12
ミディアムボディ 750ml

ステンレスタンクのみで醸造したテンブラニーリョ100%。様々な赤いベリー、イチゴやラズベリーのニュアンス。クリーンでフルーティー。



テンブラニーリョ

60670

4940015606704

トルレ アルデア クリアンサ

TORRE ALDEA CRIANZA

リオハ
DOCa 6
ミディアムボディ 750ml

テンブラニーリョ主体、ガルナッチャのブレンド。12ヶ月バリック熟成、6ヶ月瓶熟。熟した果実に甘草などのスパイスのニュアンスが溶け込み、この価格で既に複雑味を感じることが出来ます。エレガントでフィネスある1本。



テンブラニーリョ
ガルナッチャ・ティンタ

60671

4940015606711

トルレ アルデア レセルバ

TORRE ALDEA RESERVA

リオハ
DOCa 6
フルボディ 750ml

テンブラニーリョ主体、ガルナッチャ、グラシアーノのブレンド。24ヶ月バリック熟成、12ヶ月瓶熟。バルサミックで、モカト革やシダーのノートが特徴的。濃い色の果実と穏やかな酸味、シルキーなタンニンのフルボディ。



テンブラニーリョ
ガルナッチャ・ティンタ
グラシアーノ

60672

4940015606728

フィンカス デ アサバーチェ テンブラニーリョ ブランコ

FINCAS DE AZABACHE
TEMPRANILLO BLANCO

リオハ
DOCa 6
辛口 750ml

アルデアヌエバのフラッグシップ・レンジがこのアサバーチェです。このレンジのためだけの専用区画として502haが充てられ、同グループの将来を見据えた特別醸造のワインがこの新しいボテガからリリースされています。中でも「Fincas」が冠されたものはその中でも実録的な要素を持ち、特別なブドウだけで醸造された限定品。テンブラニーリョ・ブランコ100%。大きな骨格があり、滑らかな冷感ある口当たり。



テンブラニーリョ・ブランコ

60673

4940015606735

アサバーチェ ブランコ バリッカ

AZABACHE BLANCO BARRICA

リオハ
DOCa 6
辛口 750ml

テンブラニーリョ・ブランコ主体、ピウラのブレンド。3ヶ月バリックで熟成。樽熟成ならではのバニラやトーストのニュアンスが多分に表現され、複雑味に溢れる味わい。



テンブラニーリョ・ブランコ
ピウラ

60674

4940015606742

アサバーチェ ガルナッチャ

AZABACHE GARNACHA

リオハ
DOCa 12
ミディアムボディ 750ml

ガルナッチャ100%。10ヶ月間バリックで熟成。非常に豊かな黒い果実のアロマ。力強く熟成した甘いタンニンが柔らかさとボリュームをもたらしています。



ガルナッチャ・ティンタ

60675

4940015606759

アサバーチェ クリアンサ

AZABACHE CRIANZA

リオハ
DOCa 6
ミディアムボディ 750ml

テンブラニーリョ70%以上、ガルナッチャ、グラシアーノ(ヴィンテージによりマセロ)のブレンド。12ヶ月アメリカンオークとフレンチオークのバリックで熟成、6ヶ月瓶熟。カシス、ストロベリー、ラズベリーの滑らかなアロマが上質なトースト、バニラやハイローストのウッドと見事にバランス。



テンブラニーリョ
ガルナッチャ・ティンタ
グラシアーノ(またはマセロ)

60676

4940015606766

アサバーチェ レセルバ

AZABACHE RESERVA

リオハ
DOCa 6
フルボディ 750ml

テンブラニーリョ60%以上。アメリカンオークのバリックで24ヶ月熟成、12ヶ月瓶熟。非常に高貴なバルサミコ調のブーケが特徴的で、クリームとバニラのニュアンスが組み合わさった濃厚な風味。複雑で甘く丸みがあり、甘いタンニンとブラックベリーのジャムのような濃厚な味わい。



テンブラニーリョ
ガルナッチャ・ティンタ
グラシアーノ

60677

4940015606773

アサバーチェ グラン レセルバ

AZABACHE
GRAN RESERVA

リオハ
DOCa 6
フルボディ 750ml

テンブラニーリョ70%以上。アメリカンオークとフレンチオークのバリックで24ヶ月熟成、36ヶ月瓶熟。ウッド、シダー、レザー、バニラ、チョコレートの複雑でエレガントな香り。フルボディで味わい深く、心地よくバランスの取れた口当たり。



テンブラニーリョ
ガルナッチャ・ティンタ
グラシアーノ

60678

4940015606780

ミシーバ ティント ローブレ

MISIVA TINTO ROBLE

リベラ デル ドウエロ
DO 6
フルボディ 750ml

アメリカンオークとフレンチオークのバリックで5ヶ月間の熟成。チェリー、ブラックベリー、ブルーベリーの黒い果実のアロマ。バルサミックでバニラのニュアンスも。熟したタンニンと程よい凝縮感のあるとてもまろやかなワインです。



テンブラニーリョ



クエンタビーニャス CUENTAVIÑAS

ティム・アトキンMWによるリオハ格付け第4級。リオハの著名なボデガ・シエラ・カンタブリア。その6代目の子息エドゥアルド・エグレンがリオハ・アルタの中で最も標高の高い最注目地、サン・ビセンテ・デ・ラ・ソンシエラ村の海拔900メートルの丘やその周辺に広がる溪谷で2018年にスタートさせたプロジェクトがこの「クエンタビーニャス」です。ここからのガルナッチャ2018がジェームス・サックリング氏により年間最優秀スペインとして96点を獲得しロダのレセルバと肩を並べました。このサン・ビセンテ・デ・ラ・ソンシエラ村の丘陵や溪谷には樹齢100年を超えるテンブラニーリョやマスエロ、グラシアーノ、カラグラーニョなどがブッシュとして混植されたまま残っています。また土壌構成が10メートルの差で明らかに異なり、また斜面の向きも一樣ではないため、他に見ることの無い複雑なミクロクリマが特別な味わいを生み出します。域外で手掛けるリベラ・デル・ドゥエロを含め年産2万本。味わいは主発酵も含めた長期間にわたるマセレーションにより極めてエレガント。今後、リオハを知る者の間で取り合いになることでしょう。

60654

4940015606544

60655

4940015606551

60656

4940015606568

アロマド

ALOMADO

リオハ
DOCa

ミディアムボディ 750ml

サン・ビセンテ・デ・ラ・ソンシエラの北東、アバロス村との村境に位置するプロット「リバレイ」と「サクラメント」から。1960年に植樹されたテンブラニーリョを主体にビウラ、マルヴァジア、カラグラーニョのフィールドブレンド。2度の選果を経て、除梗したブドウを30HLのフレンチオークの樽内で自生酵母により発酵。500LTノードで18ヶ月、瓶内で3ヶ月の熟成。



2020

テンブラニーリョ
ビウラ
マルヴァジア カラグラーニョ

ガルナッチャ CDVIN

GARNACHA CDVIN

リオハ
DOCa

ミディアムボディ 750ml

シエラ・デ・ラ・マンダ山脈の北斜面、コルドビン村 (CDVIN)のはずれのプロット「テハレス」に1923年に植樹されたガルナッチャ100%。2度の選果を経て、除梗したブドウを30HLのフレンチオークの樽内で自生酵母により発酵。500LTノードで18ヶ月、瓶内で3ヶ月の熟成。フレッシュで生き生きとした酸、繊細な果実を感じさせるこの地のガルナッチャに近年注目が集まっています。



2020

ガルナッチャ・ティンタ
ガルナッチャ・ブランカ

ティント フィノ

TINTO FINO

リベラ デル・ドゥエロ
DO

フルボディ 750ml

リベラ・デル・ドゥエロの中で最も生産者が集まるブルゴス県内、ペドロサ・デ・ドゥエロ、ロア、アングイス、キンタナマンビゴの各村に点在する11のプロットから、1936年と1958年に植樹されたテンブラニーリョを選抜。除梗したブドウをフレンチオーク樽内で自生酵母により発酵。約20日のマセレーション。500LTノードで12ヶ月、コンクリートタンクで8ヶ月の熟成。



2020

テンブラニーリョ



アシエンダ ソラーノ HACIENDA SOLANO

銘醸地とは言え温暖化の影響で砂漠のようになりつつあるリベラ・デル・ドゥエロ。このような環境にあって最高海拔900メートルという恵まれた丘陵地にあるのがブルゴス県ラ・アギレラ村です。アギレラ村と言えば、ピングスやベガ・シシリアといった著名なボデガもこの地に畑を所有しようと躍起になるほどの注目地。2000年、それまで協同組合に売っていたブドウから「アシエンダ・ソラーノ」の名前でボトリングを始めた家族経営の小さなつくり手で、2016年からはムスティギーリョのトニー・サリオンが醸造コンサルタントとしてかかわることになりました。アシエンダ・ソラーノはこのアギレラに38プロット=合計22ヘクタールの畑から4つのキューベをボトリング。平均5万本強のワインをリリースしています。世界的な評価も目覚ましく、ティム・アトキンMWの格付けでは新しいつくり手ながら3級まで一気に昇り詰めました。10%~15%果梗を残しプレスせずに数日コールドマセレーション。徐々に温度を上げていき自生酵母による自発的な発酵を待つやり方はブルゴーニュ的でもあり陰影に富んでエレガント。

60657

4940015606575

60658

4940015606582

ビーニャス ビエハス

VIÑAS VIEJAS

リベラ デル・ドゥエロ
DO

フルボディ 750ml

複数のプロットからの平均樹齢60年のテンブラニーリョ98%とアルビーリョ2%。ステンレスタンクとコンクリートタンク内で自然発酵。15%全房。約30日のマセレーション。225L、500Lの2種のフレンチオークと7HL、25HLのコンクリートタンクで19ヶ月熟成。スケールと濃縮感のある果実をもちながら、同時にフレッシュな酸と溶け込んだタンニンとのバランスも素晴らしい。



2019

テンブラニーリョ
アルビーリョ

セレクション

SELECCIÓN

リベラ デル・ドゥエロ
DO

ミディアムボディ 750ml

複数のプロットからの平均樹齢30年のテンブラニーリョ100%。ステンレスタンクとコンクリートタンク内で自然発酵。約30日のマセレーション。225L、500Lの2種のフレンチオークと7HL、25HLのコンクリートタンクで12ヶ月熟成。ダークチェリーやブルーベリーを思わせるボリュームある果実味ながらフレッシュな味わい。



2020

テンブラニーリョ



ムスティギーリョ

MUSTIGUILLO

トニー・サリオンはボバルのあるべき姿を取り戻し、自らの畑に植わる100年もの樹齢を誇るボバルの可能性を最大限に引き出すためには土壌の改良から着手しなければなりませんでした。彼の並々ならぬ努力から生まれたワインは、スペインワインの中で最高位のランクである呼称「ピノ・デ・パゴ」として認可を受けることに成功しています。

今では「Master of BOBAL」、「Mr. BOBAL」と言われ、国内で同品種に対する注目度と相対的評価を高める気運をつくりました。地中海性気候、平均海拔815m、石灰岩、粘土、石の土壌。1haあたり3,000〜4,000kgと徹底して収穫量を控え徹底して凝縮したブドウをつくっています。収穫は全て手摘みで、さらに人の手で選別し良いものだけを使っています。スペイン国内でも入手は困難でワインショップで見かけることもほぼないという幻の生産者。

60665

4940015606650

ラトラカ ブランコ

LA TRACA BLANCO

バレンシア DO 12
辛口 750ml

標高800Mの畑からメセグラ75%、ヴィオニエ20%、マルヴァシア5%。品種、プロットごとに醸造。100%除梗。自生酵母のみで最大17度を許容しながら発酵を行う。そのままステンレスタンクで5ヶ月の静置。



メセグラ
ヴィオニエ
マルヴァシア

60666

4940015606667

ラトラカ ロサード

LA TRACA ROSADO

バレンシア DO 6
辛口 750ml

標高800Mの畑からガルナッチャ50%、ボバル50%。ダイレクトプレス。100%除梗。自生酵母のみで最大17度を許容しながら発酵を行う。そのままステンレスタンクで4ヶ月の静置。



ガルナッチャ・ティンタ
ボバル

91154

4940015911549

ラトラカ ボバル

LA TRACA BOBAL

バレンシア DO 12
ミディアムボディ 750ml

毎年ブレンド比率は変わるがボバルを主体にテンプレリーヨを5〜15%ブレンドする。レケナの標高680M、砂質と粘土質の混ざる土壌。ステンレスタンクとコンクリートタンクで6ヶ月の熟成。ラズベリーのような果実味でフレッシュ。



ボバル

57395

4940015573952

メスティス

MESTIS

エル テラソ
ピノ デ パゴ 12
ミディアムボディ 750ml

樽熟成させた樽のニュアンスがブルーベリーのような果実味ときれいに融合している。口に含むと広がりのある果実味、フレッシュで繊細なタンニンを感じる。余韻のきれいなワイン。



ボバル
ガルナッチャ
シラー

2019

60609

4940015606094

メスティス ブランコ

MESTIS BLANCO

エル テラソ
ピノ デ パゴ 12
辛口 750ml

忘れ去られた土着品種メセグラを使用した大変貴重な1本。標高900M、チョークと砂を含むドライマイトを土壌に持つ特別なプロット「フィンカ・カルベストラ」から。ステンレスタンクを使用し16℃を上限に自然発酵。そのまま澱と共に6〜7ヶ月熟成。



メセグラ
ヴィオニエ
マルヴァシア

2021

60667

4940015606674

フィンカ カルベストラ

FINCA CALVESTRA

エルテラソ
ピノ デ パゴ 6
辛口 750ml

メセグラ100%の上級キュヴェ。225Lと500Lのトノで自生酵母のみの自然発酵。250Lと500Lのアカシアの樽で11ヶ月熟成。南国のフルーツや白い花を思わせる華やかなアロマながら、口中では充分なミネラルと複雑味を感じさせてくれます。



メセグラ

2021

59389

4940015593899

フィンカ テラソ

FINCA TERRERAZO

エルテラソ
ピノ デ パゴ 6
フルボディ 750ml

まずタバコの葉やスパイスの香りとともに杉など常緑樹の香りを感じる。空気に触れさせると黒系果実の熟した香り、樽由来のトーストした香りが支配する。甘い果実味、フルボディー。ミネラルも十分にありタンニンもしっかりしている。非常に余韻が長い。



ボバル

2018

47149

4940015471494

キンチャ コラル

QUINCHA CORRAL

エルテラソ
ピノ デ パゴ 6
フルボディ 750ml

1919年と1945年に植樹されたボバルの2つの区画からの特別限定品（数量限定）。平均収量19hl/ha。発酵からバリックを使用。18ヶ月の熟成。ムスティギーリョのオーナー、トニー氏のフィロソフィのすべてがここに詰まっています。



ボバル

2016





コヴィデス

COVIDES

コヴィデスは1964年、ペネデス地域の800のワイン生産者が結成した協同組合で、所有する畑は3000ヘクタールに及びます。白が70%赤が30%の生産割合で、ペネデスDOのワインやスパークリングワインのカバを年間約2500万リットル生産しています。セラーはこの地区に4つ持っており、最も適したブドウ畑にそれ専用のセラーを備えています。日本のワイン専門誌にも、ベストバイと評価された自慢のカバは、クリーンで爽やかな味わいが楽しめる、この醸造所の自慢の逸品です。

51696

8413831212009

51697

8413831216007

ゼニウス ブリュット

XÈNIUS BRUT

カバ DO 6 辛口 750ml

淡い黄色を帯び細やかな泡がいつまでも続きます。フルーティーで熟成感のあるアロマがある。バランスの良い辛口スパークリングです。



マカベオ
チャレツロ
パレリャーダ

ゼニウス セコ

XÈNIUS SECO

カバ DO 6 中辛口 750ml

色調は淡い黄色。口に含まれる心地良い泡立ちがあり、熟した果実の味わいと優しい甘さが広がる中辛口のスパークリングです。



マカベオ
チャレツロ
パレリャーダ

51698

8413831215000

ゼニウス ブリュット ロサード

XÈNIUS BRUT ROSADO

カバ DO 6 辛口 750ml

鮮やかなピンク色で口の中で弾ける心地良い泡立ちがあります。フルーティーでフローラルなアロマが広がります。



トレバット

13627

4940015136270

ブリュット テラ テラエ オーガニック

TERRA TERRAE
ORGANIC BRUT

カバ DO 6 辛口 750ml

有機認証済の特定区画のブドウだけでつくられた特別醸造品です。青リンゴ、白桃、レモンタルトのようなアロマ。クリーンで爽やかな味わいで柔らかくクリーミーな泡立ちです。



チャレツロ
マカベオ



リマーツ

RIMARTS

カバのメッカ、スペインはサン・サドルニ・ダノイアに、泡に取りつかれた2人の兄弟がいる。エルネストとリカルド・マルティネス・サンチェス。「リマーツ」は1987年に彼らの父によって創業したカバ専門の家庭経営の小さな手づくりだ。「澱抜きの際、マイナス27℃もの溶液にボトルを漬け込むというのは品質に少なからず影響があるというもの」と年間98,000本ものカバをアラ・ヴォレでデゴルジュする。ベースとなるワインにはフリーランと一番搾りのみを用い全てをルミューージュで仕上げる。そして生産する10のアイテムの殆どに補糖を行わないという徹底ぶり。原料となるブドウは全てがピオロジコ認証取得済。酸化防止剤として使用するSO2の総量は全てのアイテムで50mg/L以下。リマーツは巷溢れる粗野で痩身に徹底的に安価なカバとは対極の、いわばクラフト・カバとも呼ぶべき立ち位置だ。

9432

4940015094327

マルティネス ロゼ

MARTINEZ ROSE

カバ DO 6 辛口 750ml

最低熟成期間9ヶ月。リマーツが2014年から新たに作り組むピノ・ノワール主体のカバ。父へのオマージュとして年産1000本のみの限定品。チェリーやレッドカラントのような甘みのアロマ。フレッシュでクリーンでキレイの良い酸味が品がある。



ピノ・ノワール
ガルナツチャ

69641

4940015696415

ブリュット レセルバ

BRUT RESERVA

カバ DO 6 辛口 750ml

最低熟成期間18ヶ月。白い花やグリーンアップル、グリーンハーブのようなフローリーでフレッシュなアロマ。ストラクチャーに富んだ濃縮した果汁でクリーミー。酸味と自然な甘みの見事な調和。



チャレツロ
マカベオ
パレリャーダ

69652

4940015696521

ブリュット ナトゥーレ レセルバ

BRUT NATURE RESERVA

カバ DO 6 辛口 750ml

最低熟成期間24ヶ月。グラッシーなアロマにトーストやプリオッシュのようなニュアンスがある。バランスの良い凝縮感と複雑性を伴い、余韻は長い。



チャレツロ
マカベオ
パレリャーダ

69653

4940015696538

ブリュット グラン レセルバ

BRUT GRAN RESERVA

カバ DO 6 辛口 750ml

最低熟成期間40ヶ月。長い熟成による完熟の黄色いフルーツの香りに、炒ったナッツや酵母の複雑なヒントが加わる。喜ばしい余韻が長く続く。



チャレツロ
マカベオ
パレリャーダ シャルドネ



エラート イ エル ガラバート

EL HATO Y EL GARABATO

マドリッド生まれのホセ・マヌエル・ロペスがその家族と、今では70人ほどしか住んでいない孤立したフォルマリス村で2015年に興しました。彼の曾祖父が生前暮らしていた住居を自らの手で改築しながら、2020年ようやく醸造所が完成しました。畑はポルトガルとスペインの国境に細長く位置するアリベス・デル・ドゥエロ自然公園内のDOアリベスに点在。打ち捨てられたブドウ畑を再生しながら自社所有とレンタル合わせて10ヘクタール、年産約2万本をそこから自らの名でボトルングしています。ヨーロッパではナチュラルワインのつくり手として既に知られた存在ですが、実はカレラやカレン（オーストラリア）の他、ニーポートでも醸造で研鑽を積んだ理論派。樹齢100年を超えるプエスタ・エン・クルス、ドニャ・ブランカ、ファン・ガルシアといったこの土地固有の15〜20のブドウ品種がブッシュで植わる古い畑から約15ほどのキュベをつくり分けています。標高800メートルを超え、常に風が吹き抜ける土地ならではの冷涼感と陰影、滋味に富んだ味わいが特徴です。

60659

4940015606599

エクレティコ リアス

ECLÉCTICO LÍAS

アリベス
DO

6

辛口 750ml

世界でたった2haしかないというブドウ品種プエスタ・エン・クルス100%。標高700Mの花崗岩が砕けた砂質土壌の畑から。ステンレスタンクで100%全房のまま自然発酵。6ヶ月間、リアス（澁）とともに静置。年産2500本。透明感あふれる山水のようにクリーン。ジワリと旨味が口中に広がります。



プエスタ・エン・クルス

2020

60660

4940015606605

エクレティコ バリッカ

ECLÉCTICO BARRICA

アリベス
DO

6

辛口 750ml

こちらもプエスタ・エン・クルス100%。こちらはバリックで全房発酵させたものの。発酵前に24時間スキンコンタクト。2020VTは発酵が40日にも及んだ。澁と共に6ヶ月静置。年産1500本の限定品。樽発酵させながらもオークの風味は一切なく、柔らかさと程やかさを感じさせてくれます。



プエスタ・エン・クルス

2020

60661

4940015606612

オートロ クエント

OTRO CUENTO

アリベス
DO

6

辛口 750ml

樹齢80〜100年のドニャ・ブランカ80%、残りはプエスタ・エン・クルス、ゴデーリョ、アルビーリョ、ベルデホというブドウ畑がブッシュ状になっているため、品種不明のブドウも混ざっている可能性もあるという。アリベスに特徴的な花崗岩の硬さを感じる味わい。熟成はフレンチバリックで8ヶ月。全房発酵。年産2500本。果実の集中度。



ドニャ・ブランカ プエスタ・エン・クルス
ゴデーリョ アルビーリョ ベルデホ

2020

60662

4940015606629

コテーシャ

COTEXA

アリベス
DO

6

ミディアムボディ 750ml

樹齢80〜120年のファン・ガルシア、ブルニャル、ティント・ヘロモ、バスタルド、ルフェテ、ガホ・アロバ、ドニャ・ブランカ、ゴデーリョのフィールドブレンド。果皮浸漬は4日にとどめる。全房発酵。フレンチバリックで8ヶ月の熟成。年産5000本。やや閉じ気味ながらも抜栓から30分ほどで開いてくれます。イチゴやサクランボのような果実味。



ファン・ガルシア ブルニャル
ティント・ヘロモ バスタルド ルフェテ
ガホ・アロバ ドニャ・ブランカ ゴデーリョ

2020

60663

4940015606636

シン ブランカ

SIN BLANCA

アリベス
DO

6

ミディアムボディ 750ml

樹齢80〜120年のファン・ガルシア、ブルニャル、ティント・ヘロモ、バスタルド、ルフェテ、ガホ・アロバ、ドニャ・ブランカ（白ブドウ）、ゴデーリョ（白ブドウ）のフィールドブレンド。果皮浸漬23日。フットクラッシュ、全房発酵、フレンチバリックで11ヶ月の熟成。年産7000本でエラートのシングルチャール。抜栓直後から赤〜黒系果実の柔らかな味わい。



ファン・ガルシア ブルニャル
ティント・ヘロモ バスタルド ルフェテ
ガホ・アロバ ドニャ・ブランカ ゴデーリョ

2018

60664

4940015606643

デ ブエナ ヘラ

DE BUENA JERA

アリベス
DO

6

ミディアムボディ 750ml

樹齢80〜120年のファン・ガルシア、ブルニャル、ティント・ヘロモ、バスタルド、ルフェテ、ガホ・アロバ。100%全房、フットクラッシュ、自生酵母による自然発酵。主発酵含むマセラシオンは40日。19ヶ月フレンチバリックで熟成。年産600本。深みがあり、どこまでもエレガント。



ファン・ガルシア ブルニャル
ティント・ヘロモ バスタルド ルフェテ
ガホ・アロバ

2018





ボデガス ラトゥエ

BODEGAS LATÚE

スペインの中央高地ラ・マンチャ。大陸性気候と地中海性気候がぶつかり合う特異なテロワールの地に1954年に創設された協同組合を母体として生まれました。最大の特徴は4300ヘクタールという広大なブドウ畑の殆ど全ての区画において、組織化されたオーガニック農法で運営していること。またオーガニックで育ったブドウの品質を損なうことなくワインとして表現し、高い品質と世界中のニーズに応えることが出来るだけの供給量のバランスを見事に保っている点にあります。今日、このボデガス・ラトゥエは大きな規模でオーガニックを目指す世界中のワイナリーにとって目指すべき指標として知られる存在にまで成長するに至りました。

4436 4940015044360

クリアリー オーガニック アイレン

CLEARLY ORGANIC AIREN

ピノ デラ ティエラ
カスティーリャ 12

辛口 750ml

清涼感があるフルーティーな辛口白ワインです。



アイレン

10079 4940015100790

クリアリー オーガニック テンプラニーリョ

CLEARLY ORGANIC
TEMPRANILLO

ピノ デラ ティエラ
カスティーリャ 12

ミディアムボディ 750ml

ベリー系の熟したアロマが心地よく、上質な酸、柔らかなタンニンのある赤ワイン。長命。



テンプラニーリョ

73431 5015271001675

クリアリー オーガニック テンプラニーリョ ロゼ

CLEARLY ORGANIC
TEMPRANILLO ROSE

ピノ デラ ティエラ
カスティーリャ 12

辛口 750ml

ベリー系の熟したアロマ・心地よい酸がさわやかなロゼ。



テンプラニーリョ

88951 4940015889510

クリアリー オーガニック カベルネ ソーヴィニヨン & シラー バリッカ

CLEARLY ORGANIC
CABERNET SAUVIGNON & SYRAH BARRICA

ピノ デラ ティエラ
カスティーリャ 12

ミディアムボディ 750ml

カベルネソーヴィニヨンとシラーを小樽熟成。濃すぎずこなれた飲み。飲み口優しい味わい。



カベルネ・ソーヴィニヨン
シラー

45456 4940015454565

クリアリー オーガニック フリッツァンテ

CLEARLY ORGANIC
FRIZZANTE

ピノ デラ ティエラ
カスティーリャ 6

辛口 750ml

白い花や桃、ブドウ本来の甘みを含むアロマに、ハーブやオレンジゼストを感じる味わいです。口当たりの良い泡立ちはお料理の楽しさを引き立ててくれます。



ソーヴィニヨン・ブラン
アイレン

**España
etc.**

スペイン
その他

52007 4940015520079

カバ プリュット カステル ロード

CAVA BRUT
CASTEL LLORD

カバ
DO 6

辛口 750ml

マカベオ、チャレットとバレイリャダのブレンド。9ヶ月間、澱と共に熟成。白い花や柑橘フルーツを思わせるフレッシュな香りに加え、瓶内二次発酵特有のブリオッシュを思わせる酵母の香り。ヨーロッパ最大の生産量を誇るガルシア・カリオン社による信頼の味わい。



マカベオ
チャレット
バレイリャダ

8310 8437007370041

ヴィーニャ マカテラ サングリア BIO 赤

VIÑA MACATELA
SANGRIA BIO RED

サングリア 12

中甘口 750ml

有機ワインと有機オレンジ、レモンジュースをブレンド。軽快な味わいに仕上がっています。ラズベリーやパッションフルーツの香りが楽しめます。



サングリア

124226 8437007370652

ヴィーニャ マカテラ サングリア BIO 白

VIÑA MACATELA
SANGRIA BIO WHITE

サングリア 12

中甘口 750ml

有機ワインと有機オレンジ、レモンジュースをブレンド。軽快な味わいに仕上がっています。グレープフルーツやパッションフルーツの香りが楽しめます。



サングリア

16325 4940015163252

テンプラニーリョ

TEMPRANILLO

ピノ デラ ティエラ
カスティーリャ 12

ミディアムボディ 750ml

テンプラニーリョ100%。ブルーベリーやスミレのフレーバーはまさにテンプラニーリョの典型的な味わいを楽しむのにうってつけ。ローストビーフやスペイン風オムレツに寄り添います！



テンプラニーリョ

16304 4940015163047

ガルナッチャ

GARNACHA

ピノ デメサ 12

ミディアムボディ 750ml

ガルナッチャ100%。プラムやラズベリーの風味に富んだチャーミングな味わいは少し冷やし気味にして楽しんでください。イベリコの生ハムやオリーブオイルをたっぷり使ったピザに最適。



ガルナッチャ

16299 4940015162996

ロサード

ROSADO

ピノ デメサ 12

辛口 750ml

ガルナッチャとテンプラニーリョのブレンド。フレッシュなストロベリーやチェリーのフレッシュな味わい。シャルキュトリと合わせて。



ガルナッチャ
テンプラニーリョ

16295 4940015162958

ブランコ

BLANCO

ピノ デラ ティエラ
カスティーリャ 12

辛口 750ml

マカベオ 100%。レモンやグレープフルーツのジューシーのアロマにマンゴーなどの南国系フルーツのアロマがミックス。



マカベオ

16297 4940015162972

ベルデホ

VERDEJO

ピノ デメサ 12

辛口 750ml

ベルデホ100%。レモンやハーブを思わせる清涼感一杯目の後の白ワインとして前菜やお魚料理、脂を含んだ生ハムにも相性抜群です。



ベルデホ

16326 4940015163269

テンプラニーリョ エイジド イン オーク バレル

TEMPRANILLO
AGED IN OAK BARREL

ピノ デラ ティエラ
カスティーリャ 12

ミディアムボディ 750ml

テンプラニーリョ100%。8ヶ月間アメリカンオークで熟成。スミレやリコリス、バナナのニュアンス。よりしっとりとした味わいを求めるお客様へ是非おすすめください。



テンプラニーリョ