TOKUOKA

スペイン　リオハ

Producer

ゴメス クルサード

1886年創業。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。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とでリリース。伝統と革新を融合させたワイン。





2023

ゴメス クルサード ブランコ 23

GOMEZ CRUZADO BLANCO 2023

60700
4940015607008

¥ 3,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

アーロとアルト・ナヘラ地区からのビウラ主体(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。



2021

ゴメス クルサード クリアンサ 21

GOMEZ CRUZADO CRIANZA 2021

60701
4940015607015

¥ 3,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

シエラ・カンタブリア山脈の麓のテンプラニーリョ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のバダラン村の冷涼なガルナッチャをブレンド。ステンレスタンクで自生酵母のみの発酵。バリックで12ヶ月の熟成(90%以上新樽)。



2019

ゴメス クルサード オノラブレ 19

GOMEZ CRUZADO HONORABLE 2019

60702
4940015607022

¥ 7,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

シエラ・カンタブリア山脈の麓、ラバスティー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年以上の古いブドウ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ヶ月間バリックで熟成。



2022

ゴメス クルサード パンクルード 22

GOMEZ CRUZADO SELECCION TERROIR PANCRUDO 2022

60703
4940015607039

¥ 9,500

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

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。



2021

ゴメス クルサード モンテス オバレネス 21

GOMEZ CRUZADO SELECCION TERROIR MONTES OBARENES 2021

63156
4940015631560

¥ 11,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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ビウラ65%に他固有品種と、アーロ近辺のテンプラニーリョ・ブランコ25%のブレンド。フレンチバリック、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。

TOKUOKA

スペイン　リオハ

Producer

ラ リオハ アルタ

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つのワイナリーを所有し、高品質なワインを生産。





2020

ラ リオハ アルタ ビーニャ アルベルディ レセルバ 20

LA RIOJA ALTA VINA ALBERDI RESERVA 2020

60704
4940015607046
¥ 5,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

アルタのロデスノ村、アラベサのラバスティーダ村から。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リング。12ヶ月瓶熟。



2017

ラ リオハ アルタ ビーニャ アルダンサ レセルバ 17

LA RIOJA ALTA VINA ARDANZA RESERVA 2017

61844
4940015618448
¥ 7,800

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

アルタのセニセロ村とフエンマヨールの樹齢30年以上のテンプラニーリョ78%に、オリエンタルからのガルナッチャをブレンド。テンプラニーリョは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。



2015

ラ リオハ アルタ ビーニャ アラナ グラン レセルバ 15

LA RIOJA ALTA VINA ARANA GRAN RESERVA 2015

60651
4940015606513
¥ 9,500

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

アルタのロデスノ村のテンプラニーリョ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。36ヶ月瓶熟。



2015

ラ リオハ アルタ グラン レセルバ 904 15

LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904 2015

53974
4940015539743
¥ 19,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

ロデスノ、ブリニャスのテンプラニーリョ90%に、フエンマヨールはモンテシージョのグラシアーノを10%をブレンド。4年半もの間アメリカンオーク樽で熟成。



2023

ラガール デ セルベラ 23

LAGAR DE CERVERA RIAS BAIXAS 2023

60705
4940015607053
¥ 4,800

スペイン

● リアス バイシャス

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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。

TOKUOKA

スペイン　リオハ

Producer

ビニェードス デ アルデアヌエバ

リオハ・オリエンタル(旧リオハ・バハ)はアルデアヌエバ・デ・エブロの町に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が所属。最新設備でコスパの高いワインを生産。





アサバーチェ ブランコ バリッカ

AZABACHE BLANCO BARRICA

60673
4940015606735
¥ 1,600

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

テンプラニーリョ・ブランコ主体、ビウラのブレンド。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。



アサバーチェ ガルナッチャ

AZABACHE GARNACHA

60674
4940015606742
¥ 1,800

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

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。



アサバーチェ クリアンサ

AZABACHE CRIANZA

60675
4940015606759
¥ 2,300

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

テンプラニーリョ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スエロ)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。



アサバーチェ レセルバ

AZABACHE RESERVA

60676
4940015606766
¥ 3,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

テンプラニーリョ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。



アサバーチェ グラン レセルバ

AZABACHE GRAN RESERVA

60677
4940015606773
¥ 4,300

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

テンプラニーリョ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。



ミシーバ ティント ローブレ

MISIVA TINTO ROBLE

60678
4940015606780
¥ 2,500

スペイン

● リベラ デル ドゥエロ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

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。

Producer

クエンタビーニャス

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の地、サン・ビセンテ・デ・ラ・ソンシエラで立ち上げた。





2020

クエンタビーニャス アロマド 20

CUENTAVINAS ALOMADO 2020

60654
4940015606544

¥ 12,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

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2つのプロットから。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、カラグラーニョのフィールドブレンド。



2020

クエンタビーニャス ガルナッチャ 20

CUENTAVINAS GARNACHA 2020

60655
4940015606551

¥ 12,000

スペイン

● リオハ

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

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。



2020

クエンタビーニャス ティント フィノ 20

CUENTAVINAS TINTO FINO 2020

60656
4940015606568

¥ 12,000

スペイン

● リベラ デル ドゥエロ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

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、アンギス、キンタナマンビル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プラニーリョを選抜。

Producer

アシエンダ ソラーノ

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・ドゥエロ。このような環境にあって最高海抜900メートルという恵まれた丘陵地に畑を所有するのがボデガス・コマンダージュです。





2022

アシエンダ ソラーノ セレクシオン 22

HACIENDA SOLANO SELECCION 2022

10157
4940015101575

¥ 3,800

スペイン

● リベラ デル ドゥエロ

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

複数のプロットからの平均樹齢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。



2021

アシエンダ ソラーノ ビーニャス ビエハス 21

HACIENDA SOLANO VINAS VIEJAS 2021

60706
4940015607060

¥ 6,200

スペイン

● リベラ デル ドゥエロ

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

複数のプロットからの平均樹齢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。

Producer

エラート イ エル ガラバート

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年に探しました。彼の哲学は、テロワールを尊重した自然なワイン造り。





2022

エラート イ エル ガラバート エクレクティコ リアス 22

EL HATO Y EL GARABATO ECLECTICO LIAS 2022

55418
4940015554180

¥ 3,600

スペイン

● アリベス

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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(澱)とともに静置。



2020

エラート イ エル ガラバート エクレクティコ バリカ 20

EL HATO Y EL GARABATO ECLECTICO BARRICA 2020

60660
4940015606605

¥ 3,400

スペイン

● アリベス

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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。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。澱と共に6ヶ月静置。



2021

エラート イ エル ガラバート エクレクティコ ナランハ 21

EL HATO Y EL GARABATO ECLECTICO NARANJA 2021

55406
4940015554067

¥ 4,200

スペイン

● アリベス　● DO

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

アリベスの最北のプロットに植わる樹齢90年以上のパロミノ100%。バリックで全房のまま自然発酵(40日)。全房で8ヶ月のマセレーション。1年以上使用のバリックで12ヶ月の熟成。



2022

エラート イ エル ガラバート オートロクエント 22

EL HATO Y EL GARABATO OTRO CUENTO 2022

55405
4940015554050

¥ 4,200

スペイン

● アリベス

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

樹齢100年近くのドニャ・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う。



2022

エラート イ エル ガラバート ロゼ Li 22

EL HATO Y EL GARABATO ROSE LI 2022

55420
4940015554203

¥ 3,500

スペイン

● アリベス

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

樹齢100年近いフアン・ガルシアなどの地ブドウをフィールドブレンドで収穫したものをダイレクトプレスしたロサド。1年以上使用のバリックで12ヶ月の熟成。



2020

エラート イ エル ガラバート コテーシャ 20

EL HATO Y EL GARABATO COTEXA 2020

60662
4940015606629

¥ 3,000

スペイン

● アリベス

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

樹齢80~120年のフアン・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・アロバの他白ブドウも含めてフィールドブレンド。果皮浸漬は4日程度。全房発酵。フレンチバリックで8ヶ月の熟成。年産5000本程度。イチゴやサクランボのような果実味。

TOKUOKA



2018

エラート イ エル ガラバート シン ブランカ 18

EL HATO Y EL GARABATO SIN BLANCA 2018

60663
4940015606636

¥ 3,800

スペイン

● アリベス

容量 750ml | 味わい ミディアムボディ

樹齢80~120年のファン・ガルシア、プルニャル、ティント・ヘロモ、バスタルド、ルフェテ、ガホ・アロバほか、白ブドウ含めてフィールドブレンド。果皮浸漬20日。全房発酵、フレンチバリックで11ヶ月の熟成。



2020

エラート イ エル ガラバート デ ブエナヘラ 20

EL HATO Y EL GARABATO DE BUENA JERA 2020

54250
4940015542507

¥ 5,800

スペイン

● アリベス

容量 750ml | 味わい ミディアムボディ

樹齢80~120年のファン・ガルシア、プルニャル、ティント・ヘロモ、バスタルド、ルフェテ、ガホ・アロバ。100%全房、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。



2022

エラート イ エル ガラバート ナットクール 22

EL HATO Y EL GARABATO NATCOOL 2022

60708
4940015607084

¥ 4,200

スペイン

● アリベス

容量 1000ml | 味わい ミディアムボディ

ポルトガルはドゥロの大御所「ニーポート」のディルク氏により掲げられたコンセプトワイン。樹齢100年近いファン・ガルシア。全房で自生酵母による自然発酵。主発酵後4日のマセレーション。樽は使用せず8ヶ月の熟成。

Producer

リマーツ

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人の兄弟がいます。エルネストとリカルド・マルティネス・サンチェス兄弟は、伝統的な手法で高品質なカバを生産。





リマーツ ロゼ ブリュット ナトゥーレ マルティネス

RIMARTS ROSE BRUT NATURE MARTINEZ

9432
4940015094327
¥ 4,600

スペイン

● DOカバ

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

最低熟成期間9ヶ月。リマーツが2014年から新たに取り組むピノ・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、キレの良い酸味があり品がある。



リマーツ ブリュット レセルバ

RIMARTS BRUT RESERVA

69641
4940015696415
¥ 3,800

スペイン

● DOカバ

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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ラワ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。



リマーツ ブリュット ナトゥーレ レセルバ

RIMARTS BRUT NATURE RESERVA

69652
4940015696521
¥ 4,200

スペイン

● DOカバ

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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。



リマーツ ブリュット グラン レセルバ

RIMARTS BRUT GRAN RESERVA

69653
4940015696538
¥ 5,000

スペイン

● DOカバ

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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。

TOKUOKA

スペイン　バレンシア

Producer

ムスティギーリョ

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が不可欠と考え、有機栽培とビオディナミを実践。





ラ トラカ ブランコ

LA TRACA BLANCO

60665
4940015606650
¥ 2,300

スペイン

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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、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。



ラ トラカ ボバル

LA TRACA BOBAL

91154
4940015911549
¥ 2,300

スペイン

● DO

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

毎年ブレンド比率は変わる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。



2023

ムスティギーリョ メスティサヘ ブランコ 23

MUSTIGUILLO MESTIZAJE VINO BLANCO 2023

54445
4940015544457
¥ 2,800

スペイン

● DO

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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、チョークと砂を含むドロ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°Cを上限に自然発酵、そのまま澱と共に6~7ヶ月熟成。



2022

ムスティギーリョ メスティサヘ ティント 22

MUSTIGUILLO MESTIZAJE VINO TINTO 2022

60510
4940015605103
¥ 3,000

スペイン

● バレンシア　● DO

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

チョークを含んだドロマイトや石灰岩の土壌。標高800M。フレンチバリックとステンレスタンクに分けて約10ヶ月の熟成。ダークチェリーや熟したブルーベリーにスパイスのヒント。程よい酸味と繊細なタンニン。



2019

ムスティギーリョ キンチャ コラル 19

MUSTIGUILLO QUINCHA CORRAL 2019

54242
4940015542422
¥ 20,000

スペイン

● バレンシア　● DO

容量 750ml ｜ 味わい フルボディ

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。

TOKUOKA

スペイン　ラ・マンチャ

Producer

ボデガス ラトゥエ

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。現在は近代的な設備でワインを生産。





クリアリー オーガニック アイレン ソーヴィニヨン ブラン

CLEARLY ORGANIC AIREN & SAUVIGNON BLANC(SCREW CAP)

4437
4940015044377

¥ 1,600

スペイン

● ラ マンチャ　● DO

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

スペイン・ラ・マンチャ州の広大な有機畑で栽培される、この地を代表するアイレン品種を使用。リンゴや洋梨、白桃を思わせる豊かな果実香が魅力。清涼感と穏やかな酸味が調和した辛口の味わい。



クリアリー オーガニック テンプラニーリョ

CLEARLY ORGANIC TEMPRANILLO(SCREW CAP)

10079
4940015100790

¥ 1,600

スペイン

● ラ マンチャ　● DO

容量 750ml ｜ 味わい ミディアムボディ

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。



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(SCREW CAP)

73431
5015271001675

¥ 1,600

スペイン

● ラ マンチャ　● DO

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

ベリー系の熟したアロマ・心地よい酸がさわやかなロゼ。



クリアリー オーガニック フリッツァンテ

CLEARLY ORGANIC FRIZZANTE(SCREW CAP)

45456
4940015454565

¥ 1,600

スペイン

● ラ マンチャ　● DO

容量 750ml ｜ 味わい 辛口

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。

TOKUOKA

その他



カバ ブリュット カステル ロード

GARCIA CARRION CAVA BRUT CASTEL LLORD

52007
4940015520079

¥ 1,600

スペイン

生産者：ガルシア カリオン

● DOカバ

容量 750ml | 味わい 辛口

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。



コヴィデス カバ ゼニウス ブリュット

COVIDES CAVA XENIUS BRUT

51696
8413831212009

¥ 2,200

スペイン

生産者：コヴィデス

● DOカバ

容量 750ml | 味わい 辛口

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のカバ。カタルーニャの優良生産者、コビデス社の代表的な1本です。