Cataluña (Spain)	PARXET(Codorniu S.A.)	Tiana (Barcelona)
カタルーニャ州	パルシェット	ティアナ（バルセロナ）

パンサブランカ （チャレロ）を現在も主要品種として使用。モダンでスタイリッシュなカバを生産。

1920年バルセロナの北25km、ローマ時代の町ティアナに設立されたワイナリー。ティアナにはスニョール家によって建てられた伝統的な醸造所、さらにサンタ マリア デ マルトレージャの町には近代的なカリフォルニアスタイルの醸造所とセラーを所有。モダンでスタイリッシュなカバを生産しています。当地で非常に古くから使用されていたパンサブランカ （チャレロ Xarel-lo）を現在も主要品種として使用し、伝統的なワイン造りと融合させています。

SPARKLING WINE

配送条件：ケース単位

Cava, Brut, Cuvée21,Organic, D.O. Cava
カバ ブルット キュベ21 オーガニック

試行錯誤の上№21のタンクで生み出され、ロンドンのシャンパーニュ通を唸らせた高品質オーガニックカバ。

特徴	パンサブランカはラヴェントス・ダレーリャのブドウを使用、マカベオとパレリャーダは新しい醸造所の目の前の畑のものを使用。				
味わい	しっかりとしたミネラルを感じ、キレよくシーフードとの相性は抜群。				
ブドウ品種	パンサブランカ1/3、マカベオ1/3、パレリャーダ1/3			Bio認証等	CCPAE
植密度＆収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質（サウロ）	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	コルドン	熟成	ステンレスタンクで熟成。瓶熟約10ヶ月間。		

JAN: 8410855371002　2022　750ml/6　SP4122-21A　¥2,800

Cava, Brut, Réserva, D.O. Cava
カバ ブルット レセルバ

星付きレストラン ホテルで重宝される高い次元の品質を持つブリュット レセルバ。

特徴	深みのある味わいと長い余韻を堪能出来る。16度に温度管理されたステンレスタンクで発酵。				
味わい	まろやかで滑らかな最初の印象の後、しっかりした酸味が広がり、余韻も長い。				
ブドウ品種	パンサブランカ1/3、マカベオ1/3、パレリャーダ1/3			Bio認証等	―
植密度＆収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質（サウロ）	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	コルドン	熟成	ステンレスタンクで熟成。瓶熟約20ヶ月。		

JAN: 8410855031005　2020　750ml/6　SP4120-01AQ　¥3,500

Cava, Brut, Rosé, D.O. Cava
カバ ブルット ロゼ

サウロ土壌で育った冷涼感のあるピノを使用。お花見や温かいシーズンの食前酒に最適。

特徴	残糖分は4.7g/L。デリケートなピノノワールを楽しめる辛口ロゼ。葡萄は手摘み。ブドウが潰れない様、小箱に入れて運搬。				
味わい	キイチゴやラズベリーを感じさせる爽やかで可愛らしい口当たり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Ｂｉｏ認証等	―
植密度＆収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質（サウロ）	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	コルドン	熟成	ステンレスタンクで熟成。瓶熟は15ヶ月以上。		

JAN: 4933238093635　NV　750ml/6　SP8100-02AQQ　¥3,700

Cataluña (Spain)	Titiana (Codorniu S.A.)	Tiana (Barcelona)
カタルーニャ州	ティティアナ	ティアナ（バルセロナ）

モノセパージュにこだわり、長期熟成を経てからのリリース。小規模ならではの丁寧で職人の様なワイン造り。

ティティアナの畑はヨーロッパでも最も古い歴史を持つワイン産地のひとつ、DOアレージャの中にあるシエラ・デ・マリーナ山脈の中に位置し、海から数キロのところにあります。標高500mで砂岩系土壌で、急勾配の畑です。1920年よりパルシェット社が所有し、ティティアナブランドとしては1986年がファーストリリースです。現在生産するカバは、アレージャ以外のワインはブレンドせず、モノセパージュで造るという小規模ならではの徹底した造り。丁寧に造られ、熟成を経て飲み頃になってからリリースされるカバの評価は非常に高く、Wine Adovocate誌やDecanter誌においても高得点を獲得しています。また、このボデガのセラーには長期熟成中のカバが多数秘蔵されており、飲み頃を迎えた貴重なカバのリリースが楽しみな造り手です。

SPARKLING WINE

Titiana Vintage, Brut Nature, D.O. Cava
ティティアナ ビンテージ ブルット ナトゥーレ

良質の熟成シャンパーニュを感じさせる深みのある造り。Wine Advocateにおいて90ptを獲得。

特徴	アレージャのサウロ土壌からのシャルドネを使用。熟成は最低15ヶ月。年間生産量は僅か10,000本。				
味わい	シャルドネらしい深みのあるクリーミーな泡立ち。リッチでふくよかで複雑。魅力的なトーストのノート。とても長い余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	―
方角＆標高	―	土壌	砂質（サウロ）	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	ゴブレ＆コルドン	熟成	ステンレスタンクにて熟成。最低15ヶ月の瓶熟。		

JAN: 4933238097206　2014　750ml/6　SP4114-03AQ　¥5,000

Cataluña (Spain)	Raventós de Alella (Codorniu S.A.)	Tiana (Barcelona)
カタルーニャ州	ラベントス デ アレージャ	ティアナ（バルセロナ）

DOアレージャは僅か8生産者だけの希少な産地。パンサブランカ種を中心に高品質アレージャの生産に情熱を注ぐ。

DOアレージャはバルセロナから30分ほどのところにある海に近いDO。場所柄とても風光明媚である為、近年は畑がホテルやマンション等に建て替えられています。現在では僅か独自でワインを生産しているボデガは8箇所のみ。日本での流通はもちろん非常に少なく、当地でもとても希少なDOとなってきています。またこの土地だけで生産されているパンサブランカはチャレロと同じ品種。かつては土壌による味わいの違いから別の品種と考えられていました。

WHITE　WINE

配送条件：ケース単位

Pansa Blanca, Raventos de Alella, D.O. Alella

パンサ ブランカ ラベントス デ アレージャ

少し早めに発酵を止め、スタイリッシュでフルーティーな辛口に仕上げています。

特徴	DOアレージャ特有の「サウロ」という砂質土壌。海に面したテロワールの特徴が表現されている。				
味わい	オレンジピール、グレープフルーツを想わせる心地良い酸味とフルーティな果実味を持つ辛口。				
ブドウ品種	パンサブランカ100			Bio認証等	―
植密度＆収穫量	3,700本/ha	土壌	砂質（サウロ）	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	ゴブレ＆コルドン	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN:　4933238093659　2022　750ml/6　SP2122-01A　¥3,000

Aragón	FINCA AYLES	Zaragoza
アラゴン	フィンカ アイレス	サラゴサ

アラゴンで唯一のVino de Pagoを獲得している中世に起源を持つワイナリー。

スペイン北東部、サラゴザの街の近くに位置してます。1990年代にFederico Ramonによって設立され、現在は彼の妻と3人の子供が経営しています。2010年に栽培地域の特別な土壌、微気候や畑が評価され、スペイン最高峰ランクであることが認められたワインにだけ送られる最高の称号「Vino de Pago」をアラゴンのワイナリーで始めて獲得しました。環境にも意識を向け、有機栽培や収量の制限も行っています。土壌は3,500万年前の氷河土壌であり、粘土と炭酸カルシウムにより、水はけがよく、より立体的でエレガントなワインに仕上がっています。大陸性微気候により、朝と夜、夏と冬の寒暖差が大きい地域です。

RED　WINE

TRASMONTES GARNACHA

トラモンテス ガルナッチャ

3～4年の熟成ポテンシャルを持つ、ピュアかつエレガントな赤ワイン。

特徴	濃い紫がかった色調。フレッシュな黒系果実と木樽によるカカオの香り。ミディアムフルボディ。				
味わい	ピュアでフルーティーな味わい。黒系果実の華やかさと深くほのかな甘みがある。				
ブドウ品種	ガルナッチャ100			Bio認証等	有機栽培
方角＆標高	海抜650m	土壌	粘土質　石灰質	発酵	フレンチ樽
収量	6000kg /ha	熟成	フレンチ樽で6か月		

JAN:　8437020435017　2021　750ml/12　SP1121-73　¥2,500

Rioja(Spain)	Rulei	Rioja Alta
リオハ州	ルーレイ	リオハ アルタ

リオハ・アルタに位置する数少ないワイナリーのうちの一軒。Haro style

リオハ・アルタに位置するワイナリー。新品種を導入するためのプログラムに参加しており、カベルネ・ソーヴィニヨンやシュナン・ブランを生産しています。新しい栽培にチャレンジしております。

RED　WINE

Rulei VIna Barracallo Reserva DOCa Rioja

ルーレイ ビーニャ バラカーリョ レゼルバ

特別な認可を得てDOCaリオハとして栽培されたカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドし他には真似できない個性に。

特徴	D.O.Ca リオハで唯一の製法で造られたレゼルバ ワイン。				
味わい	カカオやコーヒーの力強い味わいにトーストのニュアンスも感じられる。熟成を経て丸みを帯びたタンニンが心地よい。				
ブドウ品種	テンプラニーリョ85、カベルネ・ソーヴィニヨン15			Bio認証等	-
方角＆標高	標高　約550m。	土壌		発酵	コンクリートタンク
樹齢＆仕立て	樹齢35年	熟成	フレンチオーク225L樽、アメリカンオーク225L樽で18ヶ月熟成。		

JAN:　4933238090856　2011　750ml/12　SP1111-72　¥3,500

Castilla y León (Spain)	Bodegas Tionio (Codorniu S.A.)	Ribera Del Duero (Pesquera de Duero)
カスティーリャ イ レオン州	ボデガス ティオニオ	リベラ デル デュエロ（ペスケーラ デ デュエロ）

バルセロナ近郊で上質なカバを生産しているパルシェット社が、1995年にEL Pago de Caserと呼ばれる地に新しいボデガを設立。高品質で濃厚な赤ワインの生産を開始。1996年がファースト ヴィンテージ。

RED　WINE

Tinto Tionio, D.O. Ribera Del Duero

ティント ティオニオ

女神Thyone（Dionysos＜バッカス＞の母）に因んだ名を持つこのワインは、味わいの骨格がしっかりしており濃厚。

特徴	1999年より醸造学で名高いカリフォルニアUCディビス校から持ち戻った テンプラニーリョのクローンを50%ブレンド（色が濃く凝縮し力強さを持つ）。				
味わい	濃縮したラズベリーの心地良い香りにタバコやチョコレートを想わせる感じが混じる。果実味も豊かで、タンニンとの調和が絶妙な仕上がり。				
ブドウ品種	ティンタ・フィナ100			Bio認証等	―
方角＆標高	標高800m	土壌	石灰岩と砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	コルドン	熟成	フレンチオークとアメリカンオークで15ヶ月間（2年樽）。		

JAN:　4933238091860　2019　750ml/6　SP1119-11A　¥4,700

Castilla y León (Spain)	Cillar de Silos	Ribera del Duero
カスティーリャ イ レオン州	シジャール デ シロス	リヴェラデルドゥエロ

現在枯れかけた古木を蘇らせる再生プロジェクトも着手しており、今後も目が離せないワイナリー。

ボデガス シジャール デ シロスのオスカル･アラゴンとロベルト･アラゴン兄弟のボデガです。16 世紀のサイロス修道院向けのワイン製造から、1970 年のキンタナ･デル･ピディオのワイナリーの起源に至るまで、数百年に渡りワイン生産に関わっているボデガです。太古の昔からこの地域で発見されてきた土着品種であるテンプラニーリョと、リベラ・デ・ドゥエロ産の何世紀も前の白ブドウであるアルビージョ・マヨールを植樹し、ワインにボディと魂を与えています。10ヘクタールの古いブドウ畑、16世紀からの5つのセラーと地下ワイン圧搾機を備えた先祖代々の遺産を守っています。

WHITE WINE

Cillar Blanco de Silos
シジャール ブランコ デ シロス

リベラデルドゥエロの認定白ブドウ「アルビーリョ・マヨール」を使用した白ワイン。

特徴	ブドウ品種特性の豊富な酸とフレンチオークの相性がとても良く、ブルゴーニュの様なエレガントなスタイルとなる。				
味わい	洋梨、核果実の香りが広がる。チョーク、レモン、タイムやアニスのニュアンスも。凝縮感、酸はありながらクリーミーな味わい。				
ブドウ品種	アルビーリョ・マヨール100			Bio認証等	―
方角＆標高	標高445m	土壌	粘土と砂粘土質	発酵	タンク、フレンチオーク樽で発酵。
樹齢＆仕立て	平均樹齢70年	熟成	澱とともに5～8ヶ月熟成。		

JAN: 8437003294563　2021　750ml/6　SP2121-66A　¥5,500

Dominio del Pidio Blanco
ドミニオ デル ピディオ ブランコ

濃密かつ厚みのあるボディを持ち、凝縮感ある豊満な白ワイン。豊かなミネラルと酸はコルトン・シャルルマーニュを彷彿とさせる。

特徴	キンタナ デル ピディオにある樹齢 100 年のブドウの木から作られる。環境に配慮した農業で栽培されており、収穫は手作業で行われる。				
味わい	熟した白い果実のアロマと上質なナッツ、魅惑的なチョークの酸味。口に含むとフレッシュでクリーミーかつ豊かな酸味が広がる。				
ブドウ品種	アルビーリョ・マヨール100			Bio認証等	―
方角＆標高	海抜850m	土壌	砂質　粘土質ローム	発酵	―
樹齢＆仕立て	樹齢100年	熟成	500Lのフレンチオークで6～8ヶ月熟成。		

JAN: 4933238090887　2021　750ml/6　SP2121-67A　¥13,000

Murcia (Spain)	Bodegas Ego	Jumilla
ムルシア州	ボデガス エゴ	フミーリャ

ボデガス エゴは、今、注目を集める先鋭的な若手生産者の集団です。

ボデガス エゴは、今、注目を集める先鋭的な若手生産者の集団です。歴史ある街の中心地から数キロ離れたブドウ栽培に恵まれた立地にあり、25haのブドウ畑を所有。樹齢50年にもなる接木をしていない（＝ピエ フランコの）テンプラニーリョやシラー、土着品種のモナストレルの栽培を行なっています。当地の気候と相まって、凝縮した果実味とそれに溶け込むバランスの良い酸味を持つ果皮の厚い小さな粒のブドウを栽培し、フミーリャの特有の濃厚なワインを生み出しています。ワイナリーの理念としてEgo（尊厳）、Talento（能力）、Infinito（可能性）を掲げ、試行錯誤を繰り返しながらコストパフォーマンスに優れた高品質ワインを生産し続けています。今やその評価はうなぎのぼり。名高いワインコンクールで常に上位を占める様になっています。

RED WINE

Goru Organic, D.O. Jumilla
ゴル オーガニック

ジルベール エ ガイヤールワインガイドにおいて2015年が金賞受賞。デキャンター誌91pt

特徴	蜂を描いたラベルが印象的なオーガニックワイン。モナストレルの果実味をエレガントに表現。				
味わい	とてもよく熟した豊かな果実味があり、心地よいソフトなタンニン。				
ブドウ品種	モナストレル100			Bio認証等	CAERM
方角＆標高	標高820m	土壌	粘土石灰岩質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	平均樹齢25年	熟成	アメリカンオークにて2ヶ月間の樽熟成。		

JAN: 4933238097213　2022　750ml/6　SP1122-67A　¥2,500

Castilla La Mancha (Spain)	Bodegas Martúe	Toledo
カスティーリャ ラ マンチャ州	ボデガス マルトゥーエ	トレド

濃厚かつエレガントな高いレベルの赤ワインを生産。

マルトゥーエはブドウ栽培に最適なラマンチャ州トレドのラ グアルディア地区にあります。ボデガは2002年に完成。地下7mのセラーは温度16度、湿度75%に保たれ、最適の熟成庫となっています。所有畑は大きく二つ（CAMPO MARTUELA､ELCASAR）に分けられており、1990年から324haのCAMPO MARTUELAに、カベルネ ソーヴィニョン、メルロー、シラー、テンプラニーリョ、プティ ヴェルド、が植えられ、2000年からはELCASARの55haの土地にカベルネ ソーヴィニョン、メルロー、シラー、テンプラニーリョ、プティ ヴェルド、マルベック、シャルドネが植えられました。マルトゥーエの名前はオーナー、ファウスト ゴンザレスの最愛のマルタ夫人に因んだもの。D.O.ルエダの生産は「ブランコ ニエバ」として1989年にスタート。セゴビア（ルエダの最南に位置する町）のニエバ市で高品質な白ワインを生産しています。

WHITE WINE

Blanco Nieva Martúe Verdejo, D.O. Rueda
ブランコ ニエバ マルトゥーエ ベルデホ

エレガントで冷涼なルエダの地域性が良く出たベルデホ。

特徴	フィロキセラ以前のベルデホ「ピエ・フランコ」も含まれる。				
味わい	輝きのある麦わら色。白いフルーツやフラワリーな香り。地域性の良く出たミネラリーなベルデホ。				
ブドウ品種	ベルデホ100			Bio認証等	―
方角＆標高	標高900m以上	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	樹齢25年以上	熟成	ステンレスタンクにて熟成		

JAN: 4933238097244　2023　750ml/12　SP2123-45　¥2,900

RED　WINE

Martúe, D.O. Pago Campo de La Guardia
マルトゥーエ

ラマンチャにある8つの単一畑（ビノ　デ　パゴ）の内、カンポ　デ　ラ　グアルディアを代表するマルトゥーエの自信作。

特徴	29度以下のステンレスタンクで10日間発酵				
味わい	ブラックベリーやカカオ、コーヒーなどの濃密でエレガントな香り。樽から来る香りも上品な印象。スパイス感と混ざり合って程良いアクセントに。				
ブドウ品種	シラー33、カベルネ・ソーヴィニョン21、プティヴェルド20、マルベック19、メルロ7			Bio認証等	ー
方角＆標高	東から西向き、標高600m	土壌	石灰岩土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	ギュイヨ	熟成	225Lのフレンチオーク80%、アメリカンオーク20%で10ヶ月。		

JAN:　4933238097237　2020　750ml/12　SP1120-29　¥3,500

Martúe Especial, D.O. Pago Campo de La Guardia
マルトゥーエ エスペシアル

このボデガの名声を高めた傑作。

特徴	長期熟成が期待出来る偉大なポテンシャルを持っている。29度以下のステンレスタンクで10日間発酵。				
味わい	凝縮したアロマ、パワフルなフレーヴァーを持つ濃厚なワイン。				
ブドウ品種	シラー46、カベルネソーヴィニヨン37、マルベック17			Bio認証等	ー
方角＆標高	東から西向き、標高600m	土壌	石灰岩土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	ギュイヨ	熟成	フレンチオーク80%、アメリカンオーク20%にて15ヶ月。		

JAN:　4933238097251　2018　750ml/6　SP1118-37AQ　¥5,300

Castilla La Mancha (Spain)　Miguel Calatayud S.A.　Valdepeñas

カスティーリャ　ラ　マンチャ州　ミゲル　カラタユド　バルデペーニャス

バルデペーニャスで良心的な価格の銘酒を生み出すメーカー。

石の谷の意味を持つバルデペーニャスは、メセタの南端、シエラモレナ山脈の麓に位置しています。大陸性の気候で寒暖の差が激しく、リオハと異なり降雨量が少ないのが特徴です。まだまだ隠れた銘酒のあるエリアです。1940年設立の当メーカーはフラットな地形の赤土（チョークを含む）の土壌の畑を所有。ブドウの樹の台木はアメリカのものを使用。収穫はすべて手摘み。近年、温度コントロール可能なステンレスタンクを導入。ブランド名 Vegaval Plataは“バルデペーニャスの銀の谷”の意。GRAN SELECCIÓN AWARDにおいてCASTILLA LA MANCHA SPAINに選ばれています。

RED　WINE

Vegaval Plata, Réserva, D.O. Valdepeñas
ベガバル　プラタ　レセルバ

高い標高。グラスワインとしても使いやすい品の良いタイプ、高いポテンシャルを秘める。

特徴	熟成によりワインに深みが出てきている飲み頃ワイン。				
味わい	ルビー色。黒い果実と樽からくるヴァニラとココアを感じさせる。とてもバランスが良い。				
ブドウ品種	センシベル100(テンプラニージョ)			Bio認証等	ー
方角＆標高	南西向き　標高710m	土壌	砂質　石灰岩	発酵	26度以下で22日間
樹齢＆仕立て	コルドン・ドゥーブル	熟成	アメリカン・フレンチオーク（225L）にて14ヶ月熟成。		

JAN:　4933238088723　2018　750ml/12　SP1118-08Q　¥2,300

Castilla La Mancha (Spain)　La Niña de Cuenca　Ledaña (Cuenca)

カスティーリャ　ラ　マンチャ州　ラ　ニーニャ　デ　クエンカ　レダーニャ村（クエンカ）

繊細で綺麗な果実味を持つボバルのピュアさを主役に。マンチュエラ原産地呼称を授与されています。

2016年から始まり、先祖代々の教えを活かし、独学に近い形でワイン造りをしています。またボデガが始まった当初から、地域の伝統であったアンフォラを使って醸造することにこだわりを持ち、知識人たちの協力を仰ぎながら共に仕事をしています。何世代も続く粘土職人のTinajas Moreno León社のアンフォラを用いている。彼らにとってアンフォラを用いることは、伝統の継承の他に、高品質なボバルの魅力を最大限表現するためという理由。アンフォラの構造上、自然に混ざり、風味と複雑さを生み、オークだとワインに香りが移ってしまうが、アンフォラはそれがないので、ボバルのピュアさを表現するのに適しているという。そのため、ヴィンテージによる違いも大切にしている。栽培で化学肥料等は使わず、発酵も自然酵母のみを使用しており、発酵から熟成までアンフォラで実施する。粘土自体の多孔性によって、細かな酸素の取り込みもでき、熟成に必要な一定の温度管理もできている。赤ワインには、先祖も使っていた広い口と底に向かって細くなる形状の伝統型、白ワインには、卵型を用いて、内部で一連の流れが発生することで、自然なバトナージュを行っている。マンチェラは標高が高く、海の影響が少ない急勾配で貧弱な土壌。秋は10℃、夏は40℃になり、海の近くのウティエルレケーナのボバルに比べ、マンチュエラは酸のあるエレガントなワインとなります。樹齢は、30年-100年であり、土着品種を育てています。現在は、17種の葡萄を育てていて、100年前に絶滅したとされている品種を復活させるプロジェクトに取り組んでいます。

RED　WINE

Rubatos
ルバトス

ルバトスはルバトーシスという言葉から由来、鼓動を感じる人間の能力を意味している。裏ラベルにシリアルナンバー付き。

特徴	1.56ヘクタールの「ラ・ペリラ」区画から造られる。収穫は最適な成熟度に達したブドウを夜間に手摘み。ボルドーグラスがおすすめ。				
味わい	色調はブラックチェリー、熟した果実、テロワールからくる土の様なニュアンス、タンニンはパワフルだが丸みを帯びている。				
ブドウ品種	ボバル100			Bio認証等	ユーロリーフ
方角＆標高	標高725m	土壌	粘土質　石灰質	発酵	1000Lと500Lの粘土製のアンフォラ
樹齢＆仕立て	ー	熟成	瓶内10か月熟成。		

JAN:　0742832926454　2019　750ml/6　SP1119-70A　¥5,000

Ildania
イルダニア

ボバル種の2つの区画「白人・ビンヤレス」と呼ばれる場所に植えられたブドウを使用し、混植されている古来品種10%をブレンド

特徴	ブドウの房を選別した後、50%を除梗し発酵、25%を茎付き発酵させ、残りの25%をマセラシオンカルボニックで発酵させる。				
味わい	ブラックチェリーや核果実、強くて熟した果実のアタックだがクリーンでエレガントなタンニン。フレッシュな酸味も感じられる。				
ブドウ品種	ボバル90%、混植されている古来品種10%			Bio認証等	2019年よりユーロリーフ認証
方角＆標高	標高700m	土壌	粘土質　石灰質	発酵	1000Lと500Lの粘土製のアンフォラ
樹齢＆仕立て	樹齢68年～78年	熟成	1000Lと500Lの粘土製のアンフォラにて18ヶ月熟成。		

JAN:　0742832367868　2018　750ml/6　SP1118-71A　¥6,500

Castilla La Mancha (Spain)	La Bodega de Las Estrellas	Ciudad Real
カスティーリャ ラ マンチャ州	ラ ボデガ デ ラス エストレージャ	シウダー レアル

ラ・ボデガ・デ・ラス・エストレージャスは、スペインの中心部にあるビオディナミのワイナリー。日本初上陸。

アンフォラを使用し、ビオディナミでオレンジワインを生産するワイナリーです。化学薬品を使用せず、ブドウの自然のサイクルに従っています。 その名も「星の地下室」。星を指標として、いつワインを収穫するか、いつどんな処理するか、ローマ時代から使用していた方法を守りつつ革新的に取り組んでいます。

ORANGE WINE

Ego Vinum Orange

エゴ ヴィノム オレンジ

スペインCAAEより「ECOLOGICAL」認定を受けたティエラ・デ・カスティーリャ産のワイン。

特徴	酸化防止剤は添加しない。赤ワインと同じように皮を浸軟させてオレンジ色に仕上げます。アンフォラでマロラクティック発酵。				
味わい	ナッツとバルサミコの香りに、わずかにミネラル感を感じる。ボリューム感があり複雑な味わい、余韻は長く心地よい。				
ブドウ品種	アイレン50、マカベオ50			Bio認証等	ビオディナミ
方角＆標高	標高445m	土壌	粘土と砂粘土質	発酵	アンフォラでのマロラクティック発酵
樹齢＆仕立て	平均樹齢20年	熟成	アンフォラ		

JAN: 4933238090870　2022　750ml/12　SP2122-68　¥4,500

Navarra (Spain)	Finca Albret	Cadreita
ナバーラ州	フィンカ アルブレット	カドレイタ

最新の醸造技術を保持し優れたコスト パフォーマンスを持つワインを生産。

ナバーラの最後の王、フワン デ アルブレットの名を取ったこのボデガはCadreitaに位置し、当地で最もブドウ栽培に適した土壌と気候を持つ50ha以上のブドウ畑に囲まれています。最新の醸造技術を保持し、2,000個の新しいアメリカンとフレンチオークを所有。土壌はエブロ河とアルゴン河の水捌けの良い堆積土砂の段丘。畑を形成するにあたり、気候、水、養分、害虫、病気等ブドウ生育に重要なデータを加味した上で、GPSとレーザーを駆使してマーキングを施す最新の植樹法を採用しています。

RED WINE

Albret LASTRA, Reserva, D.O. Navarra

アルブレット ラストラ レセルバ

完熟ブドウを使用した濃厚な赤。オークの香りが品良く混じる調和の取れたフィニッシュ。

特徴	ラストラというスレート状の土壌がワインにミネラルを与え、濃厚さの中に高級感を生み出す。				
味わい	チェリー、プラムのクリーンなアロマにミントチョコ、トースト、シナモン、ココアのニュアンスが混じる。				
ブドウ品種	テンプラニージョ90、メルロ10			Bio認証等	ー
方角＆標高	ー	土壌	小石の多い粘土質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	ー	熟成	フレンチ＆アメリカンオークで18ヶ月熟成後、24ヶ月ボトル熟成。		

JAN: 4933238097220　2019　750ml/6　SP1119-32A　¥3,900

Basque (Spain)	LUBERRI	Álava
バスク州	ルベッリ	アラバ

近年注目のリオハ・アラベサのワイン。石灰岩系の痩せた土壌からくるエレガントとさが特徴。

エブロ河北側に広がるアラバ地区は（リオハアラベサ）石灰岩土壌が主体。ブドウ畑の多くは南向きで、より多くの日差しを受け良く熟し、骨格のしっかりしたブドウができます。ルベッリの畑は様々な土壌で形成されています。川沿いの区画は砂質土壌が多く、標高の高い場所は粘土石灰岩土壌の痩せた土壌であるため収穫量はとても少なく、高品質なワイン用ブドウが作られます。ルベッリは1991年に設立され、自社畑を徐々に拡大し、醸造設備やセラーを近代化してきました。

RED WINE

Biga de LUBERRI, Crianza, D.O.Ca Rioja

ビガ デ ルベッリ クリアンサ

温かみとエレガンスのあるリオハ・アラベサ。

特徴	リオハ・アラベサの伝統的な製法マセラシオン・カルボニックとフレンチオークの熟成により 温かみのあるエレガントなスタイルを表現しています。				
味わい	フレッシュでクリーンな果実味と、上質なオークからくるヴァニラ。なめし皮、スパイス、スーボワ。				
ブドウ品種	テンプラニージョ100			Bio認証等	ー
方角＆標高	標高550m	土壌	粘土石灰岩質	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	約70年	熟成	フレンチオーク70%とアメリカンオーク30%で12ヶ月間		

JAN: 8423291001037　2019　750ml/6　SP1119-68A　¥3,500

Florus, D.O.Ca Rioja

フロルス

防止剤無添加のナチュラルワイン。はっきりとした果実感を出すためモスカテルを極少量ブレンド。

特徴	500mlのアンフォラ型コンクリートタンクで発酵、ノンフィルター、月の周期に応じた瓶詰を実施。				
味わい	アラベサらしく素直でジューシーでフレッシュなナチュラルリオハ。スミレや赤い小さい果実				
ブドウ品種	テンプラニージョ95、モスカテル5			Bio認証等	ー
方角＆標高	標高450m～500m	土壌	石灰岩質	発酵	10日間アンフォラ
樹齢＆仕立て	約60年	熟成	500Lのアンフォラにより熟成		

JAN: 4933238091891　2022　750ml/6　SP1122-69A　¥4,900

Basque (Spain)	Talai Berri	Zarautz
バスク州	タライ ベッリ	ザラウツ

1992年創業のビスケー湾からほど近い新しいワイナリー。12haの畑を所有。

創業25周年、5代目兄弟二人でやっています。とても素朴な感じの二人です。サンチャゴ巡礼の道沿いにあり、ラベルにもそれをイメージしたものも生産しています。この商品ラベルはサンセバスチャンで有名なサーフィンをあしらったもの。

WHITE WINE

OREKA D.O. Txakoli de Guetaria

オレカ チャコリ デ ゲタリア

キレのある酸味が特徴的な極微発砲チャコリ。10cmくらいの高さからグラスに注ぐとキレイに泡立ちます。

特徴	収穫は手摘み。温度管理を行いながらステンレスタンクにて発酵熟成。ALC11.5%				
味わい	シトラスや青りんごの香り、僅かに野生の花や青草のニュアンス。ミネラル質の酸味があり特徴で魚介に最適。				
ブドウ品種	オンダリビ・ズリ90、オンダリビ・ベルザ10			Bio認証等	ー
方角＆標高	南向き	土壌	ー	発酵	ステンレスタンク
樹齢＆仕立て	垣根仕立	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN: 4933238091884　2022　750ml/12　SP2122-44　¥3,600

Andalusia (Spain)	Bodegas Juan Piñero S.L.	Sanlúcar de Barrameda
アンダルシア州	ボデガス フアン ピニェロ	サンルーカル バラメーダ

サンルーカルとヘレス両方にボデガを所有し、それぞれの風土のキャラクターをしっかりと感じることのできるボデガ。

ボデガス フアン ピニェロは１世紀にわたりサンルーカル デ バラメダで高品質なシェリーを生産しているボデガです。特にマンサニージャに力を入れて生産しており、平均8年以上熟成した少しコクのあるMARUJAシェリーなども生産しております。ボデガス フアン ピニェロは2007年に約1世紀の歴史のあるヘレス デ フロンテラのボデガを購入し、ここのセラーは安定した気温を維持することができ、750個のアメリカンオークを所有しています。ヘレスのボデガでは主にフィノ カンポリオとオロロソを生産していて、ラインナップでは少し違うタイプとして楽しむことができます。 HP：http://www.bodegasjuanpinero.com/en/index1.php

Manzanilla MARUJA 15% Vol

マンサニージャ マルハ

このボデガのフラッグシップ。通常のマンサニージャと比較すると非常に長い熟成期間。パーカーポイント90pt。

特徴	サンルーカル・デ・バラメダの畑から。ソルティなマンサニージャにコクをプラスしたタイプ。 外観はゴールドイエロー。フレッシュで塩気を感じる。ミネラリーでヨード香も感じ余韻も長い。 平均の熟成年数は8年以上。サカは年間に8回～10回。 マルハは「貴婦人」の意味。		
ブドウ品種	パロミノ		15%

JAN: 4933238091785　NV　750ml/6　SP5100-14A　¥3,500

Fino CAMBORIO 15% Vol

フィノ カンポリオ

ヘレス デ フロンテラの畑から。パーカーポイント91ptという高評価。深みがあり、力強い。古い職人気質のフィノ。
カンポリオはフェデリコ ガルシア ロルカの詩に登場するジプシーの名。

特徴	ヘレス・デ・フロンテラの畑から。 外観はゴールドで力強いコクのある辛口。アーモンドやトーストのヒント。とても長い余韻。 平均の熟成年数は9～10年。サカは1年間に1回のみ。		
ブドウ品種	パロミノ	ALC	15%

JAN: 4933238091778　NV　750ml/6　SP5100-15AQQ　¥4,200
JAN: 4933238097268　NV　750ml/6　SP5100-15A　¥4,200

Amontillado GREAT DUKE 17.5% Vol

アモンティリャード グレート デューク

グレート デュークは12年以上の平均熟成期間を持つ。パーカーポイント92pt。

特徴	サンルーカル・デ・バラメダの畑から。通常のアモンティリャードに比べエレガントで複雑な味わい。 外観は琥珀色。力強い辛口でローストしたアーモンドのノート。スモーキーな香りに海風の香りが少し混じる。 平均の熟成年数は12年。サカは年間に1回。熟成にはアメリカンオークを使用。 イベリア半島を象徴する動物であるワシミミズクがグレートデューク（大公爵）、この偉大なシェリーをその名を付けた。		
ブドウ品種	パロミノ	ALC	17.5%

JAN: 4933238095295　NV　750ml/6　SP5100-22A　¥7,000

Oloroso GREAT DUKE 18% Vol

オロロソ グレート デューク

オロロソはスペイン語で＜芳香＞＜甘い香り＞の意。パーカーポイント90pt。

特徴	ヘレス・デ・フロンテラの畑から。濃い黄金色でドライフルーツを想わせる甘い香りとクルミの様な香りが芳しい厚みのある辛口。 外観はマホガニー色。スパイシーでオレンジキャンディをほのかに感じる。とても長い余韻で繊細かつバランスの良いオロロソ。 平均の熟成年数は12年。サカ（出荷）は年間に1回。		
ブドウ品種	パロミノ	ALC	18%

JAN: 4933238095288　NV　750ml/6　SP5100-23A　¥7,000

Fino Camborio Seleccionado

フィノ カンボリオ セレクショナード【限定輸入商品】

ソレラの中から厳選された12樽から出荷されるエンラマ。サンルーカルの潮風を浴びて熟成された幻のフィノ。

特徴	2017年にピーター・シセックとカルロス・デル・リオ・ゴンサレス・ゴードンにフィノ売却した後、10,000Lのみ サンルーカルで保管。移行期間を利用し特別にフィノとしてリリース。故ファン・ピネロ氏の遺作。色調は黄金色、 ドライなアタックから深く力強い刺激的な味わいが広がり、上質なアーモンドトースト香は職人の個性を彷彿させる。 平均の熟成年数は9～10年。サカ（出荷）は年間に1回。毎年2000本のみの生産。		
ブドウ品種	パロミノ100	ALC	

JAN:　8437013429351　NV　500ml/6　SP5000-29A　¥7,500

Creame V.O.S 19% Vol

クリーム V.O.S【限定輸入商品】

熟成期間20年以上の長期熟成クリーム。

特徴	75%のオロロソと25%のペドロヒメネスをブレンドして造られる甘口。 濃いマホガニー色。カラメルやヌガーを連想させるニュアンス。ドライフルーツのヒント。長く続くアフターテイスト。 平均の熟成年数は20年以上。サカ（出荷）は2年間に1回。熟成にはアメリカンオークを使用。 パーカーポイント95pt。		
ブドウ品種	パロミノ75、ペドロヒメネス25	ALC	19%

JAN:　4933238091853　NV　500ml/6　SP5000-24AQ　¥7,500

Oloroso V.O.R.S 22% Vol

オロロソ V.O.R.S【限定輸入商品】

V.O.R.Sはシェリー原産地呼称統制委員会が定める特別カテゴリーで、熟成期間30年以上のものにつけられる。

特徴	ヘレス・デ・フロンテラの畑から。１３樽のみのクリアデラシステム。 濃いマホガニー色。長い余韻で濃厚なオロロソ。 平均の熟成年数は30年以上。サカ（出荷）は年間に1回。 パーカーポイント94pt。		
ブドウ品種	パロミノ	ALC	22%

JAN:　4933238088709　NV　500ml/6　SP5000-25AQ　¥12,000

Amontillado V.O.R.S 19% Vol

アモンティリャード V.O.R.S【限定輸入商品】

マンサニージャ・パサダより造られるアモンティリャードを長期熟成させたVORS。

特徴	熟成は3樽のみのクリアデラシステム。12年間のフロール下での熟成された後、酸化熟成に入る。 サンルーカル デ バラメダの畑から。琥珀色のアモンティリャード、非常にドライでで濃厚、トーストしたアーモンド、 ミネラルとスモーキーな香り。 平均の熟成年数は30年～40年。サカ（出荷）は年間に1回。		
ブドウ品種	パロミノ100	ALC	19%

JAN:　4933238088716　NV　500ml/6　SP5000-26AQ　¥12,000