



España

「今日のリオハは幅広い。伝統的なトンドニアやら・リオハ・アルタ、クラシックなクネ、よりモダンなロダや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、単一畠の独自性をボトルの中で輝かせ、畠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え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に入り乱れています。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を同じ地平で捉え、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	リアル 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)、クネに続いてアーロで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ースしています。エノロゴはバロン・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すると同時にブルゴーニュのエレガントな味わいを両立。またアーロの古典的なワイナリーが熟成中に2~3回濾過をするのに対し、このゴメス・クルサードでは熟成中の濾過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できます。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

ブランコ

BLANCO

リオハ
DOCa

12

辛口

750ml

アーロとアルタ・ナヘラ地区からのビラ主体(80%以上)。全体で50%のブドウを全房でプレス。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。

ピウラ
テンプラニーヨ・ブランコ
ガルナッチャ・ブランカ



2021

クリアンサ

CRIANZA

リオハ
DOCa

12

ミディアムボディ

750ml

シェラ・カンタブリア山脈の麓のテンプラニーヨ80%とリオハ・アルタの南部に位置するエラ・デ・ラ・デマンダ山脈の麓、標高650Mのバダラ村の冷涼なガルナッチャをブレンド。ロロンコニック型のステンレスタンクで自生酵母のみの発酵。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)。

テンプラニーヨ
ガルナッチャ・ティンタ



2019

60646

4940015606469

オノラブル

HONORABLE

リオハ
DOCa

12

フルボディ

750ml

シェラ・カンタブリア山脈の麓、ラバセティーダ村からアラベサのラシエゴ村にまたがって位置する樹齢50年以上の古いブドウ畠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新樽で、35%をセントエッグタンクで12ヶ月の熟成。年産約950本。

テンプラニーヨ
ガルナッチャ・ティンタ
グラシアーノ・マスエロ ピウラ

60647

4940015606476

パンクルード

SELECCIÓN TERROIR
PANCRUZO

リオハ
DOCa

6

フルボディ

750ml

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%をセントエッグタンクで12ヶ月の熟成。年産約950本。

ガルナッチャ・ティンタ
グラシアーノ・マスエロ ピウラ

60648

4940015606483

モンテス オバレネス

SELECCIÓN TERROIR
MONTES OBARENES

リオハ
DOCa

6

辛口

750ml

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・オリワリ村の砂質土壤に植わる老樹のピウラ65%に他の固有品種と、アーロ近辺のテンプラニーヨ・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 テンプラニーヨ・ブランコ
マルヴァジア ガルナッチャ・ブランカ
カラグラニョ

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・ドウエロ、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、アーロはロペス・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、またブドウ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ヶ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スでエレガント、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

**ビニーヤ
アルベルディ レセルバ**
VIÑA ALBERDI RESERVA

リオハ
DOCa

6

ミディアムボディ

750ml

リオハ・アルタのロデスノ村、アラベサのラバセティーダ村からのテンプラニーヨ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。その後4回、樽からマニュアルラッキング。フィルタ無じでボトリング。12ヶ月瓶熟。

テンプラニーヨ
ガルナッチャ・ティンタ

2018

テンプラニーヨ
グラシアーノ

60651

4940015606513

60652

**ビニーヤ
アラナ グラン レセルバ**
VIÑA ARANA GRAN RESERVA

リオハ
DOCa

6

フルボディ

750ml

リオハ・アルタのロデスノ村からのテンプラニーヨ95%、グラシアーノ5%。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(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。

テンプラニーヨ
グラシアーノ

2015

60653

4940015606537

ラガール デ セルベラ

LAGAR DE CERVERA

リアス バイシャス
DO

6

辛口

750ml

ガリシア地方、オ・ロサルとバルデ・サンタネスに所有する自社畑のアルバーニヨ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。

アルバーニヨ

LAGAR DE CERVERA

6

750ml

ガリシア地方、オ・ロサルとバルデ・サンタネスに所有する自社畑のアルバーニヨ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。

2021

テンプラニーヨ

2015

テンプラニーヨ
グラシアーノ

2015

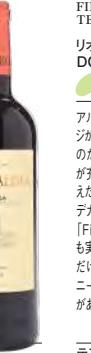
2015

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年設立されたリオハ最大の協同組合で、900近くのブドウ栽培農家を抱え、リオハのブドウ畠全体の10%に相当する約3000ヘクタールの畠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・アサーチェ専用の区画として充てられています。

60668	4940015606681	60669	4940015606698	60670	4940015606704	60671	4940015606711	60672	4940015606728	
トトレ アルデア ブランコ					トトレ アルデア ティント					
TORRE ALDEA BLANCO					TORRE ALDEA TINTO					
リオハ DOCa 辛口 750ml					リオハ DOCa ミディアムボディ 750ml					
ベルデホ、テンプラニーヨ・ブランコ、ビウラのブレンド。シトラス、青りんご、フェンネルのアロマ。口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。					ステンレスタンクのみで醸造したテンプラニーヨ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。					
										
ベルデホ テンプラニーヨ・ブランコ ビウラ					テンプラニーヨ					
60673					60674	4940015606742	60675	4940015606759	60677	4940015606773
アサバーチエ ブランコ バリッカ					アサバーチエ ガルナッチャ					
AZABACHE BLANCO BARRICA					AZABACHE GARNACHA					
リオハ DOCa 辛口 750ml					リオハ DOCa ミディアムボディ 750ml					
テンプラニーヨ・ブランコ主体、ビウラのブレンド。3ヶ月バリックで熟成。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。					
										
テンプラニーヨ・ブランコ ビウラ					ガルナッチャ・ティンタ					
60670					トトレ アルデア クリアンサ					
TORRE ALDEA CRIANZA					リオハ DOCa ミディアムボディ 750ml					
リオハ DOCa ミディアムボディ 750ml					テンプラニーヨ主体、ガルナッチャのブレンド。12ヶ月バリック熟成。6ヶ月瓶熟成した果実に甘草などのスパイク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。エレガントでフィニッシュある1本。					
										
テンプラニーヨ ガルナッチャ・ティンタ グラシアーノ					テンプラニーヨ ガルナッチャ・ティンタ グラシアーノ					
60671					トトレ アルデア レセルバ					
TORRE ALDEA RESERVA					リオハ DOCa フルボディ 750ml					
リオハ DOCa フルボディ 750ml					テンプラニーヨ主体、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ヶ月瓶熟成。バルサミックで、モカドやショナ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。					
										
テンプラニーヨ グラシアーノ					テンプラニーヨ グラシアーノ					
60672					 финкаス デ アサバーチエ テンプラニーヨ・ブランコ					
FINCAS DE AZABACHE TEMPRANILLO BLANCO					リオハ DOCa 辛口 750ml					
リオハ DOCa 辛口 750ml					アルデアヌエバのラッピング・ブラン ジがこの「サバーチエ」です。このレジ のためだけの専用区画で500ha が育てられ、同グループの将来を見据 えた特別待遇のワインがこの新しいボ トルからリリースされています。中でも 「Finca's」が冠されたものはその中で も実験的な要素を持ち、特別なブレ ンドで醸造された限界品。テンプラ ニーヨ・ブランコ100%。大きな骨格 があり、滑らかで冷涼感ある口当たり)。					
					テンプラニーヨ・ブランコ					
テンプラニーヨ・ブランコ					テンプラニーヨ グラシアーノ					
60676					アサバーチエ レセルバ					
AZABACHE RESERVA					リオハ DOCa フルボディ 750ml					
リオハ DOCa フルボディ 750ml					テンプラニーヨ60%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 瓶熟成。12ヶ月 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。					
										
テンプラニーヨ グラシアーノ					テンプラニーヨ グラシアーノ グラシアーノ(またはマスエロ)					

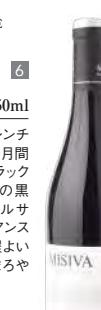
60678

4940015606780

ミシバ ティント ローブレ

MISIVA TINTO ROBLE

リベラ デル ドウエロ 6
DO



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6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。

MISIVA

テンプラニーリョ



クエンタビニャス

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代目の子息エドワルド・エグレンがリオハ・アルタの中で最も標高の高い最注目的地、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渓谷で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渓谷には樹齢100年を超えるテンプ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。また土壤構成が10メートルの差で明らかに異なり、また斜面の向きも一様ではないため、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・ドウエロを含め年産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

アロマド

ALOMADO

リオハ
DOCa

6

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ト「リハレイ」と「サクランメント」から。1960年に植樹されたテンプ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のフレンチオーク樽内で自生酵母により発酵。500Lトナーで18ヶ月、瓶内で3ヶ月の熟成。500Lトナーで18ヶ月、瓶内で3ヶ月の熟成。500Lトナーで18ヶ月、瓶内で3ヶ月の熟成。

テンプラニーリョ
ビウラ
マルヴァジア カラグラーニョ

2020

60655

4940015606551

ガルナッチャ CDVIN

GARNACHA CDVIN

リオハ
DOCa

6

ミディアムボディ 750ml



シェラ・デ・ラ・マンダ山脈の北斜面、コルドビン村(CDVIN)のはずれのブロック「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のフレンチオーク樽内で自生酵母により発酵。500Lトナーで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。

ガルナッチャ・ティンタ
ガルナッチャ・ブランカ

2020

60656

4940015606568

ティント フィノ

TINTO FINO

リベラ デル ドウエロ
DO

6

フルボディ 750ml



リベラ・デル・ドウエロの中で最も生産者が集まるブルゴス県内、ベドロサ・デ・ドウエロ、ロア、アンギス、キンタナ・マンビルゴの各村に点在する11のブロックから、1936年と1958年に植樹されたテンプラニーリョを選抜。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。500Lトナーで12ヶ月、コンクリートタンクで8ヶ月の熟成。

テンプラニーリョ

2020

60657

4940015606575

ビニャス ピエハス

VIÑAS VIEJAS

リベラ デル ドウエロ
DO

6

フルボディ 750ml



複数のブロックからの平均樹齢60年のテンプラニーリョ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。

テンプラニーリョ
アルビーリョ

60658

4940015606582

セレクシオン

SELECCIÓN

リベラ デル ドウエロ
DO

6

ミディアムボディ 750ml



複数のブロックからの平均樹齢30年のテンプラニーリョ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。

テンプラニーリョ

2019

2020

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様になりつつあるリベラ・デル・ドウエロ。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・シリシアといった著名なボデガもこの地に畠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ブロック=合計22ヘクタールの畠から4つのキュベをボトリング。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。



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壤の改良から着手しなければなりませんでしたが、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「ビノ・デ・バゴ」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、平均海抜815m、石灰岩、粘土、石の土壤。1haあたり3,000~4,000kgと徹底して収穫量を抑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んとうという幻の生産者。

60665

4940015606650

ラ トラカ ブランコ

LA TRACA BLANCO

バレンシア
DO
辛口 750mlメセゲラ
ヴィオニエ
マルヴァジア
60667

4940015606674

フィンカ カルベストラ

FINCA CALVESTRA

エルテレラソ
ビノ デ バゴ
辛口 750ml

メセゲラ

2021

60666

4940015606667

ラ トラカ ロサード

LA TRACA ROSADO

バレンシア
DO
辛口 750ml

標高800Mの畑からメセゲラ75%、ヴィオニエ20%、マルヴァジア5%。品種、ブロットごとに醸造。100%除梗。自家酵母のみで最大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
ミディアムボディ 750ml

毎年ブレンド比率は変わらがボバルを主体にテンプラニーリョを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壤。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 テレラソ
ビノ デ バゴ
ミディアムボディ 750mlボバル
ガルナッチャ
シラー
60609

4940015606094

メスティス ブランコ

MESTIS BLANCO

エル テレラソ
ビノ デ バゴ
辛口 750ml

忘れ去られた土着品種メセゲラを使用した大変貴重な1本。標高900M、ショーカと砂を含むドライマイトを土壤に持つ特別なブロット「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°Cを上限に自然発酵、そのまま濾と共に6~7ヶ月熟成。

2021

60667
59389

4940015593899

フィンカ テレラソ

FINCA TERRERAZO

エルテレラソ
ビノ デ バゴ
フルボディ 750ml

まざづ巴の葉やスパイスの香りとともにね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

エルテレラソ
ビノ デ バゴ
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。発酵からパリックを使用。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、所有する畠は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、最も適したブドウ畠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	51698	8413831215000	13627	4940015136270
ゼニウス ブリュット				ゼニウス セコ			
XÉNIUS BRUT				XÉNIUS SECO			
カバ DO 辛口 750ml				カバ DO 中辛口 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。				色調は淡い黄色。口に含むと弾ける様な泡を感じます。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 チャレロ バレリーダ				マカベオ チャレロ バレリーダ			
トレビアッテ				トレビアッテ			
ゼニウス ブリュット ロサード				XÉNIUS BRUT ROSADO			
カバ DO 辛口 750ml				カバ DO 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。							
マカベオ チャレロ バレリーダ							
チャレッロ マカベオ				TERRA TERRAE ORGANIC BRUT			
有機認証済の特定区画のブドウだけでつ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。クリスマス味わいで柔らかくクリーミーな泡立ちです。				カバ DO 辛口 750ml			



リマーツ

RIMARTS

カバのメッカ、スペインはサン・サドゥルニ・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つくり手だ。「濾抜きの際、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さ」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アージュで仕上げる。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ビ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瘦身で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	69641	4940015696415	69652	4940015696521	69653	4940015696538
マルティネス ロゼ				ブリュット レセルバ			
MARTINEZ ROSE				BRUT RESERVA			
カバ DO	6	カバ DO	6	カバ DO	6	カバ DO	6
辛口	750ml	辛口	750ml	辛口	750ml	辛口	750ml
最低熟成期間9ヶ月。リマーヴィング2014年から新たに取り組むピノノワール主材のカバ。父へのオマージュとして年産1000本のみの限定期。チェリーやレッドカントのような甘みのあるアロマ。フレッシュでクリーンでキレの良い酸味で品がある。		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レーバ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。		最低熟成期間24ヶ月。グラッシーなアロマにトーストやブ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味を伴い、余韻は長い。		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。	
							
ピノノワール ガルナッチャ	チャレッロ マカベオ バレリーダ	チャレッロ マカベオ バレリーダ	チャレッロ マカベオ バレリーダ	チャレッロ マカベオ バレリーダ	チャレッロ マカベオ バレリーダ	チャレッロ マカベオ バレリーダ シャルドネ	チャレッロ マカベオ バレリーダ



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・ドウエロ自然公園内の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リングしています。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、ドニヤ・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メートルを超えて、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 LIAS

アリベス
DO
辛口 6
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(涙)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

ECLÉCTICO BARRICA

アリベス
DO
辛口 6
750ml

こちらもプエスタ・エン・クルス100%。こちらはパ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。2020 VTは発酵が40日にも及んだ。澱と共に6ヶ月静置。年産1500本の限定期品。樽発酵させながらもオークの風味は一切なく、柔らかさと穏やかさを感じさせてくれます。

プエスタ・エン・クルス

2020

4940015606605

60661

OTRO CUENTO

アリベス
DO
辛口 6
750ml

樹齢80~100年のドニヤ・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、ヘルデホというが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い。アリベスに特徴的な花崗岩の硬さを感じる味わい。熟成はフレンチパリックで8ヶ月。全房発酵。年産2500本。果実の集中度。

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

2020

4940015606612

60662

COTEXA

アリベス
DO
ミディアムボディ 6
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、ドニヤ・ブランカ、ゴデーリョのフィールドブレンド。果皮浸漬4日。全房発酵。フレンチパリックで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。



60663

4940015606636

シン ブランカ

SIN BLANCA

アリベス
DO
ミディアムボディ 6
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、ドニヤ・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、フレンチパリックで11ヶ月の熟成。年産7000本でエラートのシグニチャー。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 ドニヤ・ブランカ ゴデーリョ

2018

60664

DE BUENA JERA

アリベス
DO
ミディアムボディ 6
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。主発酵含むマセレーションは40日。19ヶ月フレンチパリックで熟成。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

4940015606643

デ ブエナ ヘラ

DE BUENA JERA

6



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畠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



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

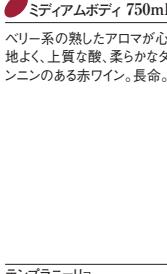
10079

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



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



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口ゼ。

テンプラニーリョ

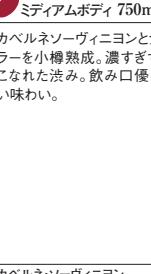
88951

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 バリック

CLEARLY ORGANIC
CABERNET SAUVIGNON & SYRAH BARRICA

ピノ デ ラ ティエラ
カスティーリャ



ミディアムボディ 750ml

カベルネ・ソーヴィニヨンとシラードを小樽熟成。濃さすぎこなれた渋み。飲み口優しい味わい。

カベルネ・ソーヴィニヨン
シラー

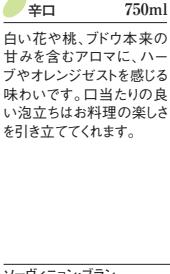
45456

4940015454565

クリアリー オーガニック フリットサンテ

CLEARLY ORGANIC
FRIZZANTE

ピノ デ ラ ティエラ
カスティーリャ



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

52007

4940015520079

カバ ブリュット カステル ロード

CAVA BRUT
CASTEL LLORD

カバ
DO
辛口 750ml

マカベオ、チャレッコとパレリヤーダのブレンド。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
チャレッコ
パレリヤーダ



8310

8437007370041

ヴィーニャ マカテラ サングリア BIO 赤

VINA MACATELA
SANGRIA BIO RED

サングリア
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・バッシュ・フルーツの香りが楽しめます。



124226

8437007370652

ヴィーニャ マカテラ サングリア BIO 白

VINA MACATELA
SANGRIA BIO WHITE

サングリア
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りつつあります。グレープフルーツやバッシュ・フルーツの香りが楽しめます。



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
ミディアムボディ 750ml

テンプラニーリョ100%。ブルーンやスマ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

**España
etc.**

スペイン
その他

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%。ブ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。



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。シャルキュトリートと合わせて。



16295

4940015162958

ブランコ

BLANCO

ピノ デ ラ ティエラ
カスティーリャ

辛口 750ml

マカベオ 100%。レモンやグレープフルーツのストラス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。



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は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。



16326

4940015163269

テンプラニーリョ

TEMPRANILLO

AGED IN OAK BARREL

ピノ デ ラ ティエラ
カスティーリャ
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。スミセイリコリス、バニラのニュアンス。よりしき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。



ガルナッチャ

ガルナッチャ

57