

ブルガリア ～ 紀元前3000年から受継がれたワインの地  
トラキア地方(ブルガリア南部)で最も古い歴史を持つ生産者  
国際的なコンクールで権威ある賞を受賞



## V i l l a Y a m b o l / ヴィラ・ヤンボル (ブルガリア/トラキアン・ヴァレー)

### 【ワイナリーの歴史】

ワイナリーは1924年、ヤンボルとストランジャの町をベースに設立されました。ヴィラ・ヤンボルは90年の経験があります。ヤンボル州に位置するブルガリアでも最も古いワイナリーの一つ。ブドウの総処理能力は1,600万kgであり、貯蔵能力は1,800万リットルです。

### 【トラキアとは？】

ブルガリア有史以前にブルガリア、ギリシャ、トルコにまたがるエリアの呼び名。古代ギリシャ時代紀元前3000年以上前に同地域で固有の言語を話す人をトラキア人と呼び、近年遺跡発掘が進んでいます。  
\*ブルガリアでワイン歴史という場合、このトラキア文化のワインの歴史を言う場合が多いようです。

トラキアン・ヴァレー(南部エリア)

気候は湿潤亜熱帯気候。長い乾期、日照、102日以上 of 快晴日とその後の穏やかな秋の気候はブドウに素晴らしい糖と酸を熟成させます。年間平均気温は12℃/平均年間降水量は539mm





# Villa Yambol / ヴィラ・ヤンボル

(ブルガリア・トラキアン・ヴァレー)

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212040	モント・ロイヤル・ブリュット MONT ROYAL BRUT SPARKLING	白	NV	トラキアン・ヴァレー 3800206568246	750	¥1,500	
<p>ブドウ品種: デミアット40%、ユニ・ブラン40%、ミュスカ・オットネル20% 製法: CO2充填方式 / ガス圧: 4.2バール</p> <p>ブルガリア固有品種をきれいに注意深く選別し造られたスパークリング・ワインです。 緑色に縁取られたきれいな明るい黄金色の色合いは印象的です。 力強いフルーツのアロマ、ピーチ、マンゴーの繊細な味わい。 ミュスカ種の素晴らしい芳香が、このワインをエレガントにしています。 フルーツと蜂蜜のニュアンスがあり、マイルドでバランスのとれた口当たりです。</p>							
213075	ヴィラ・ヤンボル・シャルドネ VILLA YAMBOL CHARDONNAY	白	2015	トラキアン・ヴァレー 3800206569854	750	¥1,100	
<p>ブドウ品種: シャルドネ100%</p> <p>明るい緑色で彩色された美しい黄金色。魅力的でエキゾチックな果実の繊細な香り。 厚みのある果実味とほのかなオークのアクセントが味覚を心地よい世界へ誘います。</p> <p>熟成: ワインの20%はフランスのオーク樽(225リットル)で3ヶ月間熟成されています。</p> <p>&lt;受賞歴&gt; ムンダス・ヴィニ 銅賞</p> 							
213050	ヴィラ・ヤンボル・カベルネソーヴィニオン VILLA YAMBOL CABERNET SAUVIGNON	赤	2015	トラキアン・ヴァレー 3800206569892	750	¥1,100	
<p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニオン100% 口に含んだ時の印象的な果実の凝縮感、たっぷりとした飲み口、そしてタンニンと酸のバランスが絶妙。 フィニッシュにスパイシーな余韻が残ります。 ブリュッセル・ワインコンクール 銀賞(2015年VT)</p> <p>&lt;受賞歴&gt; ブリュッセル・ワインコンクール金賞 クリティクス・チャレンジ・国際ワイン・コンペティション金賞 ムンダス・ヴィニ銅賞 デカンターアジアワインアワード 銅賞</p>     							
213070	ヴィラ・ヤンボル・メルロー・レゼルヴ VILLA YAMBOL MERLOT RESERVE	赤	2014	トラキアン・ヴァレー 3800206569298	750	¥1,600	
<p>ブドウ品種 メルロ 100%</p> <p>自社畑より選び抜かれた最高のブドウが使われています。 フルーティーなブーケと、樽熟成による香り、最初にフレッシュさを感じられ、続いて果実味と滑らかな舌ざわりが 素晴らしいハーモニーとなって押し寄せます。 フィニッシュがエレガントで食事に合わせたい1本です。 熟成: 75%フレンチオークで最低9ヶ月熟成</p> <p>&lt;受賞歴&gt; ヴィナリア金賞、 ムンダス・ヴィニ銀賞</p>  							
213065	ヴィラ・ヤンボル・カベルネソーヴィニオン・レゼルヴ VILLA YAMBOL CABERNET SAUVIGNON RESERVE	赤	2014	トラキアン・ヴァレー 3800206569267	750	¥1,600	
<p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニオン100%</p> <p>自社畑より選び抜かれた最高のブドウが使われています。 深いルビー色。熟したフルーツの香り、バニラ、シナモンのニュアンス。 骨格がしっかりして濃厚さとキレのある酸が見事に調和しています。豪華なフィニッシュと長い余韻が味わえます。 熟成: 75%フレンチオークで最低9ヶ月熟成 ムンダス・ヴィニ金賞(2014年VT)</p> <p>&lt;受賞歴&gt; ヴィナリア金賞</p>  							

ミステリアスで知られざる東欧の小国、モルドバのワインが熱い!



## モルドバ共和国のワイン

### 紀元前3000年前からワイン造りが行われていた伝統国の中の伝統国

東ヨーロッパの黒海の西に位置し、ルーマニアとウクライナに挟まれた国です。ローマ時代を経て、中世にモルドバの支配下で新しいブドウ品種がもたらされ、ロシア帝国がモルドバのワイン文化を引き継ぎ発展させました。

# Radacini Wines

## ラダチーニ・ワインズ(モルドバ共和国)

仏ボルドー、伊ピエモンテと同じ北緯45~46°の丘陵地から生まれる高品質ブドウ。土壌とブドウ品種との最高の相性を徹底調査、マイクロクライメートの恩恵により、白ブドウ&黒ブドウの栽培に最適な1000haに及ぶ自社畑のテロワール。



ラダチーニ・ワインズは、1998年に創業した国際企業です。志の高いワインメーカー・チームとイタリアの著名醸造家・ワインコンサルタントでこの道40年のベテラン、ウンベルト・メニーニ氏とのコラボレーションから産まれました。

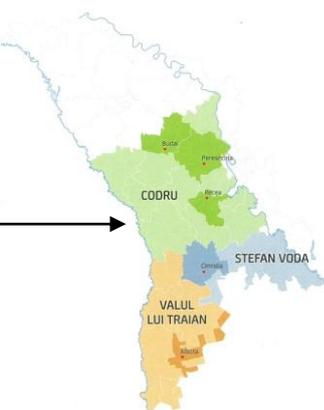
所有している葡萄畑約1,000ha、100%自社畑のブドウから産まれるラダチーニのワインをじっくりと味わい、私たちの誇りを感じ取っていただきたい。



### ラダチーニが造る2つのカベルネ・ソーヴィニヨン 珍しいカベルネの白ワイン!

赤はもちろんの事、ブラン・ド・ノワールを造っています。ブラン・ド・ノワールとはシャンパーニュでは良く知られていますが黒ブドウの果汁のみから造られる白ワインの事です。

モルドバには4つの歴史的なワイン産地があります。その内コドウル、ステファン・ヴォーダ、バルル・ルイ・トラリアンの3つは地理的表示保護制度を受けています。



コドウル

ステファン・ヴォーダ

バルル・ルイ・トラリアン



# RADACINI

## Radacini Wines

### ラダチーニ・ワインズ(モルドバ共和国)

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211065	ラダチーニ・ブランド・カベルネ RADACINI BLANC DE CABERNET	白	2016	スチファン・ヴォーダ 4840267007581	750	¥1,200	
<b>品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% / 平均樹齢:8~18年</b> <p>赤ワイン用品種、カベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた珍しい白ワイン。軽く圧搾した後5~8℃の低温で約1時間のスキンコンタクト(マセラシオン※果皮の色は果汁に移りません)、黒い果皮を取り除き、ジュースのみを使用。14℃に温度調整したステンレスタンクで発酵、3ヶ月間熟成。この品種特有のアロマと風味をワインに移しています。</p> <p>淡い黄金色。パッションフルーツ、熟したモモ、刈ったばかりの青草の香り。フレッシュなベリー風味、グレープフルーツの弾けるような活気に満ちた味わいで余韻も長く続きます。食前酒やギリシアのフェタなどシャープな味わいのチーズ、魚のフライ、野菜サラダと。</p>							
211060	ラダチーニ・カベルネ・ソーヴィニヨン RADACINI CABERNET SAUVIGNON	赤	2016	ハルル・ルイ・トライア 4840267007529	750	¥1,200	
<b>品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% / 平均樹齢:8~18年</b> <p>100%手摘みのカベルネを破碎して除梗。ステンレスタンクを用い10℃で2日間の浸漬、皮を付けたまま8~10日間25℃で醗酵。18℃で20日間の乳酸発酵後、6ヶ月間熟成。カベルネ特有の風味や美しい色合い、豊かなタンニンをできる限り抽出するために温度管理を徹底しています。</p> <p>ダーク・レッドの奥深い色合い。プルーン、スマイルのデリケートなアロマとバニラ、穏やかなスパイスの香りが入り混じります。完熟ブラックベリーのアロマにダーク・チョコレートの風味が潜む、まろやかなタンニンを湛えたミディアムボディの赤ワイン。肉のロースト、こってりした味わいの料理、濃厚な熟成チーズと。</p>							
211055	ラダチーニ・ヴィンテージ・シャルドネ RADACINI VINTAGE CHARDONNAY	白	2016	コトウ 4840267007635	750	¥1,500	
<b>品種:シャルドネ100% / 平均樹齢:15年</b> <p>100%手摘みのブドウをじっくり熟成しソフトでクリーミーなワインに仕上げています。10℃で1日果皮浸漬、20日間醗酵。ワインの一部はオーク樽で醗酵し、ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。</p> <p>緑がかった麦わら色。白桃、アプリコット、シトラスの風味あふれるエレガントでリッチな味わい。なめらかでクリーミーな舌触り、口いっぱいに広がる果実味とバランスの良い酸味、心地よい後味。キノコのリゾット、チーズやフルーツと。</p>							
211050	ラダチーニ・ヴィンテージ・カベルネ ソーヴィニヨン RADACINI VINTAGE CABERNET SAUVIGNON	赤	2015	ハルル・ルイ・トライア 4840267007604	750	¥1,500	
<b>品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% / 平均樹齢:8~18年</b> <p>100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、25℃で12日間醗酵。18℃で20日間の乳酸醗酵。フレンチ・オーク樽で12ヶ月熟成。ブドウからシルクのようなタンニンと豊かな色合いを最大限引き出せるよう細心の注意を払って発酵。樽熟成によりワインの豊かで複雑な個性が引き出されます。</p> <p>深いルビー色。完熟ブラックベリーやダークチェリー、ブラックカラントを思わせるフルーティーな風味とソフトでスパイシー、繊細で複雑なオークの風味が溶け合います。複雑な香りやベルベットのよう舌触り、ソフトな後味といった上質さが楽しめる、丁寧に醸造されたワンランク上のカベルネ。肉のグリルやロースト、ステーキ、熟したチーズと。</p>							
211045	ラダチーニ・フィオーリ RADACINI FIORI FETEASCA NEGRA & SYRAH	赤	2015	スチファン・ヴォーダ 4840267007659	750	¥1,500	
<b>品種:フェテアスカ・ネアグラ60%、シラー40% / 平均樹齢:5~6年</b> <p>フィオーリはモルドバ語で興奮やときめきを表す言葉であり、このワインは地元で特別に愛されている土着品種フェテアスカ・ネアグラへ捧げるオマージュでもあります。そのスタイリッシュな外観と個性的な味わいで、急速に注目を集めています。100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、特別に厳選された酵母を加え、25℃で15日間発酵。さらに、18℃で15日間の乳酸発酵し、果実味とコクを余すところなく引き出します。フレンチオーク樽で6ヶ月熟成。</p> <p>深いルビー色。完熟したブラックベリーやチェリー、プラムのアロマ。ダークベリーのフルーティーなおいしさが口いっぱいに広がり、樽熟成によるほのかなスパイス、バニラの風味、ベルベットのようになめらかな舌触りとクリーミーな味わいも楽しめます。肉のロースト、ブルーチーズやシェーブル(山羊のチーズ)と。            チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン2017金賞</p>							

# CHILE

—— チリ ——



## アナケナ —— レキノア ——

アンデスの多様な文化を体現。  
テロワール重視のプレミアムワインで躍進中!

成熟期に達したブドウ畑から、ワンランク上のワインを…。2011年、アナケナでは壮大なプロジェクトが動き出しました。栽培醸造をはじめとするあらゆる部門に、チリでトップクラス的能力と経歴を持つ専門家を配置。① 優雅さ(エレガンス) ② 複雑性 ③ 凝縮感を重視し“その土地らしさにあふれた、最高のバランスを持つワイン”を目指す新ラインアップを発表、天然酵母の研究にも取り組んでいます。



## ～精鋭のアナケナ醸造家～



### Cristian Pino クリスチャン・ピノ

前醸造責任者だったギャヴィンの元で副責任者として学び、2017年より責任者に就任。  
大学時代にブドウ栽培や醸造について学んだ彼は、雄大な自然に囲まれたチリの風景をこよなく愛し、これらをワイン造りに生かしています。また、世界各国のワイン名産地へ足を運ぶという惜しみない努力も、レイダ地方、カサブランカ地方といった冷涼な地域での栽培成功に結びついているのです。

## ヴァラエタル

ブドウ本来の味わいを追求した ステンレス熟成のフレッシュ・フルーティーなヴァラエタル。

なめらかなバランスの良い口当たりで、気軽に飲めるテーブルワイン。  
海とアンデス山脈の恩恵を受けたフレッシュさ溢れるブドウからつくられています。



### アナケナ カベルネ・ソーヴィニオン

DOセントラル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン  
参考上代：¥1,200(750ml)

新鮮なプラムとスパイシーな黒胡椒の香り。  
口に広がる完熟フルーツの濃厚な果実味。  
まるやかなタンニンと長い余韻が楽しめます。

JAN: 7809539100051(750ml)

ヴァイナ・インターナショナル・パリ 銀賞受賞

辛口 1 2 3 4 5 甘口  
軽い 1 2 3 4 5 重厚



### アナケナ シャルドネ

DOセントラル・ヴァレー

品種：シャルドネ  
参考上代：¥1,200(750ml)

アコンカグア地方で最も南のDOで醸造されたシャルドネ。グレープフルーツ・レモンなどの柑橘系の爽やかな風味。フレッシュな味わいがソーヴィニオン・ブランを彷彿とさせます。冷涼な風が吹くテロワールならではのきりっと引き締まった酸味が口に広がります。

JAN: 7809539100068(750ml)

シャルドネ・デュ・モント 金賞受賞

辛口 1 2 3 4 5 甘口  
軽い 1 2 3 4 5 重厚



### アナケナ カルムネール

DOセントラル・ヴァレー

品種：カルムネール  
参考上代：¥1,200

濃厚な赤色。レッドフルーツとスパイスのアロマが弾けます。なめらかな口当たり、まるやかな味わい、果実味いっぱいの余韻も長く続きます。

JAN: 4560474981145



### アナケナ ソーヴィニヨン・ブラン

DOセントラル・ヴァレー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン  
参考上代：¥1,200

白桃、パイナップル、シトラスの豊かなアロマ。フレッシュでバランスがよく、弾けるように新鮮な酸味が心地よい余韻を残します。

JAN: 4560474981138

## タマ・ヴィンヤード セレクション

高品質を追求するため自社畑を中心にブドウを集め、品質の良いブドウを選び抜いて醸造しました。まさにヴィンヤード・セレクションの名が相応しい上質なワイン。

## TAMA VINEYARD SELECTION



### アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション ピノ・ノワール

DOレイダ・ヴァレー

品種：ピノ・ノワール  
参考上代：¥1,600

美しいルビー・レッド。イチゴ、サクランボ、クローブの複雑で濃厚なアロマにグリーン・ティールのニュアンスも感じられます。口あたりはなめらかでみずみずしく、余韻が長く続きます。

樽熟成：12ヶ月

JAN: 7809539101072

辛口 

1	2	3	4	5		
軽い	1	2	3	4	5	重厚

パーカーポイント87点 (2015VT)  
第14回チリワインアワード 銀賞 (2015VT)



### アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カベルネ・ソーヴィニヨン

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン  
参考上代：¥1,600

味わい豊かで複雑なカベルネ。トリュフ、クロスグリ、ダーク・チョコレート、コーヒーの非常にエレガントなアロマが広がります。味わいにはコクがあり、まるやかなタンニンが素晴らしい余韻を残します。樽熟成：10ヶ月

JAN: 7809539100945

辛口 

1	2	3	4	5		
軽い	1	2	3	4	5	重厚

第14回チリワインアワード 銅賞 (2015VT)



### アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カルムネール

DOペウモ (カチャポアル・ヴァレー)

品種：カルムネール  
参考上代：¥1,600

驚くほど濃厚な紫色のカルムネール。プラム、ブラック・ペッパー、タバコのアロマが、土やハーブの香りと混ざり合っています。口あたりはシルクのように滑らかで魅惑的、後味の余韻も長く続きます。樽熟成：8ヶ月

JAN: 7809539101058

辛口 

1	2	3	4	5		
軽い	1	2	3	4	5	重厚

パーカーポイント86点 (2015VT)  
第14回チリワインアワード 金賞 (2015VT)

### アナケナ オナ・レッド

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン  
シラー、カルムネール  
参考上代：¥2,800

深く美しいスミレ色。完熟フルーツの香り溢れ、プラム、ブルーンのアロマと、ダーク・チョコレート、ヘーゼルナッツ、スパイスのよくなれた樽香、メントールやユーカリの爽やかなアロマが混然一体となっています。豊かな酸味がしっかりとコクのある味わいに華やぎを添え、まるやかなタンニンと素晴らしい樽熟成の風味が舌に広がります。豊かでなめらか、飾り気なく落ち着きがあり、複雑でドライな後味の余韻が続きます。

樽で14ヶ月熟成。

JAN: 7809539100389

辛口 

1	2	3	4	5		
軽い	1	2	3	4	5	重厚

パーカーポイント87点 (2014VT)  
第14回チリワインアワード 金賞 (2014VT)



## オナ

アナケナが作るONA Special Reserveは、オナ文化の人々の勇敢な精神を描き出し、優雅で上品、そして偉大な彼らの血統をワインで表現しています。最高のブドウを選別し、醸造、熟成したワインです。

## ONA



ナンネル



ザルツブルグ

古都ザルツブルグ生まれの、  
ロマンチックなりキュール

オーストリア



*Cinderella's  
Shoe*



ピンク・グレープフルーツ

アルコール度数：15%  
柑橘系の心地よい香りの  
ピンクグレープフルーツ・リキュール。  
JAN: 9005400093455



ホワイト・メロン

アルコール度数：15%  
ウォッカとメロンリキュールをブレンド。  
JAN: 9005400007001



レッド・カシス

アルコール度数：16%  
甘酸っぱい香りと鮮やかなレッド  
カラーの、カシスリキュール。  
JAN: 9005400007094



ブルー・キュラソー

アルコール度数：15%  
ウォッカとブルーキュラソーをブレンド  
JAN: 9005400007049



マンゴー

アルコール度数：15%  
アルフォンソ・マンゴーの甘酸っぱさが  
魅力の濃厚なりキュール。  
JAN: 9005400093486



キウイフルーツ

アルコール度数：15%  
キウイフルーツをイメージした  
鮮やかなグリーンが印象的。  
JAN: 9005400093462



アプリコット

アルコール度数：15%  
アプリコット（杏）のリキュール。  
JAN: 9005400007032



ブラッド・オレンジ

アルコール度数：15%  
完熟ブラッドオレンジ特有の甘  
酸っぱさとほろ苦さが漂うフルー  
ティーな味わい。輝くレッドカラー。  
JAN: 9005400093493

シンデレラ・シュー (350ml 6本入/箱) 参考上代: ¥3,800

(注)「シンデレラ・シューリキュール」はナンネル社のオリジナルです。模倣品にはご注意ください。