

# Umineko Jozo Co., Ltd.

## ウミネコ醸造 ワインリスト(価格順) 2024.1



Jesus Olivares y Curro Bareño,  
Fedellos do Couto / Peixes



Eulogio Pomares, Eulogio Pomares



Mario López y Fernando Mora MW,  
Bodegas Frontonio



Manuel Cantalapedra,  
Cantalapedra Viticultores



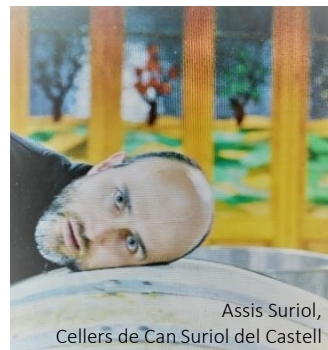
Arturo Miguel Blanco,  
Bodegas y Viñedos Artuke



Nicolás Sánchez y Antonio Zahonero,  
Finca San Blas



Marisol Bueno, Pazo de Señorans



Assis Suriol,  
Cellers de Can Suriol del Castell



Carmelo Peña Santana,  
Bien de Altura



Gabriel Morales y Loreto Pancorbo,  
Vinos en Tándem



Florentino Ferrín,  
Bodegueros Quinta Esencia



Miguel Flores Toscano,  
Bodegas y Viñedos Díez Mérito

## ウミネコ醸造 株式会社

〒104-0045 東京都中央区築地2-7-12 15山京ビル808

TEL 03-6278-8306 FAX 03-6278-8307

[www.uminekojozo.com](http://www.uminekojozo.com)

※少量生産ワインも多く、生産者の欠品等もございますため、お手数ではございますが、在庫状況は随時営業担当者にお問い合わせいただけますよう、お願い申し上げます。

※各ワインのさらに詳細情報をまとめたテクニカルシートも別途ございますので、ご入用の際は営業担当者にお申し付けください。

スパークリング・ワイン Sparkling wines

2021 ヴェントゼーラ ペット・ナット ブルート・ブランコ Casal de Ventozela Pet Nat Bruto Branco VZ03



生産者	カサル・デ・ヴェントゼーラ Casal de Ventozela						
原産地呼称	IGミーニョ IG Minho, Portugal						
品種	ロウレイロ75%、フェルナン・ピレス25%						
EANコード	5600260243282	度数	11.5%	容量	750ml	入り数	6本

やや濁りの見られる麦わら色。非常に繊細な泡が見られる。フレッシュな洋ナシ、メロン、白い花、イーストの柔らかな香り。ふくらみのある桃や洋ナシなどの果実味、旨みがあり、程よい酸が心地よい。手摘みで収穫されたぶどうを畑で選果し、18Kgのケースで慎重にワイナリーに搬入。低温でマセレーション後プレス。INOXタンクにて温度管理下で発酵させ、発酵終了前に瓶詰め。瓶内で発酵を終了させたペットナット。ある意味ヴィーノ・ヴェルデの伝統的な製造法。※数量限定入荷品

認証なしオーガニック

税別参考上代: ¥2,400

2020 サン・ブラス エस्पモーズ アンセストラル San Blas Espumoso Natural Ancestral ExB SB11



生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
原産地呼称	ウティエル・レケーナ エリア						
品種	チャレロ85%、シャルドネとメルセグーラ15% (独自のソレラ*)						
EANコード	8437005849334	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	6本

艶のある淡黄色。繊細で持続する泡。リンゴ、サンザシの花、温州ミカンの皮、トースト等の香り。口当たりはフレッシュで、程よいコクがありながら爽やかで旨みのある果実味、軽快な酸。余韻に心地よいほろ苦さとイーストを感じる。  
全房を約5℃に冷却後ダイレクトプレス。サンブラス式ソレラ (\*2000ℓ フードルに2008年から注ぎ足されてきたマルチヴィンテージワイン) を15%ブレンドし、INOXタンクにて16℃で野生酵母発酵。発酵プロセスが終わる前に瓶詰め。瓶内での発酵終了後最低2ヶ月間瓶熟成し、澱抜きし補酒せず打栓。生産量は1500本。  
チャレロはDOウティエル・レケーナの認可品種ではないため、DOIは名乗りません。

認証待ちオーガニック

生産量限定

税別参考上代: ¥2,600

2021 スリオール カバ・レセルバ ブルット・ナトゥレ Suriol Cava Reserva Brut Nature SL01



生産者	セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell						
原産地呼称	DOカバ DO Cava de Guarda Superior, Catalunya, Spain						
品種	マカベオ40%、チャレロ30%、パレリャーダ30%						
EANコード	8412000141027	度数	12%	容量	750ml	入り数	6本

輝きのあるレモンイエロー。繊細な泡が立ち上がる。リンゴ、レモンなど様々な果実に、ナッツや焼き立てのパン、潮などの香り。口に含むとクリーミーな泡が心地よく、クリーンな果実味と生き生きとした酸が楽しめる。大変バランスの取れたスパークリングワイン。  
2021年9月、5区画のぶどうを手摘みで収穫後、地下コンクリートタンクにて野生酵母発酵・MLF、シュール・リーにて置かれる。その後2022年4月より瓶内二次発酵。最低18ヶ月間熟成。スリオールは歴史ある家族経営の生産者で、1996年から完全オーガニック (バイオダイナミ) でのぶどう栽培を実践。熟成樽や瓶、コルクも全てカタルーニャ州内で生産される資材のみを使用。環境負荷を最小限にしたワイン造りを行っています。

バイオダイナミ

税別参考上代: ¥2,800



スリオールの健やかな畑。バイオダイナミのプレパレーションも自社で作ります。

白ワイン White wines

— オルバル トウルビオ (濁りワイン) Orval Turbio OK01



生産者	ボデガス・フェルナンデス・イ・マシアス Bodegas Fernández y Macías						
原産地呼称	VdMガリシア VdM Galicia, Spain						
品種	パロミノ、アルビージョを中心に複数品種をブレンド						
EANコード	0 614143418235	度数	10.5%	容量	750ml	入り数	12本

明るい淡黄色。香りはフレッシュで、リンゴ、黄桃のアロマ。ほのかにイーストも感じる。口に含むと、相橋系の爽快な味わいで、程よいアルコールの飲みやすいワイン。  
手摘みしたぶどうは、傷まないよう18Kg以下のケースにて運搬。除梗後プレスし、重力によって澱を沈殿。上澄みを17~18℃を超えないよう温度コントロールしながら発酵。発酵後に移し替えを行い、気温が下がる頃再度移し替えを行い、2ヶ月後フィルタリングせずに瓶詰め。  
※ワインの特性上、濁り(澱)が多く含まれます。現地風に、抜栓前にボトルを振って澱を攪拌させてお飲みください。エチケッとは小さなラベルのみです。

税別参考上代: ¥1,500

2022 エスクード・レアル Escudo Real LX01



生産者	キンタ・ダ・リシャ Quinta da Lixa						
原産地呼称	DOCヴィーニョ・ヴェルデ DOC Vinho Verde, Portugal						
品種	ロウレイロ、トラジャドゥーラ、アリント						
EANコード	5601333053739	度数	9.5%	容量	750ml	入り数	12本

ヴィーニョ・ヴェルデエリア、特にサブゾーン・ソウザで伝統的に用いられる品種から造られる。  
緑がかつた明るいレモンイエロー。フローラルなニュアンスを含んだ、白い核果を思わせるフルーティーなアロマ。舌の上ではバランスよく余韻が長く続く。ナチュラルで心地よい酸が果実感を引き出し、若く、かつ複雑さを感じるワイン。ほのかな微発泡が心地よい。

スクリーキャップ

税別参考上代: ¥1,800



2022 **バスカルロン ソーヴィニヨン・ブラン** Bascarlou Sauvignon Blanc AC01



生産者	アグリコラ・カステリャーナ Agrícola Castellana						
原産地呼称	DOルエダ DO Rueda, Castilla y León, Spain						
品種	ソーヴィニヨン・ブラン						
EANコード	8414219006500	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本

輝きのある麦わら色。柑橘系の豊かなアロマに、パッションフルーツやパイナップルを感じる。口に含むとスムーズでバランスよく、爽やかな酸が楽しみ、豊かな余韻が続く。  
標高700mにある樹齢20年の畑で、土壌は石がごろごろしている砂地。野生酵母で発酵させ、澱とともに3ヶ月間、バトナージュしながらINOXタンクで熟成。スペックと品質を考えれば驚異的なコストパフォーマンス。

**税別参考上代: ¥1,800**

2022 **アダラス ジュビア** Adaras Lluvia VV01



生産者	ボデガス・イ・ビエドス・ベンタ・ラ・ベガ Bodegas y Viñedos Venta la Vega						
原産地呼称	DOアルマンサ DO Almansa, Castilla-La Mancha, Spain						
品種	ソーヴィニヨン・ブラン60%、ベルデホ40%						
EANコード	8437006260381	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	12本

グリーンで明るい淡黄色。南国系果実の華やかな香りで、ランブータンのような瑞々しい印象。洋ナシも感じる。口に含むとフレッシュで、果実味と酸のバランスはよく取れている。複雑でフレッシュハーブの余韻が楽しめるヤングワイン。  
標高850mという高地でオーガニック栽培されたぶどう。8月最終週〜9月第1週に収穫。除梗後、果皮ごと3日間マセレーション、プレス後48時間自然なデキャンティング。その後INOXタンクにて30日ほどかけて野生酵母発酵。INOXタンク内で一定期間落ち着かせ、極めて軽い清澄とフィルタリング後瓶詰め。  
ベンタ・ラ・ベガは、土着品種（ガルナチャ・ティントレラ）と地球環境に敬意を払ったサステイナブルなワイン造りに重きを置いた生産者で、全ての自社畑においてオーガニック栽培を実践。醸造家のホセ・アンヘル・マルティネスは、エンピナーテのアルマンサをけん引する、アルマンサのヒーロー。

**オーガニック認証** **休売** **旧上代: ¥1,800 税別参考上代: ¥ 未定**

2022 **ヴェントズ ローレイロ** Vento'z Loureiro VZ01



生産者	カサル・デ・ヴェントゼーラ Casal de Ventozela						
原産地呼称	DOCヴィーニョ・ヴェルデ DOC Vinho Verde, Portugal						
品種	ローレイロ						
EANコード	5600260243152	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	12本

グリーンな麦わら色。グラスに注ぐと細かい微発泡がふわわりと広がる。メロン、リンゴ、パッションフルーツ、ベルガモット等の発酵した果実の香り、品種の名の通り月桂樹を思わせる爽やかなグリーンノート。口に含むとほのかな発泡を感じ、フレッシュな酸とシャープな果実味が魅力的。余韻に長くハーブのニュアンスが楽しめる。  
手摘みで収穫されたぶどうを畑で選果し、18Kgのケースで慎重にワイナリーに搬入。低温でマセレーション後プレス、16〜18℃で発酵。発酵後はシュール・リーの状態で4ヶ月間INOXタンクで熟成。サブゾーンはヴァレド・アヴェ。

**認証なしオーガニック** **スクリューキャップ** **税別参考上代: ¥1,960**

2021 **コンベニエンシア** Conveniencia SB01



生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain						
品種	メルセグーラ50%、シャルドネ25%、ピノ・ノワール25%						
EANコード	8437005849389	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	6本

輝きのある麦わら色。アプリコット、リンゴ、白い花、柑橘類、イーストの香り。核果を思わせる果実味、バランスの良い酸、シルキーでフレッシュ、余韻にはフェネルなどの心地よいハーブのニュアンスが残る。  
標高750m、粘土・石灰質土壌の畑。シャルドネとピノ・ノワールは9月前半、メルセグーラは後半に手摘みにて10Kgの小箱へ収穫。ダイレクトプレス後、8℃でデキャンティング。その後品種ごとに17〜22℃で野生酵母発酵。INOXタンクで4ヶ月間、定期的にバトナージュしながらシュール・リーの状態で熟成。生産量は約8000本。

**認証待ちオーガニック** **生産量限定** **税別参考上代: ¥2,160**

2021 **コロマ アラリハ ブランコ** Coloma Alarrije Blanco CL03



生産者	コロマ・ビエドス・イ・ボデガス Coloma Viñedos y Bodegas						
原産地呼称	VdTエストレマドゥーラ VdT Extremadura, Extremadura, Spain						
品種	アラリハ・ドラド						
EANコード	8429288100264	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	6本

緑みを帯びた、クリーンな淡黄色。レモン、洋ナシ、トロピカルフルーツ、ツゲ、フェネルなどの香り豊か。非常に若々しいフレッシュなワインで、心地よい酸をもち、余韻には清涼感のあるグリーンノートが続く。  
8月中旬の夜間に収穫。除梗後7〜10℃で低温マセレーション。フリーランジュースのみをINOXタンクにて低温で野生酵母発酵。一定期間INOXタンクにて落ち着かせ、2020年11月には瓶詰め。  
アラリハは絶滅が危惧されている土着品種で、100%のワインは世界でこのワインのみ。アラリハの名前の由来は、アラブ語の『al'arīṣ（＝ぶどう畑）』。コロマは家族経営ワイナリーで、醸造家はコロマ家の長女アマリアで、ヨーロッパTOP40（スペインではTOP10）女性醸造家に選ばれました。

**認証なしオーガニック** **税別参考上代: ¥2,300**

2022 **コロマ ミュスカ** Coloma Muscat Seco CL04




生産者	コロマ・ビエドス・イ・ボデガス Coloma Viñedos y Bodegas						
原産地呼称	VdTエストレマドゥーラ VdT Extremadura, Extremadura, Spain						
品種	モスカテル・デ・グラノー・メヌード						
EANコード	8429288100271	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本


やや緑を帯びた明るいレモンイエロー。パイナップル、白桃のコンポート、ジャスミンやキンモクセイを思わせる花々の心地よい香り。桃など核果の果実味、甘い香りと裏腹に生き活きた酸、余韻にややハーブと花のニュアンス。  
8月上旬の夜間に収穫。除梗後7〜10℃で低温マセレーション。フリーランジュースのみをINOXタンクにて12〜13℃で野生酵母発酵。一定期間INOXタンクにて落ち着かせ、2022年11月には瓶詰め。モスカテルで造られる辛口白ワイン。

**認証なしオーガニック** **入荷待ち** **税別参考上代: ¥2,300**

2022		アジムー ブラン Azimut Blanc						SL10	
	生産者	セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell							
	原産地呼称	DOペネデス DO Penedès, Cataluña, Spain							
	品種	チャレロ40%、マカベオ30%、ガルナチャ・ブランカ20%、モスカテル10%							
	EANコード	8321010121021	度数	11.5%	容量	750ml	入り数	6本	
<p>明るい麦わら色。蜜入りリンゴ、パイナップル、マルメロ、黄色い花の香り。リンゴや黄桃を思わせる果実味、清涼感あふれる酸、ミネラルのニュアンス。柑橘の皮を思わせる心地よいほろ苦さが余韻に残る。9月に手摘みで収穫されたぶどうをプレス後、15000ℓ INOXタンクにて野生酵母発酵。地下コンクリートタンクにてMLF。地下コンクリートタンクにて約3ヶ月間熟成。2023年2月に極少量のSO2を添加し瓶詰め。</p> <p>『アジムー』は、スリオールが近所のオーガニック栽培農家とタッグを組んだ、カジュアルかつ高品質なナチュラルワインのブランドです。</p>									
オーガニック認証								税別参考上代: ¥2,500	
2022		エル・リンコン・デ・ネケアス El Rincón de Nekeas						NK01	
	生産者	ボデガス・ネケアス Bodegas Nekeas							
	原産地呼称	DOナバーラ DO Navarra, Navarra, Spain							
	品種	シャルドネ							
	EANコード	8425778001004	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	12本	
<p>輝きのある黄金色。トロピカルフルーツ、スイカズラ、熟したリンゴのほか、ほのかに樽由来のパノラマを感じる。口に含むと、厚みがあり、フルーティーさを感じさせるものの、エレガントで繊細な味わい。数時間ほどクール・マゼレーション。モストは全てサングラードにて採取（スキコンタクトによりアロマを最大限果汁に抽出後、フリーラン・モストのみを抜き取る）。ライトローストの木目の細かい仏オーク小樽（新樽）にて野生酵母発酵。MLFはなし。パトナーージュをしながら3ヶ月ほど熟成。</p>									
								税別参考上代: ¥2,500	
2018		フィンカ・サン・ブラス ブランコ Finca San Blas Blanco						SB07	
	生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas							
	原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain							
	品種	メルセグーラ50%、シャルドネ50%							
	EANコード	8437005849372	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本	
<p>輝きのある麦わら色。リンゴのコンポート、マイヤーレモン、白い花、乳製品を思わせる個性的な香り。適度なフレッシュさも残しつつ、クリーミーさも感じる口当たり。コクのある酸と熟した果実味で、ほのかに香ばしくスパイシーな、ソレラ由来の独特な余韻が楽しめるフルボディアの白ワイン。手摘み。ダイレクトプレス後、果汁を48時間かけデキャンティング。INOXタンクにて17℃で野生酵母発酵。自発的MLF。500ℓ 仏オーク新樽にて3ヶ月間シュール・リー後、2000ℓ フードルで3ヶ月間熟成。2000ℓ フードルで熟成中の独自のソレラをブレンド。2019年4月に瓶詰め。生産量は1000本。</p>									
認証待ちオーガニック		生産量限定		入荷待ち		税別参考上代: ¥2,800			
2022		パゾ・デ・ビジャレイ Pazo de Villarei						PV01	
	生産者	ボデガス・パゾ・デ・ビジャレイ（HGAボデガス） Bodegas Pazo de Villarei (HGA Bodegas)							
	原産地呼称	DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain							
	品種	アルバリーニョ							
	EANコード	8412280605011	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	6本	
<p>緑がかった明るいレモンイエロー。パイナップル、白桃、白い花などの豊かなアロマにややフレッシュハーブのグリーンニュアンス。口に含むとオイルでかつフレッシュ。トロピカルフルーツ、柑橘類やハーブ類もほかに感じ、ほのかな苦みやバランス良い酸、ミネラルを感じる。手摘み収穫後、自社の蔵付き酵母にて発酵。INOXタンクにて4ヶ月間シュール・リー熟成。サブ・ソーンはDO内最古であり、最も涼多湿なバルド・サルネス。2017年のマスター・オブ・ワイン試験内のブライント・テイスティングで使用されたこともあり、アルバリーニョの個性を感じられます。</p>									
								税別参考上代: ¥3,100	
2022		リロンド Lirondo						CY06	
	生産者	カンタラピエドラ・ピティクトーレス Cantalapedra Viticultores							
	原産地呼称	VdMカスティージャ・イ・レオン VdM Castilla y León, Castilla y León, Spain							
	品種	ベルデホ							
	EANコード	なし	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	12本	
<p>わずかに濁りが見られる麦わら色。グレープフルーツなどの柑橘、アプリコット、黄系の小花、酵母、ほかにカルダモンニュアンス。黄桃など黄色の果実味、旨みを感じるミネラルと良質な酸のバランスがエレガント。フレッシュな口当たりで、余韻に心地よいほろ苦さが残る。砂質・石灰質土壌で、表面を小石に覆われた樹齢20～30年、ビオディナミ農法も取り入れた畑。収穫は15Kgの小箱を使用し手摘み。除梗後極めて軽くプレスし、12時間デキャンティング。その後INOXタンクにて18～20℃で野生酵母発酵。6ヶ月間シュール・リーで置き、SO2無添加で2023年3月に瓶詰め。※数量限定入荷品</p>									
オーガニック認証		SO2無添加		入荷待ち		税別参考上代: ¥3,200			
2022		カンタヤノ Cantayano						CY01	
	生産者	カンタラピエドラ・ピティクトーレス Cantalapedra Viticultores							
	原産地呼称	VdTカスティージャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain							
	品種	ベルデホ							
	EANコード	なし	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	12本	
<p>輝きのある麦わら色。完熟した桃などの核果、野生のフェネルやレモングラス、パウンドケーキ、プリンティで塩のニュアンスを感じ、深く複雑で個性あふれる香り。口当たりはふくよかで、白桃、焼きリンゴや焼き菓子の風味を感じつつ、素晴らしいミネラル、コクのある酸、そして長い余韻が楽しめるワイン。砂質・石灰質土壌で、表面を小石に覆われた樹齢20～30年、ビオディナミ農法も取り入れた複数の区画。収穫は15Kgの小箱を使用し手摘み。除梗・プレス後、12時間のデキャンティング。INOXタンクにて18～20℃で40日間野生酵母発酵。10～20%は500ℓ 仏オーク古樽にて野生酵母発酵。それぞれMLF。その後、パトナーージュせず8～12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄・無濾過・SO2極少量のみ添加で瓶詰め。ルエダ地区のベルデホVdTカスティージャ・イ・レオンで販売しています。</p>									
オーガニック認証		入荷待ち		税別参考上代: ¥3,200					

2021 BB バレシア BB Berezia BB01





生産者	J.I.エチベリア・スピサレタ・イ・オトロ J.I. Etxeberria Zubizarreta y Otro						
原産地呼称	DOゲタリアコ・チャコリーナ DO Getaliako Txakolina, País Vasco, Spain						
品種	オンダラビ・スリ95%、イスキリタ・スリ・アンディア (グロ・マンサン) 5%						
EANコード	なし	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	12本

輝きのある黄金色。洋梨、ハツクのような柑橘、黄桃、アーモンドの花、蒸した茶葉、ミネラルを感じるアロマで、適度にグリセリンを感じる非常にリッチなテクスチャー。フレッシュな柑橘系果実味、塩みを感じるミネラル感が強く、タイトな酸も合わさって、個性を強調するチャコリ。  
 自宅の目の前にある3.8Haの畑でオーガニック栽培されたぶどう。除梗後、プレス機内で10℃にて24時間低温マセレーション、プレス。3000ℓ INOXタンクにて野生酵母発酵。INOXタンクにて12ヶ月間シュール・リー熟成。無清澄・無濾過で最小限のSO2のみ添加し、瓶詰め後も12ヶ月間は瓶熟成させ出荷。生産量は約4000本。※数量限定入荷品  
 大西洋から30Km以上内陸、同DOで最も内陸に位置する生産者で、傾斜した粘土の比率の高い土壌で自然な栽培を行うガレージワインナー。バスク語で特別を意味する『バレシア』は、その名の通り良いヴァインテージにのみ仕込まれる特別なキュヴェ。

**オーガニック認証** **生産量限定** **税別参考上代: ¥3,300**

2021 ミクロコスミコ マカベオ Microcòsmico Macabeo FR03





生産者	ボデガス・フロントニオ Bodegas Frontonio						
原産地呼称	VdTバルデハロン VdT Valdejalón, Aragón, Spain						
品種	マカベオ						
EANコード	8436598730289	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

グリーンなレモンイエロー。ライム、グレープフルーツ、白い花、ややベトロール、チョークのニュアンスも香る。和柑橘を思わせる果実味、良質な酸とミネラルが形成する、エレガントで個性的なストラクチャー。乾燥した気候と古樹ならではの素晴らしいマカベオ。  
 標高530m、樹齢65年を超える放置されていたマカベオを復活させ、9月8日に手摘みで丁寧に収穫。除梗後、SO2不使用で20時間マセレーション。プレス後、15日間17~18℃で地下のコンクリートタンクにて野生酵母発酵。地下コンクリートタンクにて6ヶ月間バトナージュせずシュール・リー熟成。  
 当時最年少でマスター・オブ・ワインの資格を取得したスペイン人MWフェルナンド・モロがガレージワインナーで仲間と造っています。

**オーガニック認証** **税別参考上代: ¥3,400**

2021 ビラル ブランコ B hilar Blanco BH01





生産者	ボデガス・ビラル Bodegas B hilar						
原産地呼称	DOCアリオ DOCa Rioja, País Vasco, Spain						
品種	ビウラ90%、ガルナチャ・ブランカ10%						
EANコード	8437016865019	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本

輝きのある麦わら色。抜栓直後はやや還元を感じる。アプリコット、オレンジピール、ほのかに金木犀のような黄色い花を感じ、火打石のようなミネラルのニュアンスもある。金柑などの柑橘系の果実味、良質な酸とミネラルが印象的。50%はMLFしているため、程よいクリーミーさも感じ、余韻に極めてほのかなオーク、硝煙のようなニュアンスを感じる。  
 粘土を含む石灰質土壌でバイオダイナミクス農法により栽培された樹齢50年までのぶどうを手摘み。除梗し、果皮ごとコンクリートタンクにて10日間ほど野生酵母発酵。半量はMLF。使用済みオーク小樽にてシュール・リーで6ヶ月間熟成。※数量限定入荷品

**バイオダイナミクス** **税別参考上代: ¥3,400**

2021 ビジャレイ シュール・リー Villarei sobre Lias PV02





生産者	ボデガス・パゾ・デ・ビジャレイ (HGAボデガス) Bodegas Pazo de Villarei (HGA Bodegas)						
原産地呼称	DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain						
品種	アルバリニョ						
EANコード	8410302844059	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	6本

緑がかった麦わら色で、グリーンで粘度が高い。リンゴや核果のアロマで、焙煎香、バルサム、ミネラルを感じる。口を含むと力強く、クリーミーな口当たりで、良質な酸が全体の印象を引き締める。複雑さがあり、コストパフォーマンスの良いアルバリニョ。  
 ムオーク小樽でも行う。発酵後、シュール・リーの状態で6ヶ月間熟成。サブ・ゾーンはDO内最古であり、最も冷涼多湿なバルド・サルネス。

**入荷待ち** **参考参考上代: ¥3,500**

2021 ラス・フィンカス ブランコ・コン・アルサク Las Fincas Blanco 2 Garnachas en colaboración con ARZAK CV01



生産者	フリアン・チビテ J. Chivite Family Estates						
原産地呼称	VdTトレス・リベラス VdT 3 Riberas, Navarra, Spain						
品種	ガルナチャ51%、ガルナチャ・ブランカ49%						
EANコード	8410062717242	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	6本

ややグリーンがかったレモンイエロー。赤いリンゴ、洋ナシ、ザクロ等の果実の香りと、カルダモンのようなスパイスのニュアンス。活き活きとしたグリセリンを感じる口当たりで、ふくやかな果実味を高い酸が引き締めている。ほのかなほろ苦い余韻。  
 選果しながら手摘みにて収穫し（一部は夜間に機械摘み）、搬入後、ボデガでも再度選果。ガルナチャ・ブランカは短期間のマセレーション後、非常に弱い圧力でダイレクトプレス。ガルナチャは色素抽出がされないよう速やかに除梗・破碎後ソフトプレス。それぞれINOXタンクと一部仏オーク小樽にて別々に発酵。INOXタンクにて約5ヶ月間シュール・リー後、ブレンド。※数量限定入荷品  
 1647年創業のスペインを代表する名門フリアン・チビテと、1989年からミシュランガイド3つ星を獲得し続けているバスクの名店アルサクのシェフ、ファン・マリ・アルサクがコラボレーションしたワイン。

**在庫限り終売** **税別参考上代: ¥3,800**

2021 バンカルス Els Bancals SL05




生産者	セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell						
原産地呼称	DOペネデス DO Penedès, Catalunya, Spain						
品種	チャレロ						
EANコード	8412010104104	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	6本

わずかに濁りの見られる明るいレモンイエロー。レモン、ライム等の柑橘、ハネデューメロン、白い花、イースト、ほのかに硝煙を感じる香り。非常にクリアな口当たりで、白桃や柑橘のような果実味、高く良質な酸、ミネラルが印象的。余韻に心地よいほろ苦さやライチを思わせる香りが楽しめる。  
 1973年に植えられたチャレロ。さほど深さのない粘土・石灰質土壌で、険しいテラス畑のため水はけが良い。9月18日に収穫され、直ちにプレス、地下のコンクリートタンクにて野生酵母発酵、自然なMLF。  
 500ℓの栗樽で8ヶ月間熟成。無濾過・SO2無添加で2022年6月16日に瓶詰め。生産量は3395本。※数量限定入荷品

**バイオダイナミクス** **生産量限定** **SO2無添加** **税別参考上代: ¥4,100**





2019 **バラウティン アルビージョ・レアル** Valautin Albillo Real CM01

	生産者	カ・ディ・マ Ca' di Mat						
	原産地呼称	DOビノス・デ・マドリー DO Vinos de Madrid, Madrid, Spain						
	品種	アルビージョ・レアル						
	EANコード	8437019620011	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

明るい麦わら色。蜜入りリンゴ、オレンジ、パイナップル、白い花、カルダモン等の爽やかなスパイスに、プリンティなニュアンス。完熟の白桃やオレンジを思わせる果実味を、高くコクのある酸とミネラルが引き締める。複雑さがあり、余韻も長いエレガントな白ワイン。  
標高650~750m、サン・マルティン・デ・バルデイレシアス村の樹齢30~80年の複数の花崗岩土壌の区画で栽培されるアルビージョ・レアル。15Kgの小箱に手摘みで収穫し搬入後、ボデガでも再度選果。全房をプレスし、300・500ℓ使用済み仏オーク樽にて野生酵母発酵。300・500ℓ使用済み仏オーク樽にてバトナージュも澱引きもせず12ヶ月間熟成。生産量は約3200本。※数量限定入荷品

認証なしオーガニック
生産量限定
入荷待ち
税別参考上代: ¥ 未定



2020 **ギティアン ゴデージョ** Guitian Godello TP01

	生産者	ボデガス・ラ・タバーダ Bodegas La Tapada						
	原産地呼称	DOバルデオラス DO Valdeorras, Galicia, Spain						
	品種	ゴデージョ						
	EANコード	8437004121004	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

わずかに緑がかった明るいストロベリー。グレープフルーツのような柑橘、パイナップル、洋ナシ、アプリコットなどのフレッシュな果実の香りに、わずかにフェネルなどのグリーンのニュアンス、白い花、ミネラルを感じる。口当たりは力強くフレッシュな核果の果実味、良質な酸があり、余韻は長く複雑で、ハーブやミネラルを感じる。  
9月下旬に選果しながら手摘みで小箱に収穫し、醸造所でも再度選果。除梗・破碎後、低温マセレーション。その後極めて軽くプレス。8℃の低温で前清澄。INOXタンクにて16~18℃で野生酵母発酵。INOXタンクにてシュール・リーで6ヶ月間熟成。その後最低2ヶ月間瓶熟成し出荷。  
ラモン、セネン、カルメンのギティアン兄弟が創業。代半ばに、ゴデージョの高品質白ワインをリリースし、この品種を一躍スターダムに押し上げた功労者です。

認証なしオーガニック
入荷待ち
税別参考上代: ¥ 未定



2022 **パゾ・セニョランス** Pazo Señorans PS01

	生産者	パゾ・デ・セニョランス Pazo de Señorans						
	原産地呼称	DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain						
	品種	アルバリョー						
	EANコード	8437003160004	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	6本

緑がかった輝きのある麦わら色。白桃やグーズベリー、レモン等の華やかな果実の香りと、白い花のフローラルなアロマが華やか。白桃を思わせるコクのある果実味にほろ苦さも併せ持つ柑橘のような良質な酸、すっきりと明確なミネラル。余韻のほのかなほろ苦さが心地よい。洗練されたリッチなアルバリョー。  
棚式栽培のぶどうを全て手摘みにて収穫。プレス機にて短期間低温マセレーション。プレス後、INOXタンクにて16℃で低温発酵。INOXタンク内で、最低5ヶ月間シュール・リー熟成。瓶詰め後ボトル内で最低でも4ヶ月間寝かせてから出荷。サブ・ゾーンはDO内最古であり、最も冷涼多湿なバルド・サルネス。

税別参考上代: ¥4,200



2020 **コナスブランカス** Conasbrancas FC11

	生産者	フェデジョス・ド・コウト Fedellos do Couto						
	原産地呼称	リベイラ・サクラ エリア						
	品種	ゴデージョ、ドニャ・ブランカ、コルガティラ他土着品種のフィールド・ブレンド						
	EANコード	8437015304045	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	6本

輝きのあるグリーンな麦わら色。白桃、青リンゴ、レモン、白い花などの香りにミネラルのニュアンス。ポンドライな白ワインで、和柑橘を思わせるスマートな果実味、タイトな高い酸、香り同様ミネラルのニュアンスが強く、わずかに収斂性を感じる。余韻には心地よいほろ苦さが楽しめる。  
選果しながら手摘みにて収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。70%は除梗せずにそのままプラスチック発酵槽に移し野生酵母発酵し40日ほどマセレーション、30%（ほとんどがゴデージョ）はプレスし仏オーク樽にて野生酵母発酵。アッサンブラージュ後、使用済み仏オーク樽（300ℓ・500ℓ）にてバトナージュせず7ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約5000本。  
フェデジョス・ド・コウトは、シル川とドベ川流域の急勾配のテラス畑で、ナチュラルに栽培される高樹齢の土着品種から繊細なワインを造る小規模生産者です。

認証なしオーガニック
生産量限定
税別参考上代: ¥4,200

2022 **ウベ ミラフローレス** UBE Miraflores CT01

	生産者	ボデガス・コタ45 Bodegas Cota 45						
	原産地呼称	VdTカディス VdT Cádiz, Andalucía, Spain						
	品種	パロミノ						
	EANコード	なし	度数	11.5%	容量	750ml	入り数	6本

輝きのあるレモンイエロー。スモーキーで塩辛い印象で、レモン、クラッシュアップル、カモミールティー、磯のようなミネラルを感じる香り。塩みを感じ、レモンやライム等柑橘系の果実味、シャープで良質な酸。余韻にはほろ苦さと、ナッツやサワー種のようなフロールのニュアンスが残る。  
手摘みにて収穫後、全房を45~50%までプレスし、マンサニージャに使用された600ℓの古いボタにて温度管理せず野生酵母発酵。同じボタで約9ヶ月間熟成。そのうち3ヶ月程度はうすらとフロールが自然に付き生物学的熟成となる。※数量限定入荷品  
西向きの5つの畑の、樹齢80~90年のパロミノを使用。土壌はレンテフェラス、ルストリージョス、トスカ・セラダなど、異なるタイプのアルバリサで構成。アルバリサの更なる魅力を発掘することに重きを置く、ラミロ・イバニェスとマリア・ロサ・ペーニャのプロジェクト。UBEはubérrimaの略語で、1807年に植物学者シモン・ロベス・クレメンテガリスタン（パロミノ）に付けた学名です。

税別参考上代: ¥4,400





グレドスのカ・ディ・マの二人。  
アルビージョをプレスしながら。



サンルーカルで、酒精強化しない“かつての”ワインにこだわる  
ボデガス・コタ45の創業者マリアとラミロ

2019 マウロ・エステベス Mauro Estévez ME01



生産者	ボデガ・マウロ・エステベス Bodega Mauro Estévez						
原産地呼称	DOリベイロ DO Ribeiro, Galicia, Spain						
品種	トレイシャドウーラ65%、ラド15%、アルバリーニョ15%、ロウレイラ5%						
EANコード	なし	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

グリーンでやや緑がかつたレモンイエロー。オレンジの花のようなかわいらしい白い花のアロマに、洋ナシやリンゴ、メロン、桃などの果実、緑茶等、複雑な香りが楽しめる。なめらかな口当たりでグリセリンを感じ、ストラクチャーがしっかりしている。冷涼感があり、心地よい酸が魅力。フルーティーな余韻が長く楽しめるワイン。  
主に花崗岩土壌（一部粘土）で栽培されるぶどうは手摘みされ、小ケースにて醸造所へ運ばれ、3時間ほど低温でマセレーション。プレス後野生酵母発酵したのち、7ヶ月ほどINOXタンクで熟成。生産量は約8000本。

**認証なしオーガニック** **生産量限定** **在庫限り終売** **税別参考上代: ¥4,700**

2021 オルト ブランドルト Orto Blanc d'Orto OT01





生産者	オルト・ビンズ Orto Vins						
原産地呼称	DOモンサン DO Montsant, Cataluña, Spain						
品種	ガルナチャ・ブランカ						
EANコード	8436588230072	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

レモンやグレープフルーツなどの柑橘類やリンゴ、白い花、ミネラルを感じるアロマ。厚みのある口当たりで、じわりと広がる高い酸、桃や柑橘類を感じる果実味で、余韻にはほろ苦さが残る。エル・マスコッ村の異なる5つの畑のぶどうを使用。1940~1976年に植樹されたガルナチャ・ブランカ。手摘みで収穫、除梗後、果皮と共に24時間マセレーション、その後モストのうち75~80%を抜き取り、INOXタンクにて野生酵母発酵。INOXタンクにてシュール・リーで6~8ヶ月間熟成。無清澄で瓶詰め。生産量は2751本。\*数量限定入荷品  
ジョアン・アセン氏はアルバロ・バラシオスで18年間テクニカルディレクターを務め、かの偉大なワイン『レルミタ』などを世に送り出し、また『ピオディナミ』との異名も持つカリスマ生産者です。

**ピオディナミ** **生産量限定** **税別参考上代: ¥4,800**

2021 ティエラ・フンディータ ブランコ Tierra Fundida Blanco Cercado del Pino TD01





生産者	ビノス・エン・タンデム Vinos en Tándem						
原産地呼称	バジェ・デ・ラ・オロタバに該当する地区 Tenerife (Islas Canarias), Spain						
品種	リスタン・ブランコ・デ・カナリアス60%、アルビージョ・クリオージョ40%						
EANコード	なし	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本

明るいいレモンイエロー。スタチやレモンなど酸の高い柑橘類や黄リンゴ、火打石等ミネラルのニュアンス。ほのかにペトロールも感じる。ボディはライトながら、目の覚めるような高い酸が特徴的。シャープな柑橘系の果実味と、塩みと適度なフェリクスが感じられ、グリーンなフィニッシュ。  
手摘みで収穫後、全房をコンクリートタンクにて野生酵母発酵。225・500ℓ 仏オーク樽にてMLF。同樽で5ヶ月間熟成後、コンクリートタンクで一定期間熟成。無濾過・SO2極少量の添加で2021年8月に瓶詰め。生産量は2100本。\*数量限定入荷品  
標高620mの区画、フィンカ・セルカド・デル・ピノのぶどうを使用。ビノス・エン・タンデムは二人のヴィニコル、ガブリエル・モラレスとロレト・バンコルボ夫妻による小さな生産者。テネリフェ島北東部で土着品種から、機械を使用せずロー・インターベンションなワイン造りを行うラージワイナリーです。

**認証なしオーガニック** **生産量限定** **税別参考上代: ¥4,900**

2021 マフエロ・デル・チビリテロ Majuelo del Chiviritero CY02




生産者	カンタラピエドラ・ビテイクルトーレス Cantalapedra Viticultores						
原産地呼称	VdTカステージャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain						
品種	ベルデホ						
EANコード	0 714929269188	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

グリーンで輝きのあるレモンイエロー。大変複雑で魅力あふれる香りで、洋ナシや桃、マルメロ等の果実や、火打石、カモミール等のハーブ、そしてほかに焼き菓子も思わせる。フレッシュな酸と完熟の果実味のバランスが取れており、塩味すら感じさせるミネラル。奥からはクローブやホワイトペッパーなどスパイスも現れる複雑な味わいのワイン。  
エル・チビリテロは、1981年に株仕立てで植樹された畑。標高750m、表面を小石に覆われたラ・セカ村の典型的な土壌で、粘土・石灰質の深層。非常に低収量。8月21日に15Kgの小箱に手摘みにて収穫。垂直プレス機で全房をダイレクトプレス。温度コントロールなしで45日間、様々な大きさの仏オーク古樽にて野生酵母発酵・MLF。パトナージュせずに12ヶ月間上記の樽で熟成、その後11ヶ月間INOXタンクにて熟成。必要最小限のSO2を添加し、無清澄・無濾過にて瓶詰め。

**オーガニック認証** **税別参考上代: ¥5,000**

2021 ナ・ベイラ Na Beira PB03



生産者	パゴス・デ・ブリガnte Pagos de Brigante						
原産地呼称	IGPベタンソス IGP Betanzos, Galicia, Spain						
品種	ゴデージョ100%						
EANコード	9501329443598	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本

明るいいレモンイエロー。レモン、ハッサク、青リンゴ、白い花、カルダモンのようなスパイスに、ほのかにペトロールを感じる香り。口当たりの密度は高く、グレープフルーツを思わせる果実味、高い酸があり、ミネラル感も強い。心地よいほろ苦さと鉱物的なニュアンスが余韻に残る。  
標高160~220mに位置する4区画のぶどうを手摘み。INOXタンクにて15℃で低温発酵。半量はMLF。INOXタンクにて約3ヶ月間シュール・リー後、仏オーク古樽にて4ヶ月間熟成。2022年4月23日に瓶詰め。生産量は2059本。\*数量限定入荷品  
同社は、ガリシア州北西部ベタンソスの伝統的なワイン造りを復活させるためにスタートした小規模生産者で、ピオディナミを実践しており、今後は全ての区画をピオディナミに移行する予定です。

**認証なしオーガニック** **生産量限定** **税別参考上代: ¥5,400**

2019 パルセラリオス カラルコバ Parcelarios Carralcoba Albariño EP01





生産者	エウロヒオ・ポマレス Eulogio Pomares						
原産地呼称	DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain						
品種	アルバリーニョ						
EANコード	なし	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本

黄緑がかつた明るいいレモンイエロー。黄桃やネクタリン、メロンのようなアロマに、レモンガラスのようなハーブも感じる。やや乳酸のニュアンス。清涼感があり、高い酸とミネラルも感じられ、適度にクリーミーな余韻が楽しめる。  
カラルコバは畑の名で、樹齢は74年。土壌は有機物に乏しいシャブレ（花崗岩が砕けて砂状になった土壌）。9月28日に手摘みされたぶどうはソフトプレスされ、開放した1200ℓの栗樽にて野生酵母発酵。その後MLFを経て、8ヶ月ほど栗樽内でシュール・リー状態で熟成。熟成は一切行わない。生産量は3300本。サブ・ゾーンはDO内最古であり、最も冷涼多湿なバリード・サルネ

**認証なしオーガニック** **生産量限定** **休売** **税別参考上代: ¥ 未定**



2018 マフエロ・ラ・オテア Majuelo La Otea Pie franco CY08

	生産者	カンタラピエドラ・ピティクトーレス Cantalapiedra Viticultores						
	原産地呼称	VdTCアスティージャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain						
	品種	ベルデホ						
	EANコード	0 714929269201	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

艶のある黄金色で、グリセリンが多く見られる。抜栓直後は還元も感じ、完熟の柑橘類、黄桃、ホワイトペッパー、ローリエ等のハーブ、火打石等、非常に複雑な香り。コクのある良質な酸、緻密なミネラル、塩のニュアンスを感じ、余韻には柑橘の皮を思わせる心地よいほろ苦さや鉱物感が楽しめる。凝縮した旨みがある、驚くべきベルデホ。ドウエロ川から300m離れた、標高697mのピジャヌエバ・デ・ドウエロ村の単一畑の、フィロキセラ禍を逃れた自根の樹齢150年を超えるぶどうから造られたワイン。剪定の時期、そしてツクシヤイラクサの抽出液や羊のホエーなどを使用するビオディナミ農法を一部取り入れたオーガニック栽培。15kgの小箱に手摘みで収穫。ダイレクトプレスされ、600ℓの仏オーク樽にて野生酵母発酵。600ℓの仏オーク樽にて11ヶ月間熟成。その後、INOXタンクにて11ヶ月間デキャンティング。SO2は瓶内添加せず。無清澄・無濾過で2019年8月に瓶詰め。生産量は1730本。※数量限定入荷品

**オーガニック認証** **生産量限定** **未定** **税別参考上代: ¥ 未定**

2013 パソ・セニョランス セレクション・デ・アニャーダ Pazo Señorans Selección de Añada PS02

	生産者	パソ・デ・セニョランス Pazo de Señorans						
	原産地呼称	DOリアス・バイシャス DO Rías Baixas, Galicia, Spain						
	品種	アルバリニョ						
	EANコード	8437003160042	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

グリーンな輝きのある麦わら色。非常に香り高く、完熟の白桃やグアバ、みかんの花などのアロマに、エレガントなミネラルのタッチ。口当たりはボリュームがあり、凝縮した果実味と質の高い酸、素晴らしい表現豊かな。ミネラルと蜜蝋の余韻。芳香で、ファーストアタックから長い余韻まで、非常に深い印象のワイン。スペインのアルバリニョでは群を抜いて別格と称される。樹齢45年以上、4Haの自社の区画『ロス・バンカレス』のぶどうで、収穫から選果まですべて手作業。除梗・プレス後、INOXタンクにて16℃で発酵。MLFは行わない。INOXタンクで30ヶ月間以上シェーリング・マシニング・フィルターを通過し（この時に珪藻土で軽く濾過）さらに熟成。瓶詰め後も最低1年熟成の後リリース。サブ・ゾーンはDO内最古であり、最も冷涼多湿なバル・ド・サルナス。



**入荷待ち** **税別参考上代: ¥9,700**



特にリアス・バイシャスで多く見られる『シャブレ』土壌は花崗岩が砂状に砕けたもの（写真はセニョランスの畑）

オレンジワイン／ロゼワイン Orange & Rosé wines



2022 ネケアス ロサード Nekeas Rosado (ロゼ) NK05

	生産者	ボデガス・ネケアス Bodegas Nekeas						
	原産地呼称	DOナバーラ DO Navarra, Navarra, Spain						
	品種	ガルナチャ50%、カベルネ・ソーヴィニヨン50%						
	EANコード	8425778005217	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	12本

鮮やかなチェリーピンク。イチゴ、ラズベリー、チェリー等の赤い果実の明確なアロマ。非常にフルーティーな味わいで、溢れんばかりの赤系果実味、適度な酸、程よい厚みがある。伝統的なナバーラのロゼワイン。品種ごとに8～12時間低温マセレーション。果汁を40%抜き取りINOXタンクにて20～25日間18℃以下で発酵。MFLは行わない。ステンレススチールタンクにて一定期間熟成。

**税別参考上代: ¥1,900**



2022 ヴェントズ エスパデイロ Vento'z Espadeiro (ロゼ) VZ02

	生産者	カサル・デ・ヴェントゼーラ Casal de Ventozela						
	原産地呼称	DOCヴィーニョ・ヴェルデ DOC Vinho Verde, Portugal						
	品種	エスパデイロ						
	EANコード	5600260243176	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	12本

グリーンで輝きのある淡いロゼピンク。ラズベリーや野イチゴのニュアンスのあるフレッシュでフルーティーなアロマ。果実味とミネラルのバランスがよく、チャーミングな味わいを良質な酸が引き締める。適度を感じる微発泡が心地よい。手摘みで収穫されたぶどうを畑で選果し、18kgのケースで搬入。低温でマセレーション後プレス。14～16℃で発酵。発酵後はシュール・リーの状態で最低4ヶ月間INOXタンクで熟成。サブゾーンはヴァレ・ド・アヴェ。※数量限定入荷品

**認証なしオーガニック** **スクリーキャップ** **税別参考上代: ¥1,960**

2022 タラバ Talabá (ロゼ) SB08

	生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
	原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain						
	品種	ボバル50%、ガルナチャ50%						
	EANコード	8437005849129	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	6本

輝きのある、非常に淡いサーモンピンク。スイカ、オレンジのような柑橘の香りに、ほのかにイースト、白い花を感じる。口当たりは大変フレッシュでありながら適度な厚みがあり、爽やかな果実味、質の良い酸が全体の印象を引き締める。余韻を感じるグレープフルーツ様のほろ苦さが心地よい。選果しながら手摘み。全房をゆっくり時間をかけてダイレクトプレス。そのプレスジュースだけを48時間かけて澱を沈殿、20℃で野生酵母発酵。225ℓの仏オーク樽（3年目）にて3ヶ月間シュール・リー熟成。日本人の好みに合わせたロゼを追求し、元々日本向けに特別に醸造されたワイン。生産量は1500本。

**認証待ちオーガニック** **生産量限定** **税別参考上代: ¥2,400**



2019 ラス・フィンカス ロサード・コン・アルサクク Las Fincas Rosado en colaboración con ARZAK (ロゼ) CV02



生産者	フリアン・チビテ J. Chivite Family Estates						
原産地呼称	VdTトレス・リベラス VdT 3 Riberas, Navarra, Spain						
品種	ガルナチャ60%、テンブラニーゾ40%						
EANコード	8410062717143	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本

非常に淡く美しいピンク色。白い核果、ザクロ、フレッシュチェリー、イチゴなどの非常にフルーティーな香りに、繊細な花のニュアンス。口当たりはスムーズでフレッシュ、もぎたてのイチゴを思わせる甘酸っぱい果実味と良質な酸のバランスは絶妙。  
選果しながら手摘みにて収穫し（一部は夜間に機械摘み）、搬入後、ボデガでも再度選果。マセレーション時間は厳格に設定され、極めて軽いマセレーションを経てセニエ。INOXタンクにて低温発酵。  
INOXタンクにて約6ヶ月間シュール・リー。※数量限定入荷品  
共同開発の三ツ星レストラン『アルサクク』のフアン・マリ・アルサククは、ロゼワイン好きで有名。

税別参考上代: ¥3,100

2022 アジムー ブリサ Azimut Brisat (オレンジ) SL12



生産者	セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell						
原産地呼称	DOペネデス DO Penedès, Cataluña, Spain						
品種	パレリャーダ40%、モスカテル30%、ガルナチャ・ブランカ20%、スモイ・ブラン10%						
EANコード	8320213131035	度数	10.5%	容量	750ml	入り数	6本

やや濁りの見られる淡いアンバー色。ピワ、マンダリンオレンジ、ドライアプリコットなどの果実の香りに、ジャスミン、カルダモンも感じる、非常にアロマティックなワイン。オレンジやピンクグレープフルーツのような果実味にスパイスのニュアンス、心地よい酸とほのかなフェリクスを感じ、総じてチャーミングな味わいのオレンジワイン。  
2022年9月に手摘み。5日間のマセレーション後15000ℓ INOXタンクにて野生酵母発酵。地下コンクリートタンクにて約3ヶ月間。2022年12月に瓶詰め。瓶詰め時（最大30ppm）以外SO2不使用。

オーガニック認証

税別参考上代: ¥3,200

2021 リロンド クラレテ Lirondo Clarete (ロゼ) CY09



生産者	カンタラピエドラ・ビティクルトールス Cantalapedra Viticultores						
原産地呼称	VdMカスティージャ・イ・レオン VdM Castilla y León, Castilla y León, Spain						
品種	ベルデホ50%、ティンタ・デ・トロ50%						
EANコード	なし	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	12本

明るいサーモンピンク。抜栓直後は硫化物のニュアンスあり。ピンクグレープフルーツ、クランベリー、フェネルやホワイトペッパーなどハーブやスパイス、ほのかにイーストを感じる。果実味はやや赤い果実を思わせるもの、柑橘類を感じ、塩みと良質な酸が全体の印象を引き締める。余韻にはオレンジの皮のようなほろ苦さと清涼感のあるハーブを感じる。  
ベルデホは小石に覆われた砂質・石灰質土壌、ティンタ・デ・トロは砂質土壌で、ビオディナミ農法も取り入れた畑。収穫は15Kgの小箱を使用し手摘み。除梗後ダイレクトプレスし、2品種の混じったモストを20℃で野生酵母発酵。INOXタンクにて6ヶ月間シュール・リーで置かれ、無清澄・無濾過・SO2無添加で瓶詰め。生産量は6300本。※数量限定入荷品

オーガニック認証 SO2無添加 生産量限定 在庫限り終売

税別参考上代: ¥3,200

2021 ルンルン Runrún (オレンジ) TN02



生産者	ボデガス・ティネード Bodegas Tinedo						
原産地呼称	VdTカスティージャ VdT Castilla, Castilla-La Mancha, Spain						
品種	ミュスカ・ア・プティ・グラン45%、ルーサンヌ30%、ソーヴィニヨン・ブラン25%						
EANコード	8437010555060	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	6本

玉ねぎの皮のような、明るいオレンジ色。マンダリンオレンジ、ドライアプリコット、ジャスミン等の白い花を感じ、やや乳酸のニュアンス。黄桃のようなふくよかな果実味、コクのある酸、ほのかにクセリオンとタンニンを感じ、チェリーキュールや白い花を思わせる余韻。個性あふれるオレンジワイン。  
9月上旬に手摘み。INOXタンクにて3日間低温マセレーション後、25℃で7日間野生酵母発酵。プレス後、赤ワインの熟成に使用された仏オーク小樽にて6ヶ月間熟成。

オーガニック認証

税別参考上代: ¥3,300

2021 カン・ペリチョー Can Peritxó SL05



生産者	セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell						
原産地呼称	DOペネデス DO Penedès, Cataluña, Spain						
品種	パレリャーダ						
EANコード	8422013010104	度数	10.5%	容量	750ml	入り数	6本

ほのかにオレンジを感じる明るい黄金色。ドライアプリコット、マンダリンオレンジの皮、ホワイトペッパー、ほのかにドライカモミール、キンモクセイのニュアンス。金柑を思わせる果実味、高い酸、軽やかなフェリクスを感じ、余韻にミネラルと花の香りが残る。  
1990年に植えられたパレリャーダ。10月10日に手摘みで収穫され、5日間のマセレーション、野生酵母発酵。軽いプレス後、1000ℓ 栗樽にてMLF。同樽にて8ヶ月間熟成。無濾過、SO2無添加で瓶詰め。生産量は2530本。※数量限定入荷品

ビオディナミ 生産量限定 SO2無添加

税別参考上代: ¥4,500

2021 モンド Mondo (オレンジ) CY07



生産者	カンタラピエドラ・ビティクルトールス Cantalapedra Viticultores						
原産地呼称	VdMカスティージャ・イ・レオン VdM Castilla y León, Castilla y León, Spain						
品種	ベルデホ						
EANコード	なし	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	12本

やや粘度が高く見える、わずかな濁りの見られる黄金色。金柑のコンポート、アプリコット等の果実の他に、オレンジの花、カルダモンやフェネル等のハーブやスパイス、わずかに紅茶や硝煙のニュアンスもある。口当たりはフレッシュで、緻密で良質な酸とミネラルが印象を引き締めている。適度なフェリクス、余韻には心地よいスパイスとオレンジピールのニュアンスが残る。  
イサクとその父エリオドが31年前に植えた畑。主に砂質で表面は小石に覆われている。赤い粘土で鉄分が多く、石灰も含む。剪定の時期、そしてツクシやイラクサの抽出液や羊のホエーなどを使用するビオディナミ農法を一部取り入れたオーガニック栽培。15kgの小箱に手摘みで収穫。除梗後、開放槽にて23℃で29日間マセレーション。野生酵母発酵。極めて軽くプレスし225・500・600ℓ 使用済み仏オーク樽に移し自然なMLF。同樽にて漉きせず11ヶ月間熟成。INOXタンクに移し安定させ、SO2無添加・無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は3377本。※数量限定入荷品

オーガニック認証 生産量限定 SO2無添加

税別参考上代: ¥4,700

2021 ティエラ・フンディータ クラレテ Tierra Fundida Clarete Los Topes (ロゼ) TD04

	生産者	ピノス・エン・タンデム Vinos en Tándem						
	原産地呼称	バジェ・デ・ラ・オロタバに該当する地区 Tenerife (Islas Canarias), Spain						
	品種	ビハリエゴ・ネグロ50%、グアル50%						
	EANコード	なし	度数	11.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>極めて淡いサーモンピンク。まだ発展していない抑制されたアロマで、チェリー（日本のサクラボ）、ピンクグレープフルーツ、ホワイトペッパーなどを感じる。サクラボや和柑橘を思わせる果実味、酸は非常に高く、塩みを感じるミネラルと程よいフェリクス。余韻にはほのかに硫化物のニュアンス。                  手摘みで収穫後、ビハリエゴ・ネグロは全房をダイレクトプレス。そのモストに手で除梗したグアルを加え、オーク開放樽で20日間野生酵母発酵。素焼きのアンフオーで1ヶ月間、仏オーク再使用樽で5ヶ月間熟成。安定化せず無濾過で2022年2月に瓶詰め。生産量は500本のみ。標高620mの区画、フィンカ・ロス・トペスのぶどうを使用。※数量限定入荷品</p>								
認証なしオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥4,900				

2020 オルト ブリサ Orto Blanc d'Orto Brisat (オレンジ) OT02

	生産者	オルト・ビズ Orto Vins						
	原産地呼称	DOモンサン DO Montsant, Cataluña, Spain						
	品種	ガルナチャ・ブランカ						
	EANコード	8436588230478	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>適度な粘度も見られる黄金色。黄桃、金柑、オレンジの花、中国茶、乳酸などを感じる。グレープフルーツのコンポートやトロピカルフルーツを思わせる果実味、コクのある高い酸、乳酸系の旨みがあり、グリップのあるフェリクスを感じる。余韻には心地よいほろ苦さとカルダモンのニュアンスが残る。                  1940～1976年に植樹された畑で、株仕立て。手摘みで収穫後全房をマセレーション、24時間後に全体の75%のモストを引き抜き（これが白ワインブランドにも使用される）、残りは引き続き4日間マセレーション。5～6日後軽くプレスし、INOXタンクにて野生酵母発酵。500ℓ 仏オーク再使用樽に移し発酵終了。500ℓ 仏オーク再使用樽で9ヶ月間シュール・リー熟成。生産量は約1250本。※数量限定入荷品</p>								
ピオディナミ		生産量限定		在庫限り終売		税別参考上代: ¥5,000		



オレンジワイン『モンド』の仕込み。ベルデホをマセレーションしているところ。

赤ワイン Red wines

— ホベン・アミーゴ Xoven Amigo (旧:オルバル・ティント Orval Tinto) OK02

	生産者	ボデガス・フェルナンデス・イ・マシアス Bodegas Fernández y Macías						
	原産地呼称	VdMガリシア VdM Galicia, Spain						
	品種	メンシア50%、テンプラニージョ50%						
	EANコード	なし	度数	11.0%	容量	750ml	入り数	12本
<p>明るいビガロー種のチェリーレッド。チェリーやキイチゴなど華やかな赤系果実のフレッシュな香りが支配的。口当たりは非常になめらかで、果実味はスマートでもたつきがなく、爽やかな酸と穏やかなタンニンが、全体をエレガントな印象にまとめている。                  INOXタンクで発酵、一定期間INOXタンク内にて保管され瓶詰め。地元向けワインとして造られたもので、エチケットは小さなラベルのみ。ガリシア内陸に行く、市場やバルでこのようなラベルのない赤ワインが地元の人たちに愛されています。</p>								
				税別参考上代: ¥1,500				

2018 エル・サント El Santo SB02

	生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
	原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain						
	品種	メルロー40%、テンプラニージョ20%、ポバル15%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%、ガルナチャ10%						
	EANコード	8437005849464	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	12本
<p>鮮やかなビガロー種のチェリーレッド。完熟ラズベリーやチェリーなどの果実、ホワイトペッパー、クローブ等のスパイス、ローズマリーやタイム等の地中海性ハーブの香り。果実味と酸のバランスが取れたワインで、タンニンは中程度。サン・ブラス農園に自生するハーブ類を思わせる、複雑かつエレガントな余韻を感じる。価格を考えると驚くべきクオリティ。                  手摘みで収穫され10Kgの小箱で運搬されたぶどうを、品種ごとに野生酵母発酵。2000ℓ 仏オークフドル、2～3年目の225もしくは500ℓ 仏オーク樽にて約6ヶ月間熟成。日本向けに特別に醸造されるワイン。生産量は約3000本。</p>								
認証待ちオーガニック		生産量限定		入荷待ち		税別参考上代: ¥1,800		

2021 ハツ！ Ja! TN01

	生産者	ボデガス・ティネード Bodegas Tinedo						
	原産地呼称	VdTカスティージャ VdT Castilla, Castilla-La Mancha, Spain						
	品種	テンプラニージョ						
	EANコード	8437010555022	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>青みがかった、力強さのある、鮮やかなチェリーレッド。スミレ、チェリー、リコリス等のスパイスのアロマを持つ、非常にフレッシュで表現力豊かで直感的な香り。バランスが良く、繊細さを有する、フレッシュな味わいのワイン。お飲めのサーブ温度は12～13℃。                  垣根仕立てでオーガニック栽培されるぶどうで、収穫は9月中旬の夜間に行われる。INOXタンクにて5日間ほど低温マセレーションさせ、22℃にて14日間野生酵母発酵。MLF後、INOXタンクにて最低4ヶ月間ほど熟成。「Ja!」は、スペイン語で「ははは！」という笑い声。堅苦しくならず、気軽に楽しんでほしいという想いから命名。</p>								
オーガニック認証						税別参考上代: ¥1,900		

2018

アダラス カリソ シン・スルフィートス Adaras Kalizo SIN sulfitos añadidos

VV02



生産者	ボデガス・イ・ビエドス・ベンタ・ラ・ベガ Bodegas y Viñedos Venta la Vega						
原産地呼称	DOアルマンサ DO Almansa, Castilla-La Mancha, Spain						
品種	ガルナチャ・テントレラ						
EANコード	8437006260459	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	12本
<p>やや黒みもある鮮やかなチェリーレッド。パワフルな赤系果実の香りと、バラヤスミレなどの花の香り、そしてシナモンやクローブ、ブラックペッパー、月桂樹やメントールを思わせる複雑な香り。なめらかな口当たりながら主張のある果実味、まだ若さのある心地よいタンニン、それらと調和のとれた酸、フルーティーな余韻が楽しめる。</p> <p>標高850mという高地でオーガニック栽培されたぶどう。9月第一週、夜間に収穫。除梗後、INOXタンクにて20日ほど野生酵母発酵。MLFも自然に行われる。INOXタンクにて澱と共に8ヶ月間熟成。名前の通り、SO2無添加で醸造・瓶詰めされる。</p> <p>ベンタ・ラ・ベガは、土着品種（ガルナチャ・テントレラ）と地球環境に敬意を払ったサステイナブルなワイン造りに重きを置いた生産者で、全ての自社畑においてオーガニック栽培を実践。醸造家のホセ・アベル・マルティネスは、エンピナーテのアルマンサ地区のワインも手掛ける、アルマンサのヒーロー。</p>							
オーガニック認証		SO2無添加		税別参考上代: ¥2,200			

2021

エル・カセテロ ガルナチャ El Casetero Garnacha

FR01



生産者	ボデガス・フロントニオ Bodegas Frontonio						
原産地呼称	DOカンポ・デ・ボルハ DO Campo de Borja, Aragón, Spain						
品種	ガルナチャ						
EANコード	8436598730364	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>明るい鮮やかなルビー色。チャーミングなチェリーやイチゴ等赤系果実、ほのかにホワイトペッパーやリコリス等スパイスのニュアンス。フレッシュでソフトな口当たり、赤系果実味になめらかなタンニンと、古樹由来のスモーキーな味わいのミディアムボディ。アフターにローズマリーやタイムを感じる。まるでガメイを思わせる繊細さとエレガンスをもったガルナチャ。かつてのワインがそうだったように、地下セラーのコンクリートタンクで野生酵母発酵。コンクリートタンクにて最低4ヶ月間熟成。</p> <p>当時最年少でマスター・オブ・ワインの資格を取得したスペイン人MWであるフェルナンド・モラが、他のワイナリーの醸造所を借りて自ら醸造しています。</p>							
オーガニック認証		税別参考上代: ¥2,400					

2018

ロマルタ Lomalta

SB10



生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
原産地呼称	DOウティエル・レケナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain						
品種	テンプラニー・ジョ40%、メルロー30%、ポバル30%						
EANコード	8437005849396	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	12本
<p>艶のあるピガロー種のチェリーレッド。カシスやワイルドベリー等の果実、シナモンやクローブ、シダのニュアンス。程よい厚みのある口当たりで、フレッシュさも残る黒系果実味、適度な酸とタンニンで、非常にバランスのとれた熟成ワイン。</p> <p>海拔750mに位置する3区画より、9月中旬～10月上旬に手摘みにて10Kgの小箱に収穫されたぶどう。品種ごとにINOXタンクにて野生酵母発酵が行われ、仏オーク225・500ℓ再使用樽と仏オーク2000ℓフドルにてMLF。同樽・フドルにて9ヶ月間熟成。</p>							
認証待ちオーガニック		税別参考上代: ¥2,460					

2022

アルトウケ Artuke

AT01



生産者	ボデガス・イ・ビエドス・アルトウケ Bodegas y Viñedos Artuke						
原産地呼称	DOCリオハ DOCa Rioja, País Vasco, Spain						
品種	テンプラニー・ジョ95%、ピウラ5%						
EANコード	8437011146014	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	12本
<p>鮮やかなチェリーレッド。力強い野生のラズベリーやブルーベリー、そしてほかにバナナなどを感じ、時間と共にクローブやリコリス等スパイスも現れる。抜栓直後は華やかで軽快、綺麗な酸と程よいタンニンで、バランスの良いミディアムボディ。時間が経つにつれボディが出てきてスパイシーなニュアンスも増してくる。1本で多様な楽しみがある味わい。</p> <p>石灰質の多い粘土質の畑で栽培されたぶどう。手摘みで収穫後、選別テーブルを通して選果。100%全房を12000ℓのINOXタンクに入れ、CO2を注入。その後は、自重で発酵が始まった下部のぶどうから発生するCO2を利用して、ピジャージュもルモンタージュも一切せず、5日間ほどMC。その後足踏みして一次発酵、自然なMLF。コンクリートタンクで5ヶ月間熟成後、軽い濾過のみ行い瓶詰め。</p> <p>リオハ・アラバサでは、カーボニック・マセレーションという醸造方法は伝統的なもの。</p>							
認証なしオーガニック		税別参考上代: ¥2,500					

2019

ラ・フエンテ・デ・ネケアス La Fuente de Nekeas

NK02



生産者	ボデガス・ネケアス Bodegas Nekeas						
原産地呼称	DOナバーラ DO Navarra, Navarra, Spain						
品種	テンプラニー・ジョ、カベルネ・ソーヴィニオン						
EANコード	8425780100061	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	12本
<p>鮮やかなルビー色で、ややレンガ色を帯びている。バランスのとれた赤ワインで、香り豊か。魅力的なアロマで、口に含むと、カシス、キイチゴ、リコリス、焙煎香を感じ、こねたタンニンが心地よい。驚くほど余韻が長く、口の中には豊かな味わいが残る。柔らかに熟成した赤ワイン。</p> <p>品種別に醸造。5日間未満の低温マセレーションを含め、マセレーションはすべて25日程度。INOXタンク、仏オーク小樽で50%ずつMLF。12～14ヶ月ほど仏オーク小樽にて熟成。瓶詰め後、出荷までは最低でも1年。最初の6ヶ月間の熟成期間を終えたらアッサンブラーージュし、それから残りの熟成を行う。</p>							
		税別参考上代: ¥2,500					

2018

アダラス ウエジャ Adaras Huella

VV03



生産者	ボデガス・イ・ビエドス・ベンタ・ラ・ベガ Bodegas y Viñedos Venta la Vega						
原産地呼称	DOアルマンサ DO Almansa, Castilla-La Mancha, Spain						
品種	ガルナチャ・テントレラ60%、モナストレル40%						
EANコード	8437006260015	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	12本
<p>艶のあるピガロー種のチェリーレッド。野生のベリーやスグリなどのフレッシュな赤系果実の強い香りに、ほかにスモーキーやミネラルのニュアンス。完熟の果実味、地中海ハーブのブーケを思わせる風味が感じられ、フレッシュな酸、ほのかに甘みを感じる良質なタンニンがある。余韻にはほかにリコリスや黒鉛を感じる。</p> <p>標高850mという高地でオーガニック栽培されたぶどう。樹齢20～25年のガルナチャ・テントレラは9月中旬、樹齢45年のモナストレルは9月末に収穫。除梗後、コンクリートタンクとINOXタンクにて20日ほど野生酵母発酵。MLFも自然に行われる。仏オークフドルと様々なサイズの仏オーク樽にて8ヶ月間熟成。</p>							
オーガニック認証		在庫限り終売		税別参考上代: ¥2,500			



## 2018 パルセラ ラス・オルマス Parcela las Hormas

SB03



生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain						
品種	メルロー90%、テンプラニー30%						
EANコード	8437005849228	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	12本
<p>ガーネット色。このワインの力強さを感じさせる香り、野イチゴ、カシス、チェリーのコンポート、クローブやナツメグ等多様なスパイス、ほのかに皮革やインクを思わせる香り。フレッシュさを感じる果実味、良質な酸、程よい収斂性の残るタンニンを感じる。余韻には地中海ハーブのニュアンスを感じる。様々な要素のバランスが取れたエレガントな赤ワイン。</p> <p>ワイン名の由来でもある石垣（＝オルマス）のある、粘土-石灰質の畑。手摘みで10Kgの小箱に収穫され、INOXタンクにて野生酵母発酵。225・500ℓのライトローストの仏オーク樽にてMLF、同樽で14ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は4000本。</p>							
認証待ちオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥2,800			

## 2016 サング・デ・ドラック Sang de Drac

SL06



生産者	セリエール・デ・カン・スリオル・デル・カステル Cellers de Can Suriol del Castell						
原産地呼称	DOペネデス DO Penedès, Cataluña, Spain						
品種	ウイ・ダ・リャブレ（テンプラニー30%）						
EANコード	8412001143020	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>緑がわずかに褐色を帯びたチェリーレッド。完熟の野イチゴ、干しプラム等の果実の香りに、針葉樹や、ほのかにクローブやシナモン等のスパイスを感じる。</p> <p>スマートな果実味と角の取れた酸のバランスが良く、タンニンは程よくこなれている。余韻には心地よい果実とチェリーリキュールのニュアンスが残る。</p> <p>炭酸カルシウムの小塊の混じる砂質ローム土壌の海拔300mの畑で栽培されるぶどう。2016年9月8日に収穫され、8日間マゼレーション、野生酵母発酵、地下のコンクリートタンクにて自然なMLF。その後同じ地下タンクにて20ヶ月・乗樽にて12ヶ月間熟成。2019年7月23日に極少量のSO2を添加し瓶詰め。生産量は8454本。※数量限定入荷品</p>							
ビオディナミ		生産量限定		税別参考上代: ¥2,900			

## 2021 ラグリマ・デ・ビラルー グラシアーノ Lágrimas de Bhilar Graciano

BH03



生産者	ボデガス・ビラルー Bodegas Bhilar						
原産地呼称	DOCaリオハ DOCa Rioja, País Vasco, Spain						
品種	グラシアーノ						
EANコード	8437016865002	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>濃く、黒みがかったピガロー種のチェリーレッド。カシス、ブルーベリー、ブラックベリー、スピナスモモを思わせる果実のアロマと、赤いバラ、リコリス等のスパイスのニュアンス。黒系果実味と良質な酸とのバランスが良く、タンニンは若いものの心地よい存在感。若いワインながら焙煎のニュアンス、赤いバラや赤シソを思わせる余韻。</p> <p>ビオディナミ農法により栽培されたぶどうを手摘み。除梗し、コンクリートタンクにて野生酵母発酵。プレス後、コンクリートタンクにて6ヶ月間熟成。※数量限定入荷品</p> <p>補助品種として知られるグラシアーノの魅力ストレートに表現するため、敢えて樽を使用せずに仕上げた、ピラルーの新たな単一品種シリーズの一つ。</p>							
ビオディナミ		生産量限定		税別参考上代: ¥3,000			

## 2014 ラボール・デル・アルマデケ レセルバ Labor del Almadeque Reserva de la Familia

SB04



生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain						
品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50%、テンプラニー30%						
EANコード	8437005849310	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	12本
<p>緑にレンガ色が伺えるチェリーレッド。香り高く凝縮感があり、黒系果実のコンポートやジャムを思わせるアロマ、なめし皮、燻香、クローブやペッパー、甘草、フェネル等のスパイスやハーブの香り。力強い完熟黒系果実の果実味、熟して丸くなったタンニンを感じる。よく溶け込んだオークのタッチ、なめらかなさがあり、余韻には甘苦系スパイスやミネラルを感じる。</p> <p>標高720mの畑。手摘みで10Kgの小箱に収穫され、品種ごとに21日間ほどだけ野生酵母発酵。両品種225・500ℓのライトローストの仏オーク樽（2年目）でMLF、同樽で約18ヶ月間熟成。2016年8月4日に無清澄・無濾過で瓶詰め。同社で最もクラシックなワイン。生産量は3420本。</p>							
認証待ちオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥3,200			

## 2021 シティオ・デ・バルデヘルモソ Valderiz Sitio de Valdehermoso

VD02



生産者	ボデガス・イ・ビエドス・バルデリス Bodegas y Viñedos Valderiz						
原産地呼称	DOリベラ・デル・ドウエロ DO Ribera del Duero, Castilla y León, Spain						
品種	ティンタ・デル・パイス100%						
EANコード	8436546251019	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>艶のある鮮やかなピガロー種のチェリーレッド。野生のブラックベリーやカシスジャム等の黒系果実、ブルーベリーヨーグルトに、クローブ、ミント、針葉樹等の清涼感も感じるスパイス・ハーブの香り。フレッシュさも残る黒系果実味とのバランスの良い良質な酸、タンニンもまだ若さが残り心地よい収斂性を感じる。余韻にはほのかなバナナやクローブ等の甘苦系スパイスのニュアンス。</p> <p>標高825mの砂質-粘土質土壌の自社畑のぶどうを、最適なタイミングで手摘み。除梗後、INOXタンクにて野生酵母発酵。ソフトプレス後、コンクリートタンクにてMLF。225ℓ 仏オーク樽（新樽率10%）にて9ヶ月間熟成。</p> <p>バルデリスは、リベラ・デル・ドウエロのオーガニックワインのバイオニック的存在。</p>							
オーガニック認証		生産量限定		税別参考上代: ¥3,300			

## 2020 ミクロコスミコ ガルナチャ Microcómico Garnacha

FR04



生産者	ボデガス・フロントニオ Bodegas Frontonio						
原産地呼称	VdTバルデハロン VdT Valdejalón, Aragón, Spain						
品種	ガルナチャ						
EANコード	8436598730135	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>鮮やかなルビーレッド、スモーキーさをバックにした、ミネラル感あるラズベリーやチェリー、レッドカラント等赤系果実のアロマに、フレッシュなバラの花弁、ナツメグなどほのかなスパイスのニュアンス。ドライで高い酸と良質で大変緻密なタンニン、筋肉質なテクスチャーのエレガントなミディアムボディ。</p> <p>9月14日に収穫された、標高700mのスレート土壌で育つ樹齢50年以上のガルナチャを開放槽で野生酵母発酵、樽棒を使用し手作業でビジャージュを行う。地下コンクリートタンクにて7ヶ月間熟成。98%程度はガルナチャだが、数%は白ぶどうが混ざっている。</p> <p>当時最年少でマスター・オブ・ワインの資格を取得したスペイン人MWフェルナンド・モロがレーズウィナリーで仲間と造っています。</p>							
オーガニック認証		生産量限定		税別参考上代: ¥3,400			

## 2021 ビラル ティント B hilar Tinto

BH02



生産者	ボデガス・ビラル Bodegas B hilar						
原産地呼称	DOCaリオハ DOCa Rioja, País Vasco, Spain						
品種	テンプラニージョ85%、ガルナチャ10%、ビウラ5%						
EANコード	8437016865026	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>黒みの強いピガロー種のチェリーレッド。野生のダークチェリーやブルーベリー等の果実香に、黒鉛のニュアンス、カルダモン、クローブ等のハーブスパイスが香る。凝縮した黒系果実味と良質な酸とのバランスが良く、しっかりと溶け込んだオークのニュアンスが心地よい。タンニンはまだ若さを感じる。</p> <p>粘土を含む石灰質土壌でビオディナミ農法により栽培されたぶどうを手摘み。除梗し、コンクリートタンクにて温度管理下で野生酵母発酵。プレス後、使用済み仏オーク225・500ℓ樽にて12ヶ月間熟成。※数量限定入荷品</p>							
<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px;">バイオディナミ</div>							<div style="text-align: right; font-weight: bold;">税別参考上代: ¥3,400</div>

## 2022 シルボン Silbón

QE01



生産者	ボデゲロス・キンタ・エセンシア Bodegueros Quinta Esencia						
原産地呼称	DOトロ DO Toro, Castilla y León, Spain						
品種	ティンタ・デ・トロ						
EANコード	8437011642059	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>深みのあるチェリーレッド。甘みを感じる果実味に溢れ、口当たりは柔らかく、ミネラルを感じオークのエlegantなニュアンス。飲み心地がよく、余韻も長い。タンニンがしっかりとおり、自然な醸造方法のため、時間の経過とともに凝縮感があります。濃厚なワイン産地で有名なトロにおいて、酸とミネラルを感じる上品な凝縮感を表現。バランスの良いフルボディ。</p> <p>樹齢31年～48年の区画の手摘みで収穫されたぶどうは、25℃で17日間野生酵母発酵後、2年目の仏オーク古樽にてMLF。仏オーク小樽（新樽）で2ヶ月熟成後、2年目の仏オーク小樽で3ヶ月間熟成。無清澄で瓶詰め。</p>							
<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px;">認証なしオーガニック</div>							<div style="text-align: right; font-weight: bold;">税別参考上代: ¥3,400</div>

## 2020 ピエス・ネグロス Pies Negros

AT02



生産者	ボデガス・イ・ビエドス・アルトゥケ Bodegas y Viñedos Artuke						
原産地呼称	DOCaリオハ DOCa Rioja, País Vasco, Spain						
品種	テンプラニージョ90%、グラシアーノ10%						
EANコード	8437011146021	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>紫みを帯びたチェリーレッド。ブラックチェリーや野生のキイチゴ等の果実のアロマに、甘草やスミレ、乳酸のニュアンス。口を含むとふくよかで、バランスが良く、良く熟したソフトな口当たりのタンニンが心地よい。</p> <p>オークは出過ぎず、上品な熟成感。</p> <p>32～98年の高樹齢のぶどうを手摘み。選果後、除梗し裸足で踏む工程（ぶどうを踏んだ足の裏が黒くなるので『黒い足』というウイナム）を経てINOXタンクにて野生酵母発酵、自然なMLF（INOXタンクと15%は仏オーク新樽内）。その後仏オーク500ℓ（一部225ℓ）の1～3年使用樽にて11～13ヶ月間熟成。全体の10%はコンクリートタンクにて熟成。※数量限定入荷品</p>							
<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px;">認証なしオーガニック</div> <div style="background-color: #333; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">在庫限り終売</div>							<div style="text-align: right; font-weight: bold;">税別参考上代: ¥3,400</div>

## 2020 ラマーゴ Ramallo Lote 1

PB01



生産者	パゴス・デ・ブリガンテ Pagos de Brigante						
原産地呼称	VdTベタンソス VdT Betanzos, Galicia, Spain						
品種	黒ぶどう（メンシア、ブランセジャオ、ガルナチャ・ティントレラ）85%、パロミノ15%						
EANコード	9503669219253	度数	11.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>明るいチェリーレッド。フレッシュチェリー、スグリ、プラム等の果実と、ホワイトペッパー、ユウカリ等の清涼感ある香り。軽快でフレッシュな赤系果実味、エレガントな酸、タンニンは極めて少なく、ハーブ様の爽やかな余韻。</p> <p>ベタンソス内の2地区、ビオディナミも実践する畑の樹齢20～100年のぶどうを手摘み。除梗後、INOXタンクにて発酵、MLF。1/3は古樽で、2/3はINOXタンクにて熟成。クバーージュ後、3μと1μのフィルターで濾過し瓶詰め。その後10ヶ月間熟成。黒ぶどうと白ぶどうを混醸して赤ワインを造るのは、ベタンソスの伝統。ベタンソスの伝統的なワイナリーでは、新酒がリリースされると入口に月桂樹の枝を吊るす風習があるためframo de laurel（月桂樹の枝）がウイナムの由来となっています。</p>							
<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px;">認証なしオーガニック</div> <div style="background-color: #f44336; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">生産量限定</div>							<div style="text-align: right; font-weight: bold;">税別参考上代: ¥3,600</div>

## 2019 カマンドウラ Camándula

PX01



生産者	ペイシェス Peixes Macizo Ourenzan						
原産地呼称	リベイラ・サクラとバルデオラスに挟まれたエリア						
品種	ソウソン80%、その他土着品種（メンシア、グラオ・ネグロ、ガルナチャ・ティントレラ、ゴデージョ等）20%						
EANコード	8437018074020	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>艶のある明るいチェリーレッド。フレッシュな野生のラズベリーやチェリー等赤い果実の香りが華やかで、フローラルなニュアンスもあり、硝理のような硫化物のニュアンスが香ばしい。もぎたてのフレッシュな赤いベリーの果実味にミネラルも感じる酸、若いとき細やかなタンニンのバランスが良い、エレガントなミディアムボディ。</p> <p>選果しながら手摘みにて収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク500ℓ樽にてパトナーージュせず12ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産本数量は約5000本。※数量限定入荷品</p> <p>ペイシェスは、フェデジョス・ド・コウトのヴィニキュロン二人がDO外で始めたプロジェクトで、フェデジョス同様ナチュラルなワイン造りの小規模生産者です。</p>							
<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px;">認証なしオーガニック</div> <div style="background-color: #f44336; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">生産量限定</div>							<div style="text-align: right; font-weight: bold;">税別参考上代: ¥3,600</div>

## 2018 ボバル Bobal

SB05



生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain						
品種	ボバル						
EANコード	8437005849426	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>深みのあるピガロー種のチェリーレッド。香り豊かで、野生の黒系果実、シナモンやクローブ等のスパイス、ほのかな焙煎香を思わせる深い香り。肉付きがよく、ジューシーな果実味と良質な酸のバランスが大変良い、長期熟成型のフルボディ。</p> <p>2016年10月上旬に手摘みで10Kgの小箱に収穫され、果粒の選果後、破碎せずINOXタンクにて3週間マセレーション・野生酵母発酵。2000ℓ仏オークフドルでMLF、同フドルで14ヶ月間熟成。生産量は3000本。※数量限定入荷品</p>							
<div style="background-color: #4CAF50; color: white; padding: 2px;">認証待ちオーガニック</div> <div style="background-color: #f44336; color: white; padding: 2px; display: inline-block;">生産量限定</div>							<div style="text-align: right; font-weight: bold;">税別参考上代: ¥3,700</div>

## 2021 アス・シャラス As Xaras (旧:コルテサーダ Cortezada)

FC15



生産者	フェデジョス・ド・コウト Fedellos do Couto						
原産地呼称	リベイラ・サクラ エリア						
品種	メンシア						
EANコード	8437018074099	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>やや濁りの見られるピガロー種のチェリーレッド。ラズベリー、チェリー、クランベリー等の赤系果実、梅、赤シソも感じ、ほのかに揮発酸のニュアンス。もぎたての赤系果実味、酸が高くタンニンは極めて繊細、ミネラルを感じ、フローラルでハーブ香る余韻。</p> <p>標高550~650m、ピベイ川の支流・Jares川(ガリシア語でXaras)の両岸の2区画のぶどうを選果しながら手摘みにて収穫。搬入後、ボデガでも再度選果。全房をプラスチック発酵槽にて20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク樽(300・500ℓ)と2000ℓコンクリートタンクにて約6ヶ月間、アッサンブラージュ後コンクリートタンクでさらに6ヶ月熟成。熟成期間パトナージュは行わない。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約5000本。※数量限定入荷品</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥3,800			

## 2019 ペイシェ・ダ・エストラダ Peixe da Estrada

PX02



生産者	ペイシェス Peixes Macizo Ourense						
原産地呼称	リベイラ・サクラとバルデオラスに挟まれたエリア						
品種	メンシア、バスタルド、ガルナチャ・ティントレラ、ネグレダ、グラオ・ネグロ、カイニョ、アラモン、ゴデージョ、ドニャ・ブランカ、コルガデラ、トレイシャドウーラ、パロミノ、カイニョ・ブランコ、モスカテル・デ・グラオ・ミウド等のフィールド・ブレンド						
EANコード	8437018074006	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	12本
<p>鮮やかなチェリーレッド。グレープフルーツなどの白ぶどう由来のシャープさもありながら、ラズベリー、グァバ等の果実、赤い花のフローラルなアロマ、ミント等の清涼感のあるハーブも感じる。涼やかでスムーズな口当たりでありながら、ストラクチャーもしっかりしており、酸とミネラルが全体の印象を引き締める。</p> <p>ピアナ・ド・ボロ地区の花崗岩土壌で栽培される樹齢約70年のぶどう。選果しながら手摘みにて収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み500ℓ仏オーク樽、3200ℓ仏オークフドルにてパトナージュせず12ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約7000本。※数量限定入荷品</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥3,800			

## 2018 バラウティン ガルナチャ Valautín Garnacha

CM02



生産者	カ・ディ・マ Ca' di Mat						
原産地呼称	DOビノス・デ・マドリー DO Vinos de Madrid, Madrid, Spain						
品種	ガルナチャ						
EANコード	8437019620028	度数	15.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>極めて明るく透明感のあるルビーレッド。もぎたてのキイチゴ、クランベリー、ザクロ、レッドチェリー等の赤系果実に、ほのかにクローブやドライハーブのニュアンス。厚みのある口当たりながら、スマートな赤系果実味、高い酸、タンニンは極めて繊細で、心地よいミネラル。チェリーリキュールや白いスパイスの余韻。</p> <p>グレドス山脈、標高650~750m、サン・マルティン・デ・バルデイグレシアス村の花崗岩土壌の区画で栽培されるガルナチャ。15Kgの小箱に手摘みで収穫し搬入後、ボデガでも再度選果。全房を500ℓ使用済み仏オーク樽にて90日間野生酵母発酵。半量をコンクリートタンクで、もう半量を500ℓ使用済み仏オーク樽で12ヶ月間熟成。※数量限定入荷品</p>							
認証なしオーガニック		税別参考上代: ¥3,900					

## 2021 マタロー Mataró

SL07



生産者	セリエール・デ・カン・スリオール・デル・カステル Cellers de Can Surriol del Castell						
原産地呼称	DOペネデス DO Penedès, Catalunya, Spain						
品種	マタロー(モナストレル)						
EANコード	8412016104108	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>やや濁りの見られるチェリーレッド。フレッシュなチェリー、クランベリー等の甘酸っぱい果実、ローリエや砕いたホワイトペッパー、カルダモン等の爽やかなスパイスの香り。口当たりはもぎたての赤い果実のようなフレッシュで透明感溢れる果実味。高い酸とスパイスのニュアンスがエレガントにまとめている。タンニンはまだ若さを感じるものの極めて繊細。清涼感のあるハーブの余韻。</p> <p>10月5日に手摘みで収穫後、除梗され、10日間の野生酵母発酵・マセレーション。500ℓ栗樽にて自然なMLF。500ℓ栗樽にて8ヶ月間熟成。無濾過・SO2無添加で2022年6月16日に瓶詰め。生産量は3395本。※数量限定入荷品</p>							
ビオディナミ		生産量限定		SO2無添加		税別参考上代: ¥4,000	

## 2021 オルト Orto

OT03



生産者	オルト・ビンズ Orto Vins						
原産地呼称	DOモンサン DO Montsant, Catalunya, Spain						
品種	カリニエナ55%、ガルナチャ29%、テンブラニージョ10%、ピカポール・ネグレ6%						
EANコード	8436588230775	度数	13.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>輝きのあるルビーレッド。チェリー、スグリなど赤系果実のフレッシュなアロマで、ほのかに赤い花びらや針葉樹、ローリエのニュアンス。口に含むとフレッシュで繊細な赤系果実味が広がり、良質な酸、適度なタンニン、ミネラルのニュアンスを感じる。スムーズで非常にバランスの良い、エレガントなワイン。</p> <p>INOXタンクで29日間野生酵母発酵。自然なMLF。INOXタンクにて6ヶ月間シュール・リー熟成、その後7年以上使用の仏オーク小樽にて6ヶ月間熟成。生産量は8200本。</p>							
ビオディナミ		生産量限定		税別参考上代: ¥4,000			

## 2020 ロンバ・ドス・アレス Lomba dos Ares

FC12



生産者	フェデジョス・ド・コウト Fedellos do Couto						
原産地呼称	リベイラ・サクラ エリア						
品種	メンシア、グラオ・ネグロ、ガルナチャ・ティントレラ、ネグレダ、白ぶどうも含む土着品種のフィールド・ブレンド						
EANコード	8437015304021	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>美しいガーネット色。チェリーやザクロなどの赤系果実、オレンジピール、スマイルの花、杉などの香りに、ミネラルのニュアンス。口当たりはフレッシュだが、滋味深い果実味にエレガントな酸、ミネラル豊かで、タンニンは繊細。フィネス溢れる味わいの赤ワイン。</p> <p>標高700~750m、バルド・ビベイの樹齢60年以上の区画。選果しながら手摘み。搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、18℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク樽(300・500ℓ)と3200ℓ仏オークフドルにてパトナージュせず1ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約7000本。※数量限定入荷品</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥4,100			



2020		アレニスカ Arenisca Paraje los Pilones						CY04
	生産者	カンタラピエドラ・ピティクトーレス Cantalapiedra Viticultores						
	原産地呼称	VdTカステージャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain						
	品種	ティンタ・デ・トロ95%、白品種（ベルデホ、ドニャ・ブランカ、モスカテル、パロミノ）5%						
	EANコード	なし	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	12本
<p>グリーンなピガロー種のチェリーレッド。野生の赤いベリーやチェリーを思わせるアロマに、ほのかに清涼感を感じるハーブの香り、ブラックオリーブ、ミネラルのニュアンス。もたつきのない果実味と上質な酸のバランスが素晴らしい。程よくフレッシュさもあり、大変エレガント。</p> <p>手摘みで収穫、15Kgのケースで搬入。除梗され開放槽で温度管理して野生酵母発酵。14日後プレスし、225・300・500ℓの使用済み仏オーク樽でMLF。同樽で11ヶ月間熟成させず熟成。INOXタンクでデキャンティング。瓶詰め時のみSO2最小限添加。無清澄・無濾過にて瓶詰め。生産量は10800本。</p> <p>栽培地区はDOトロに該当。同DO内で最も海拔の高いエリア（780m）の畑で、樹齢は20～50年。深層に石灰質があり、砂を主体に粘土が混じる土壌。</p>								
オーガニック認証								税別参考上代: ¥4,100
2019		ペイセス・ダ・ロチャ Peixes da Rocha						PX03
	生産者	ペイセス Peixes Macizo Ourense						
	原産地呼称	リベラ・サクラとバルデオラスに挟まれたエリア						
	品種	メンシア、バスタルド、ガルナチャ・ティントレラ、ネグレダ、グラオ・ネグロ、カイニョ、アラモン、コデージョ、ドニャ・ブランカ、コルガテラ、トレイシャドゥーラ、パロミノ、カイニョ・ブランコ、モスカテル・デ・グラオ・ミウド等のフィールド・ブレンド						
	EANコード	8437018074013	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>明るくグリーンなブルーレッド。野生のフレッシュなラズベリーやチェリー、クランベリーなどの鮮やかな赤系果実に、バラなどのフローラルなアロマ、フレッシュハーブなどを感じ、硫化物の香ばしいニュアンスもややある。口当たりは極めて繊細でエレガントで、フレッシュな赤系果実味と高く良質な酸のバランスが良く、ミネラルを感じる。タンニンは控えめでなめらか。フィネス溢れる赤ワイン。</p> <p>この境界で最も標高が高く、寒く厳しい気候のパロキア・デ・フンシェイロの畑。樹齢は70年以上で、非常に水はけのよい雲母を多く含む花崗岩土壌。選果しながら手摘みにて収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク500ℓ樽にてバトナージュせず12ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約1300本。※数量限定入荷品</p>								
認証なしオーガニック		生産量限定						税別参考上代: ¥4,900
2020		ティエラ・フンディエダ テイント DOタコロンテ Tierra Fundida Tinto D.O.Tacoronte						TD02
	生産者	ピノス・エン・タンデム Vinos en Tandem						
	原産地呼称	DOタコロンテ・アセンテホ DO Tacoronte-Acentejo, Tenerife (Islas Canarias), Spain						
	品種	ネグラモル45%、リスタン・ネグロ40%、カステジャーナ・ネグラ12%、パボソ・ネグロ2%、ベルデジョ1%						
	EANコード	なし	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>黒みの強いピガロー種のチェリーレッド。ブラックベリー、カシスなどの果実、ピーツ、黒鉛を思わせるスモーキーなニュアンス、ほのかにシダやクローブ、ミネラルのニュアンス。果実味はもぎたてのブラックベリーのようにフレッシュさが残り、適度に若さを感じるタンニン、質の良い高い酸が全体の印象を冷涼なものにしている。ほどよいストーキーさが余韻に残る。</p> <p>手摘みで収穫後、全房をコンクリートタンクにて野生酵母発酵。225・500ℓ仏オーク再使用樽にてMLF。同樽にて5ヶ月間熟成後、コンクリートタンクで熟成。無清澄・無濾過・SO2極少量で2021年8月に瓶詰め。生産量は2100本。※数量限定入荷品</p>								
認証なしオーガニック		生産量限定						税別参考上代: ¥4,900
2015		ソフロス Sofros						QE02
	生産者	ボデゲロス・キンタ・エセンシア Bodegueros Quinta Esencia						
	原産地呼称	DOトロ DO Toro, Castilla y León, Spain						
	品種	ティンタ・デ・トロ						
	EANコード	8437011642011	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>艶のあるピガロー種のチェリーレッドで、線にはほかにレンガ色が見られる。清潔で熟した黒系果実のアロマに、甘いバジル、アニスやクローブ等の甘苦系スパイスのニュアンス。黒系果実味にクリーミーな口当たりで、ふくよかなボディながら酸も新鮮でバランスのとれた味わい。程よいオークとスパイスの余韻が長く続く。</p> <p>地表には石が転がる、砂質、粘土・石灰質土壌。樹齢87年の株仕立ての畑のぶどうを手摘みで収穫。5日間低温でマセレーション、その後野生酵母発酵。仏オーク小樽にてMLF。98%仏・2%米オークの新樽で15ヶ月間熟成。畑はベガ・シリアのトロの畑、サン・ロマンなど同じ地区にあります。</p>								
認証なしオーガニック		生産量限定						税別参考上代: ¥5,000
2018		ラ・センダ・デル・カバージョ La Senda del Caballo						SB12
	生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas						
	原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain						
	品種	ボバル						
	EANコード	8437005849198	度数	14.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>鮮やかなピガロー種のチェリーレッド。ブラックチェリー、カシス、プラム等の果実や、クローブやほのかなバニラを思わせるスパイス、ローズマリー等のハーブ、焙煎のニュアンス。しっかりとしたストラクチャーのあるワインで、まだフレッシュさも感じる赤系・黒系果実味、良質な酸と、グリップのしっかりとしたタンニン、複雑さを感じるスパイスの余韻を楽しむ。</p> <p>10月第2週に小さい房のみを選別しながら手摘み。小箱で運搬。除梗、選別テーブルで果粒の選別後、破砕せずINOXタンクにて野生酵母発酵。フリーランジュースのみを500ℓ仏オーク樽に移動しMLF。2000ℓ仏オークフールドにて18ヶ月間熟成。2020年11月に瓶詰め。ボバルを栽培する区画の中でも、特に水はけがよく養分に乏しい区画の名前。生産量は1150本。</p>								
認証待ちオーガニック		生産量限定						税別参考上代: ¥5,200
2020		テレスコピコ Telescópico Garnacha, Garnacha Peluda, Mazuela						FR05
	生産者	ボデガス・フロントニオ Bodegas Frontonio						
	原産地呼称	VdTバルデハロン VdT Valdejalón, Aragón, Spain						
	品種	ガルナチャ46%、ガルナチャ・ペルーダ28%、マスエラ（カリニエナ）24%、マカベオ2%						
	EANコード	8436598730432	度数	13.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>明るくグリーンなブルーレッド。ワイルドチェリー、クランベリー、バラの花びら、オレンジピール、タイム等のハーブのニュアンス。もぎたてのラズベリー等の赤い果実を思わせる果実味、フレッシュで高い酸、ミネラルを感じ、タンニンは極めて細やかで、全体的に重心の高い味わい。バラの花びらを感じる余韻。非常にエレガントな赤ワイン。</p> <p>樹齢50～75年、標高480～600mのスレートおよび石灰質土壌の畑で栽培されたガルナチャを8月27日～9月8日に手摘みで収穫。全体の25%は全房（ガルナチャのみ）で、35日間コンクリート開放槽で野生酵母発酵。半量は足踏みによる。型仏オークフールドと500ℓ仏オーク樽にて12～14ヶ月間熟成。</p>								
認証待ちオーガニック		入荷待ち						税別参考上代: ¥5,300

2020

ロフェ ティント Rofe Tinto

PR02



生産者	プーロ・ロフェ Puro Rofe (Valientes Vinos)						
原産地呼称	DOランサロテ DO Lanzarote, Lanzarote (Islas Canarias), Spain						
品種	リスタン・ネグロ						
EANコード	なし	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>明るく爽やかな味わい。硫化物のニュアンスがまず感じられ、チェリー、多様なフレッシュハーブ、ホワイトペッパー、火打石等の香り。口当たりはシャープで、もぎたての赤系果実味、酸は非常に良質で、塩みや火山性のミネラル感が極めて強い。スモーキーさと塩味が余韻に残る。</p> <p>黒色火山礫・灰で、一部は石灰質も含むが、いずれも深層は粘土質の樹齢100年以上の畑。7月第4週、手摘みにて収穫後、90%は手作業で除梗。除梗したもの90%と10%は全房のまま、小振りのプラスチック製開放槽と500ℓ仏オーク樽（再使用樽）にて35日間マセレーション・野生酵母発酵。また一部はセミ・マセレーション・カルボニックの手法をとる。500ℓ仏オーク樽にて6ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で2021年6月に瓶詰め。※数量限定入荷品 生産量は2590本。</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定		在庫限り終売		税別参考上代: ¥5,600	

2020

イケウエン Ikewen

BA01



生産者	ビエン・デ・アルトゥーラ Bien de Altura						
原産地呼称	DOグラン・カナリア DO Gran Canaria, Gran Canaria (Islas Canarias), Spain						
品種	リスタン・ネグロ、リスタン・プリエト、土着の白品種						
EANコード	なし	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>やや濁りの見られる明るいガーネット色。チェリーやラズベリーなどのフレッシュな赤い果実、ハイビスカスティー、カルダモン、シダ、ややスモーキーで、ほのかな硫化物のニュアンスを感じる。極めてスムーズな口当たりで、スリムな赤系果実味、瑞々しい適度な酸、タンニンは若いものの繊細。ミネラルの心地よい余韻。</p> <p>火山性玄武岩に覆われ、下層は砂質・粘土質土壌。標高1200~1460mの区画で、樹齢80~100年の自根のぶどう。8月11日に手摘み。70%は全房、30%は手で除梗し、INOXタンクにて45日間かけ野生酵母発酵。極めて軽く垂直プレス。INOXタンクにて9ヶ月間シュール・リー。無清澄・無濾過で2021年7月瓶詰め。生産量は3600本。※数量限定入荷品</p> <p>ポルトガルやスペインの著名な醸造家のもとで研鑽を積み、地元グラン・カナリアに戻ってきた期待の若手醸造家カルメロ・ペーニャの個人プロジェクト。グラン・カナリア北東部の標高の高いエリアで、ピオディナミ（認証なし）栽培した高樹齢のぶどうから、低介入の醸造により繊細なワインを少量造っています。</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定				税別参考上代: ¥5,900	

2021

バスタルダ Bastarda

FC10



生産者	フェデジョス・ド・コウト Fedellos do Couto						
原産地呼称	リベira・サクラ エリア						
品種	バスタルド						
EANコード	8437015304038	度数	12.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>非常に明るく透明感のあるルビーレッド。非常にデリケートなワイン。クランベリーやラズベリーなど赤いベリー類、赤スグリ、サワーチェリーなどを思わせる果実と、ミネラル、やや揮発性のニュアンス。驚くほどスムーズで緻密な口当たりで、もぎたてのベリーのような果実味と高く良質な酸はスマートで、余韻にはベリーとミネラルが残る。</p> <p>選果しながら手摘みにて収穫し、搬入後、ボデガでも再度選果。除梗せずにプラスチック発酵槽に移し、20℃以下で野生酵母発酵、60日間ほどマセレーション後プレス。使用済み仏オーク樽（300・500ℓ）にてバトナー・ジュセブ7ヶ月間ほど熟成。無清澄・無濾過で瓶詰め。生産量は約5000本。バスタルドは、ガリシアではメレンサオとも呼ばれ、トルソーのシノム。※数量限定入荷品</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定				税別参考上代: ¥6,200	

2020

バルデリス Valderiz

VD03



生産者	ボデガス・イ・ビニエドス・バルデリス Bodegas y Viñedos Valderiz						
原産地呼称	DOリベira・デル・ドウエロ DO Ribera del Duero, Castilla y León, Spain						
品種	ティンタ・デル・パイス95%、アルビージョ5%						
EANコード	8436546255000	度数	15.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>黒みの強い鮮やかなピガロー種のチェリーレッド。ブラックベリー、プラム、カンスジャム、イチヂクケーキ、セージやカカオ、バニラやシナモン等多様で複雑な香り。口当たりは力強くも洗練されたシルキーなテクスチャー。凝縮した黒系果実味で、タンニンはしっかりとしているがなめらかで、余韻は長くスパイスを感じるフルボディ。</p> <p>標高800m以上、石灰質、砂質、砂質・粘土質、石ころに覆われた粘土質等、区画により異なり、各区画の最適なタイミングで選果しながら手摘み。除梗後、8000ℓコンクリートタンクにて野生酵母発酵。半量はコンクリートタンク、半量は樽にてMLF。225ℓオーク樽（80%仏オーク、20%米オーク。新樽率50%）にて19ヶ月間熟成。</p>							
オーガニック認証		生産量限定				税別参考上代: ¥6,700	

2019

ガリア Galia Villages

RJ01



生産者	ジェローム・ブグノー Jérôme Bougnaud						
原産地呼称	VdTカスティージャ・イ・レオン VdT Castilla y León, Castilla y León, Spain						
品種	ティント・フィノ81%、ガルナチャ16%、アルビージョ3%						
EANコード	なし	度数	14.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>艶のあるピガロー種のチェリーレッド。ブルーベリー、ブラックチェリーなどの果実のコンポートと、非常に豊かな赤い花の香りに、野生のハーブ、バニラや甘草、ブラックペッパー等のスパイスが添えられた魅力的な香り。しっかりとしたストラクチャーながら極めてエレガントな口当たりで、ベルベットを思わせる磨き上げられたタンニン、熟成感とフレッシュさのバランスが素晴らしい。</p> <p>標高795~1000m・樹齢50~100年超の、ドウエロ川流域約134kmに広がる厳選された区画のぶどうのみから造られるワイン。ティント・フィノの20%とガルナチャ全量は開放槽にて野生酵母で全房発酵。過度な抽出を避けるため、ピジャージュも昔ながらの足踏みで繊細な作業を行う。昔ながらの垂直プレス機によりソフトプレス。仏オーク225・600ℓ樽（新樽率10%）にて19ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で2021年9月3日に瓶詰め。生産量は7796本。※数量限定入荷品</p>							
ピオディナミ		生産量限定				税別参考上代: ¥7,500	



2020



アガン Agan

BA03





生産者	ビエン・デ・アルトゥーラ Bien de Altura						
原産地呼称	DOグラン・カナリア DO Gran Canaria, Gran Canaria (Islas Canarias), Spain						
品種	リスタン・ネグロ、リスタン・プリエト、混種の土着白品種						
EANコード	なし	度数	12.5%	容量	750ml	入り数	6本
<p>やや濁りのある明るいガーネット色。チェリー、クランベリー、赤いバラ、ホワイトペッパー等のスパイスのニュアンス。フレッシュな赤系果実味、高い酸、タンニンはきめ細かいものの程よい収斂性が感じられる。</p> <p>手作業しか許されない環境の畑のため全て手摘み。2つの開放槽で野生酵母発酵。一つは半量除梗、もう一つは全房。共に30日間ほどのマセレーション。極めて軽く垂直プレス。INOXタンクにて約9ヶ月間シュール・リー。無清澄・無濾過で2021年10月瓶詰め。カマレタス（Camaretas）という、標高1300m、北東向きの火山性土壌の区画。パートナーでもあるHahlo Custom Clothingとのコラボワインで、同じ区画のぶどうから異なる醸造を行いつつにする、人生そのものを表現したワイン。生産量は600本。※数量限定入荷品</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定				税別参考上代: ¥7,800	

2020 ティダオ Tidao		BA02					
	生産者	ビエン・デ・アルトゥーラ Bien de Altura					
	原産地呼称	DOグラン・カナリア DO Gran Canaria, Gran Canaria (Islas Canarias), Spain					
	品種	リスタン・ネグロ、リスタン・プリエト、カステジャーナ (ティンタ・カン)、混種の土着白品種					
	EANコード	なし	度数	12.5%	容量	750ml	入り数
<p>明るいガーネット色。クランベリー、赤いバラ、ローズヒップティー、カルダモンなど爽やかなスパイス、ほのかに黒鉛のようなニュアンスを感じる。フレッシュな赤系果実味にほのかに感じるカシス、フレッシュで酸、タンニンはまだ若いのがきめ細かい。</p> <p>手作業しか許されない環境の畑のため全て手摘み、100%全房。開放樽で35日間野生酵母発酵。極めて軽く垂直プレス。INOXタンクにて約9ヶ月間シュール・リー。無清澄・無濾過で2021年10月瓶詰め。レチュシージャ (Lechuzilla) という、標高1300m、北東向きの起伏のある火山性土壌の区画。生産量は600本。※数量限定入荷品</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥7,800			

2020 サンソフィ Sansofi		BA05					
	生産者	ビエン・デ・アルトゥーラ Bien de Altura					
	原産地呼称	DOグラン・カナリア DO Gran Canaria, Gran Canaria (Islas Canarias), Spain					
	品種	リスタン・ネグロ、混種の土着白品種					
	EANコード	なし	度数	12.5%	容量	750ml	入り数
<p>やや濁りの見られる明るいガーネット色。チエリー、スイカ、ハイビスカスティー、梅、針葉樹等、多様な香り。みずみずしい赤系果実味、フレッシュな酸、タンニンは繊細ながらグリップをしっかり感じる。</p> <p>手作業しか許されない環境の畑のため全て手摘み。全房を開放樽にて温度管理なしで40日間野生酵母発酵。極めて軽く垂直プレス。INOXタンクにて短期間落ち着かせたのち、仏オーク再使用樽にて8ヶ月間熟成。無清澄・無濾過で2021年10月瓶詰め。クエバ・グランデの下にある、標高1400m、北向きの火山性土壌の区画。生産量は600本。※数量限定入荷品</p>							
認証なしオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥9,500			



## 甘口ワイン Dessert wine



2016 ドウルセ Dulce (貴腐ワイン)		SB06					
	生産者	フィンカ・サン・ブラス Finca San Blas					
	原産地呼称	DOウティエル・レケーナ DO Utiel-Requena, Valencia, Spain					
	品種	シュナン・ブラン	残糖	217g/ℓ	総酸度	8.5g/ℓ	
	EANコード	なし	度数	10.5%	容量	500ml	入り数
<p>艶のある美しい黄金色。マルメロ (西洋カリン)、サフラン、蜂蜜、メロン、パイナップル、フェネル、焙煎香等が複雑に混ざり合った魅惑的なアロマ。じわりと浸透するような印象で、酸と甘みの完璧なバランスを感じる。蜂蜜、トフィ、マンゴー、キャラメル、スパイスなどの複雑な余韻が楽しめる貴腐ワイン。</p> <p>10月末、手摘みにて数回に分けて収穫。12時間以上かけゆっくりプレス。225ℓ仏オーク樽 (2年目) にて野生酵母発酵。停止・再開を繰り返しながら発酵期間は1年以上。同樽内でシュール・リーにて24ヶ月以上熟成。2020年1月に瓶詰め。生産量は1000本。※数量限定入荷品</p>							
認証待ちオーガニック		生産量限定		税別参考上代: ¥6,000			



貴腐菌が付き始めた  
サン・ブラスのシュナン・ブラン

## 酒強化ワイン/シェリーベース・ベルモット Fortified wines & Sherry Vermouth

NV マンサニージャ ビクトリア Manzanilla Victoria		DM07					
	生産者	ボデガス・イ・ビエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito					
	原産地呼称	DOマンサニージャ DO Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda, Andalucía, Spain					
	品種	パロミノ					
	EANコード	8410051030758	度数	15.0%	容量	750ml	入り数
<p>このワインは、大西洋に注ぐアダルキビル川の河口付近、海辺の町サンルúcar・デ・バラメダで造られています。モストは酒強化で15%まで上げられ、その後ソラライ・クリアデラシステムのもと、500ℓ米オーク樽で、少なくとも4年間は熟成。</p> <p>海やアダルキビル川、ドニャーナ国立公園からの風からも影響を受け、フルーティーかつシャープな香り、非常にわずかな苦み、非常に淡い金色のワインとなる。極めてエレガントで、コストパフォーマンスの優</p>							
入荷未定		税別参考上代: ¥ 未定					

NV ベルトラ フィノ Bertola Fino		DM01					
	生産者	ボデガス・イ・ビエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito					
	原産地呼称	DOヘレス DO Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain					
	品種	パロミノ					
	EANコード	8410051050756	度数	15.0%	容量	750ml	入り数
<p>500ℓ米オーク樽 (ボタ) にて、フロールの下で5~7年以上生物学的熟成。</p> <p>淡い金色で、繊細で鋭いアロマ。口当たりはドライで軽快だが、余韻は長く楽しめる。</p> <p>飲み頃温度は7℃。前菜、スープ、貝類、白身魚、ソフト系チーズと共に。</p>							
		税別参考上代: ¥2,900					



NV		ベルトラ アモンティリャード 12年 Bertola Amontillado 12 Años						DM02
	生産者	ボデガス・イ・ビエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito						
	原産地呼称	DOヘレス DO Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain						
	品種	パロミノ						
	EANコード	8410051070754	度数	18.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>まず、フロールの下で生物学的熟成をさせ、酵母や果実を思わせるシャープなアロマが生まれ、その後、酸化熟成によって、さらなる風味がもたらされる。初めは淡黄色だったものが、美しい琥珀色へと変わり、新たにバナナ、ナッツのアロマがもたらされ、まろやかで丸みのある味わいとなる。</p> <p>熟成は12年。長期の酸化熟成によって、スパイスや木の香りが現れる。飲み頃温度は14℃。</p> <p>洗練された、複雑味ある個性的なワインで、燻製、熟成チーズ、白身肉、青身魚、香辛料の効いた料理など、様々な料理と共に。また、アスパラガスやアーティチョークなどの野菜との相性も抜群。</p>								
<b>税別参考上代: ¥5,300</b>								
NV		ベルトラ オロロソ 12年 Bertola Oloroso 12 Años						DM04
	生産者	ボデガス・イ・ビエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito						
	原産地呼称	DOヘレス DO Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain						
	品種	パロミノ						
	EANコード	8410051071751	度数	19.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>パロミノから造られたモストは17%までアルコール度数を上げ、米オークの樽（ボタ）にて12年以上酸化熟成。一般的にセグダ（二番搾り）を使用することが多いオロロソですが、このオロロソはフリーランジュースのみから造られています。</p> <p>ワインの特徴は、琥珀色からマホガニー色で、フルボディ。オロロソらしいアロマで、ドライで、胡桃を思わせる、ボディのしっかりとした味わい。飲み頃温度は14℃で、ジビエや赤身肉と相性が良い。</p>								
<b>税別参考上代: ¥5,300</b>								
NV		ベルトラ クリーム Bertola Cream						DM05
	生産者	ボデガス・イ・ビエドス・ディエス・メリト Bodegas y Viñedos Díez Mérito						
	原産地呼称	DOヘレス DO Jerez-Xérès-Sherry, Andalucía, Spain						
	品種	パロミノ75%、ペドロ・ヒメネス25%						
	EANコード	8410051051753	度数	18.0%	容量	750ml	入り数	6本
<p>パロミノとペドロ・ヒメネスから造られ、米オークの樽（ボタ）で熟成。</p> <p>オロロソ・ビエホのもつ特徴にペドロ・ヒメネスがブレンドされ、色の濃い、鋭いアロマをもつ、ボディの非常にしっかりとしたワイン。</p> <p>飲み頃温度は13℃。デザートと共に。</p>								
<b>税別参考上代: ¥3,700</b>								



真っ白なアルバリサ土壤の畑を歩く  
ディエス・メリト醸造家ミゲル



### ウミネコ醸造 株式会社

〒104-0045 東京都中央区築地2-7-12 15山京ビル808

TEL 03-6278-8306 FAX 03-6278-8307

www.uminekojozo.com

弊社は、スペイン／ポルトガルの内地輸送・船便・日本国内の保管倉庫と、  
完全リーファーでワインを輸入・管理しております。

Scan this  
for visiting our website;)



入荷情報・試飲会情報・生産者情報などの最新情報は、ウミネコ醸造株式会社公式Facebook／Instagramにて発信中！

Please follow us☺