



アルザスのヴァラエタルワインに引けを取らないクオリティ。
そして驚異的なコストパフォーマンス！ 新生 “辛口” ドイツワイン！

モーゼルランド社は組合員数2000名を擁する、ドイツ最大のブドウ栽培農家共同組合です。
モーゼル、ナーエ、ファルツ、ラインヘッセンでリースリングをメインにワインを産出しています。

1968年の創業以来、“ブドウからボトルまで”をモットーに品質第一の生産システムを構築。
栽培コンサルタント・チームと栽培農家がしっかりとタッグを組み、上質なブドウを育て上げ
サプライ・チェーンとして材料調達⇒生産⇒物流⇒販売まで完全管理しています。

* IFS(国際食品規格)の認定を受けています。

コード	商品名	色	格付/地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213971	J.マイヤー・ゲヴュルトラミネール	白	Q.b.A.ファルツ	750	¥1,500	
	J.Meyer Gewürztraminer		4006975202322			
<p>ブランド名: セラー・マイスター、ドミニク・マイヤーの父の名。父から受け継がれた確かな伝統と醸造技術の結晶 品種: ゲヴュルトラミネール100% 土壌: 黄土、チョーク、粘土、着色砂岩又は砂が混じったローム層 栽培: サステイナブル(減農薬)農法 醸造: 培養酵母使用。16℃に調整したステンレスタンクで15~20日間の発酵、熟成。 残糖度: 15g/L(参考値)</p> <p>淡いイエロー・カラー。活気に満ちた香りと味わい。スパイス、バラの花、フルーツのアロマの素晴らしいバランス。 品種特有のライチを思わせる甘くエキゾチックな風味。 相性の良い料理: サラダ、マイルドなチーズ、スパイシーなエスニック料理。</p>						
213977	J.マイヤー・ピノ・ノワール	赤	Q. b. A. ファルツ	750	¥1,500	
	J.Meyer Pinot Noir		4006975202346			
<p>ブランド名: セラー・マイスター、ドミニク・マイヤーの父の名。父から受け継がれた確かな伝統と醸造技術の結晶 品種: ピノ・ノワール100% 栽培: サステイナブル(減農薬)農法 醸造: 培養酵母使用。18℃に調整したステンレスタンクで10~15日間の発酵後、熟成。ワインの一部(10%)を ドイツ伝統の内側を焦がしていない大樽(容量3000L)で3~4ヶ月熟成。 残糖度: 残糖度;5.8g/L (参考値)</p> <p>繊細なルビーレッド。豊かなフルーツの香り。ブラックチェリーやブラックカラントの濃厚な風味、なめらかでドライな 余韻を残す後味。エレガントでバランスのとれたワイン。 相性の良い料理: ピッツァ、パスタなどカジュアルな料理と。</p>						
<p>『ワイン王国 119号』(2020年10月5日発売予定)のブラインド・テイस्टィング企画で5ツ星獲得(2018VT)</p>						
214400	J.マイヤー・ピノ・ノワール・ブラン	白	Q.b.A.モーゼル	750	¥1,500	
	J.Meyer Pinot Noir Blanc		4006975204494			
<p>ブランド名: セラー・マイスター、ドミニク・マイヤーの父の名。父から受け継がれた確かな伝統と醸造技術の結晶 品種: ピノ・ノワール100% 栽培: サステイナブル(減農薬)農法 醸造: フリーランジュース、培養酵母使用。16℃に調整したステンレスタンクで18日間の発酵後、9ヶ月間熟成。 残糖度: 6.2g/L(参考値)</p> <p>淡いイエロー・カラー。弾けるようにフレッシュなピノ・ノワールのブラン・ド・ノワール。(黒ブドウから造られる白ワイン。) チェリー、ストロベリーのいきいきとしたアロマ。なめらかな喉越し、まろやかな後味が楽しめる、親しみやすい味わい。 相性の良い料理: 良く冷やして、食前酒やリラックスタイムに。または前菜やサラダ、チキンなど白身肉の料理と。</p>						

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代		
213980	ゴールドシルド・リースリング・カビネット	白	モーゼル・リーゼラー・シュロスベルグ	750	¥2,300		
	Goldschild Riesling Kabinett		4006975163081				
<p>ブランド名;"金のプレート"を意味するプレミアムシリーズ。モーゼル中部のブルミエ・クリュ、"リーゼラー・シュロスベルグ"は、機械も入れられない急勾配の145haの単一畑です。手作業で大切に育てられた厳選ブドウから産まれる贅沢なワイン！</p> <p>品種:リースリング100% 土壌:標高100~200mのスレート土壌の畑。 栽培:サステナブル(減農薬)農法 醸造:軽い圧搾の後、天然酵母のみを使用し、15℃に温度調整された小型のステンレスタンクで30日間発酵。シュール・リーで熟成させた後、収穫翌年の春に瓶詰めする前に一度だけろ過、安定化。 残糖度:55g/L(参考値) ※6本入</p> <p>輝くゴールド・カラー。シトラス、グレープフルーツ、リンゴのアロマにミネラルの風味が漂います。繊細な銀細工のように複雑でバランス良く、柑橘系のピリッとした刺激が心地良い、活気にあふれた味わい。エレガントな風味が舌を喜ばせる、高貴なワインです。 良く冷やして、食前酒に。サラダ、マイルドなチーズ、スパイシーなエスニック&中華料理に合わせて。 第7回サクラ・アワード2020 ゴールドメダル受賞(2018VT)</p>							
213985	ゴールドシルド・リースリング・アウスレーゼ	白	モーゼル・ケステナー・パウリンスホフベルガー	750	¥2,600		
	Goldschild Riesling Auslese		4006975168024				
<p>ブランド名;"金のプレート"を意味するプレミアムシリーズ。"ケステナー・パウリンスホフベルガー"は高名なブラウエンベルグやピースボートの畑に挟まれた、知る人ぞ知る銘醸畑。9haの畑は陽当たり抜群で、華やかなでジューシーなワインを産み出します。</p> <p>品種:リースリング100% 土壌:風化した非常に細かいスレート土壌 栽培:サステナブル(減農薬)農法 醸造:軽い圧搾の後、天然酵母のみを使用し、小型のステンレスタンクで30日間発酵。シュール・リーで熟成後、翌春の瓶詰めする前に一度だけろ過、安定化。 残糖度:100g/L(参考値) ※6本入</p> <p>濃い麦わら色。エキゾチック・フルーツ、ハチミツ、貴腐のような香りが漂う複雑でエレガントなブーケ。濃厚な甘みが、キリッとしたさわやかな酸味とすばらしいミネラルの風味を引き立てています。長い余韻が楽しめる、贅沢なフルボディ。 良く冷やして食前酒に。フルーツ系のデザートやクッキーとともに、食後酒としても楽しめます。 アジア・ワイン・トロフィー2019 金賞(2018VT)</p>							
213990	ゴールドシルド・リースリング・アイスヴァイン	白	VT 2012	モーゼル・ブラウネベルガー・アイスヴァイン	375	¥7,800	
	Goldschild Riesling Eiswein			4006975181252			
<p>ブランド名;"金のプレート"を意味するプレミアムシリーズ。銘醸畑"ブラウネベルガー"の最大傾斜度は、なんと38.6度！アイスヴァインは特別な気象条件が揃った年にしか生産できません。金色の輝き、果実味が凝縮された甘美な味わいは、まさに唯一無二！</p> <p>品種:リースリング100% 栽培:サステナブル(減農薬)農法 醸造:12月中旬、マイナス8℃の厳寒の中、凍結したブドウを手で粒選りしながら収穫。凍ったままの粒を優しく圧搾、厳選された培養酵母を使用し、12℃の小型ステンレスタンクで30日間発酵、熟成。安定化、ろ過。 残糖度:194g/L ※ハーフボトル6本入</p> <p>うっとりするほどエレガントな香り、ハチミツのような甘みと鮮やかな酸味の完璧なバランスが見事です。複雑で奥深い反面、果実の弾けるようなフレッシュさも感じられる味わい。特別な長期熟成型ワインで、何十年も寝かせることで至高の味わいに達します。 よく冷やして、フルーツ系のデザートとともに楽しみください。 ライラント=フルツ州農業会議所コンクール2013 金賞、ムンダス・ヴィニ2013 銀賞 (2012VT)</p>							



PETER FREIMUTH ペーター・フライムート

PETER FREIMUTH

創業1593年 モーゼル川流域の最も伝統あるワイン会社の一つです。長い経験により、優れた品質のゼクト(スパークリング・ワイン)を生産しています。

213995	フライムート・リースリング・ゼクト・ブリュット	泡	NV	ドイチャー・ゼクト	750	¥1,500	
	Freimuth Riesling Sekt Brut			4006921510433			
<p>品種:リースリング100% 醸造:厳選されたリースリングをシャルマ方式で二次発酵、6ヶ月間熟成。 総酸度:約5.9g/L 残糖度:約11.1g/L ガス圧:5.2Bar(以上、参考値)</p> <p>上質なドイツ産のリースリングのみを使用。活気に満ちたエレガントな香り、リースリング特有のフレッシュな酸味、上質さがうかがえる繊細な泡立ちが魅力的です。なめらかで完璧にバランスの取れた酸味、リンゴと熟したモモのフルーティーな風味にあふれ、澁刺としたキレのよい後味が小気味よいワインです。 相性の良い料理: 食前酒に。あらゆる料理やシーンにマッチする、バランスの良い辛口。</p>							
214000	フライムート・ショイレーベ・ゼクト・スウィート【限定品】	泡	NV	ドイチャー・ゼクト	750	¥1,500	
	Freimuth Scheurebe Sekt Sweet			4006921510457			
<p>品種:ショイレーベ100% 醸造:シャルマ方式で二次発酵、6ヶ月間熟成。 総酸度:約5.9g/L 残糖度:約61.5g/L ガス圧:5.1bar(以上、参考値)</p> <p>ショイレーベは1916年にドイツのブドウ栽培学者ショイ(Scheu)博士により生み出されたリースリングとブケットトラウベの交配種。完熟ブドウから作られた甘口のゼクトは、このブドウ特有の豊かなアロマと熟したモモのようなフルーティーな風味が楽しめます。果実味の層が寄せては返すジューシーな味わいは、ランスの良い甘味が心地良いまるやかな後味へと続きます。 相性の良い料理: 良く冷やして食前酒、食後酒に。前菜やスパイシーなエスニック料理に合わせて。</p>							



ボデガス・カスターニョ

—— スペイン/ ムルシア州 DOイエクラ ——



無名の産地イエクラと、モナストレルを世界に知らしめたスーパーボデガ!

バルクワインのブレンド用だったモナストレルの濃厚な果実味をひきだし、パーカーを驚愕させたコストパフォーマンスを実現。猛暑の夏と極寒の冬にさらされた、乾燥した大地が生み出す凝縮感あふれるブドウを使用。現代人の味覚に寄り添い、“濃いだけ”ではないバランス重視のワイン造りをめざしています。

赤ワインは全て天然酵母使用。全ワイン・ヴィーガン対応。



ドミノオ・エスピナル マカベオ

DOイエクラ

品種：マカベオ 100%
参考上代：¥1,020

輝きのあるパール・イエロー、リンゴを思わせるフレッシュで澄みきったアロマ。ソフトでジュシーな味わいは、シトラスやミネラルの風味と熟した果実味にあふれています。デイリー・ワインに最適な、飲み飽きしないドライな味わい。

カタビヌム2021 銀賞 (2020VT)

JAN: 8422443001505



ドミノオ・エスピナル モナストレル

DOイエクラ

品種：モナストレル 90%、シラー 10%
参考上代：¥1,020

いきいきとした深みのある美しいレッドカラー。真っ赤に熟したプラムのピュアな香り。ソフトな甘いタンニンと心地よい後味、程よいロクが魅力の、親しみやすいワインです。

オーク樽で1ヶ月間の短期熟成。
カタビヌム2020 銀賞 (2019VT)
カタビヌム2021 銀賞 (2020VT)
ギア・ペニン2021 86点 (2019VT)
JAN: 8422443001512



カスターニョ モラゴン

DOイエクラ

品種：カベルネソーヴィニオン 85%、
モナストレル 15%
参考上代：¥1,020

深い輝きを持つチェリー・レッド。熟したプラムやチェリーの濃厚な香り。しなやかでフルーティー、甘くまろやかなタンニンが溶け込んだ、極めてソフトで心地よい口当たりの親しみやすいワインです。

カタビヌム2020 銀賞 (2019VT)
JAN: 8422443002984



カスターニョ・コレクション セパス・ヴィエハス

DOイエクラ

品種：モナストレル 70%、
カベルネ・ソーヴィニオン 30%
参考上代：¥2,500 ケース6本入

“樹齢の古い株”を意味する名前のワイン。深いガーネット・レッド。完熟ブラックフルーツとスパイスの複雑なアロマ、エレガントな樽香。ソフトでデリケートな口あたりに反し、どっしりした豊かなボリュームが感じられる味わい。

フレンチ&アメリカン・オーク樽で10ヶ月間熟成。
ワイン・アドヴォケート2019 90点 (2016VT)
ギア・ペニン2020 90点 (2016VT)
カタビヌム2020 金賞 (2016VT)
JAN: 8422443001222

樹齢100年以上のモナストレル



カーサ・シスカ DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥8,000 ケース6本入

当主ラモン・カスターニョの母の名を冠した、樹齢100年以上のモナストレル100%の贅沢な最高級ワイン。完熟レッドフルーツの芳醇なアロマ、ココアやタバコ、スパイスの複雑でエレガントな風味、艶やかな舌触りと果肉感たっぷりの豊かなコク。樽香に包まれた甘いタンニンが、シルクのようになめらかな後味へと誘います。アメリカン&フレンチオーク樽で発酵、乳酸発酵、16ヶ月間熟成。

ギア・ペニン2018 95点 ギア・グルメ2018 94点 (2014VT)
ギア・ペニン2019 95点 (2015VT)
カタビヌム2018 グレート・ゴールド (2014VT)
カタビヌム2020 グレート・ゴールド (2015VT)
JAN: 8422443001055



カーサ・デ・ラ・セラ

DOイエクラ

品種：モナストレル 50%、
ガルナッチャ・ティントレラ 12.5%、
シラー 12.5%、メルロー 12.5%、
カベルネ・ソーヴィニオン 12.5%
参考上代：¥8,000 ケース6本入

当主ラモン・カスターニョの祖父の名を冠した、樹齢100年以上のモナストレルと30年以上のブドウ4種の最高級ブレンド・ワイン。完熟プラムや野生のイチゴ、バルサム、スパイス、ミネラルの複雑な風味、鮮やかな酸味と素晴らしいタンニンが生み出す豊かな味わい。ココアのような甘くエレガントな余韻も長く続きます。フレンチ&アメリカン・オーク樽で発酵、乳酸発酵、20ヶ月間熟成。

ギア・グルメ2018 93点
ギア・ペニン2018&2019 94点 (全て2014VT)
JAN: 8422443009334



**カスターニョ
マカベオ・シャルドネ** **【限定品】**

DOイエクラ

品種：マカベオ 50%、シャルドネ 50%
参考上代：¥1,220

2種類のブドウから醸し出される複雑な果実味と
きりっとした酸味。飽きのこない辛口白ワインです。
豊かでコクのある、完熟した白桃を思わせる味わい
が楽しめます。
シャルドネのみフレンチ・オークの新樽で2ヶ月間
熟成。
カタビヌム2021 銀賞 (2020VT)
JAN: 8422443001215



**カスターニョ
モナストレル** **【限定品】**

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,220

プラムやレッドベリーの甘酸っぱく濃厚なアロマ。
フレッシュ&フルーティーな味わいが広がり、
活気あふれるタンニンが心地よい余韻を残しま
す。ワインの一部をマセラシオン・カルボニック。
ギア・ペニン2019 90点 (2017VT)
ギア・ペニン2020 88点 (2018VT)
ギア・ペニン2021 88点 (2019VT)
カタビヌム2021 銀賞 (2020VT)
JAN: 8422443001208



**カスターニョ
マカベオ・オーガニック**

DOイエクラ

品種：マカベオ 100%
参考上代：¥1,220

済みきった輝きのあるイエロー。リンゴやシトラスの
フレッシュで心地よいアロマ。ジューシーな果実味と
ほのかなミネラルの風味、すっきりと清らかな味わい。
カスターニョの白ワインで唯一、天然酵母使用。

カタビヌム2021 銀賞 (2020VT)

有機 / ビオロジック
認証あり/ムルシア州有機認証協議会
JAN: 8422443009860



**カスターニョ
モナストレル・オーガニック**

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,220

輝きのある濃厚なチェリー・レッド。プラムジャムの
スパイシーな風味、フルーツ・コンポートの甘い
風味。シルクのように滑らかな舌触り、フルーティ
ーで濃密なコクのある、満足感あふれる味わい。
ギア・ペニン2020,2021 88点 (2018VT,2019VT)
サクラアワード2021 金賞 (2020VT)
カタビヌム21 銀賞 (2020VT)

有機 / ビオロジック
認証あり/ムルシア州有機認証協議会
JAN: 8422443002151



**カスターニョ・モナストレル
バリカ・オーガニック**

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,320
ケース 6 本入

明るく濃いバイオレット。スマレの花、ブルーベリ
ー、ブラックベリー、スパイスの複雑な香り。
バリカ=樽熟成がもたらすブラック・ペッパーの
風味とスモーキーな味わい。
フレンチ&アメリカン・オーク樽で4ヶ月間熟成。
ギア・ペニン2020 88点 (2018VT)
カタビヌム2021 銀賞 (2019VT)

有機 / ビオロジック
認証あり/ムルシア州有機認証協議会
JAN: 8422443003752



カスターニョ・ドウルセ

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥2,500
500ml ケース 6 本入

遅摘みブドウから造られる濃厚な甘口デザートワイ
ン。天然の甘味と鮮やかな酸味のバランスが良く、
口当たりフレッシュで、プラムジャムやドライフルーツ
、ブラックオリーブの複雑な風味が楽しめます。
チョコレートと共に。
アメリカン・オークの古樽で6ヶ月間熟成。
ギア・ペニン2019,2020 90点 (2016VT)
ギア・ペニン2021 90点 (2018VT)
カタビヌム2020 金賞 (2016VT)
カタビヌム2021 金賞 (2018VT)
JAN: 8422443001260



ヘクラ

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,520

過去 10 年間で信じられない高得点 (パーカー・
ポイント) を連発したスーパー・ワイン。
ブルーベリー、完熟ラズベリー、リコリス、それ
らを包み込むようなほのかな白い花の香り、そし
てチョコを思わせる複雑なアロマが漂います。
フルボディで、豊かなコクとソフトな果実味はこ
なれた樽香に引けを取りません。見事なバラ
ンスの赤ワインです。オーク樽で 6 ヶ月間熟成
Korean Wine Challenge2020 金賞 (2018VT)

JAN: 8422443001802



ヘクラ・ハーフ

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥870
375ml ケース 24 本入

JAN: 8422443002502

待望の ヘクラ・オーガニック

登場!

過去 10 年間で、パーカー・ポイント高得点を
連発したスーパー・ワイン

“ヘクラ / Hécula” が、
オーガニックワインとして登場!

「愛する故郷の土地と環境を守るため、
持続可能なブドウ栽培の道を追求していく」
というカスターニョ・ファミリーの想いから造ら
れました。

伝統的なワイン造りに、有機栽培という条件が加
わり、新たな未来への道が開かれました。



ヘクラ・オーガニック

DOイェクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,600

濃厚なチェリー・レッド。完熟フルーツとスパイス(ブラック
ペッパー)の際立つアロマがエレガントでほのかな樽の
風味と溶け合っています。ソフトなタンニンと程よい酸味
が、バランス良くコクがある豊かな味わいを形作り、シルク
のようになめらかに繊細な後味へと繋がっていきます。
8~10 日間の発酵。乳酸発酵後、オーク樽で6ヶ月間熟
成。

JAN: 8422443006197



トリプル金賞

受賞ヴィンテージは 2019 年です。

- ・サクラアワード2021 GOLD
("SAKURA" Japan Women's Wine
Awards 2021 GOLD)
- ・Challenge Millésime Bio2021 Gold
- ・Catavinum World Wine & Spirits
Competition2021 Gold



ヘクラ ハーフ・ボトル

DOイェクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥900
375ml ×24 本入り

JAN: 8422443006531



Robert Parker's
**Best Values
of
2015**

パーカー大絶賛!
2015年ベストバリューワイン
3本の1本に選出!

(2013VT)

『極めて純粋で、濃厚かつ豊かな味わいのフルボディ。
樽の風味が贅沢な果実味に良く溶け込んでおり、
純粋なおいしさを味わえるワイン』と評価されました。
(eRobert Parker.com # Interimより抜粋)

カスターニョ
ソラネラ

DOイェクラ

品種：モナストレル 65%、カベルネ・ソーヴィ
ニオン 20%、ガルナッチャ・テイントレラ 15%
参考上代：¥2,000

標高約750mの高地畑の、樹齢70年以上のモナ
ストレル、ガルナッチャの古木ブドウと
樹齢33年以上のカベルネ・ソーヴィニヨンのブレ
ンド・ワイン。フレンチ&アメリカンオーク樽で10ヶ
月熟成。
輝きのあるダーク・レッド。完熟したブルー&ブラ
ック・ベリーの濃厚なアロマ。濃厚なプラム・ジャ
ムやエレガントなミネラルの風味。ピュアな果実
味、甘いタンニンに樽香がなめらかに溶け込み、
長い余韻へと繋がっていきます。本格的な肉料
理との相性は最高です。

ギア・ペニン2016 90点

JAN: 8422443009372

THE WINE ADOVOCATE

ソラネラ

2015VT	92点	
2013VT	92点	& ベストバリューワイン選出
2012VT	94点	2010VT 90点
2009VT	90点	2007VT 90点
2006VT	90点	2005VT 91点
2004VT	92点	2003VT 91点
2002VT	90点	2001VT 93点
1999VT	92点	



Celler
Masroig

セリエル・マスロッチ
(スペイン/ カタルーニャ州 DOモンサン)



100年の伝統を誇る老舗メーカー



セリエル・マスロッチは1917年の設立。改革を重ねながら発展し続け、現在ではスペイン・カタルーニャ地方プリオラト州のDOモンサン(2001年制定されたDO)で最も有名なワイナリーのひとつとなっています。

モンサン南西部のエル・マスロッチ村は、標高50~300m。ローム、スレート、粘土、石灰岩など多様性に富んだ複雑な土壌を持っています。"マスロッチ"とはカタルーニャ語で"赤い土地"を意味し、独特の赤色粘土を指す名前です。乾いた石ころだらけの赤い大地に広がるブドウ畑とオリーブ畑が、1000年以上も前から続くこの地の典型的風景です。乾燥した気候、酷暑の夏と極寒の冬・雨はほとんど降らず、"メストラル"と"ガルビ"と呼ばれる風が常に吹き渡り、夕焼け空は大地と同じ色、つまり燃えるような真っ赤に染められます。それはこの地方特有の美です。乾ききった赤い空と大地のもとで育つブドウは、地中奥深くまでたくましく根を伸ばし、風味豊かで個性的な味わいのワインを産み出すのです。

ガルナッチャとカリニャンはどちらもカタルーニャが誇るブドウですが、気温が高いモンサンではカリニャンが最重要品種です。"丹精こめて世話を続けて行けば、歳月がブドウを育ててくれる"という地元の諺どおり、カリニャンは樹齢を重ねるにつれて活力が満ちる品種で、老木は小さな細かい果実にすべての力を凝縮させます。良きものは、じつくりと待てる人のもとにやってくるのです。

マスロッチのワインは世界20ヶ国以上に輸出され、ワイン・スペクテイターやデキャンタ、IWC、ギア・ペニン等から高い評価を受けており、赤い粘土の地層をモチーフにした抽象画のようなラベルの美しさも、絶賛されています。



コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213908	ロジャレット・ブラン Rojalet Blanc	白	DOモンサン 8437002456504	750	¥1,600	
<p>品種: マカベオ60%、ガルナッチャ・ブランカ40% (平均樹齢20~25年) ロジャレットとはカタルーニャ語で"赤"を意味する言葉に由来する造語。 標高200mの自社畑育ちのブドウを手摘みで収穫。房は小さくデリケートで金色に輝き、完熟した風味に満ちています。17℃で10日間、調整したステンレスタンクで伝統的な低温発酵。 明るいゴールド・カラー。トロピカルフルーツや白い花、地中海のハーブの香りが立ち昇り、程よい酸味がさわやかで、ガルナッチャ・ブランカ特有のまろやかな味わいが広がります。マカベオはアロマを引き立たせ、ガルナッチャ・ブランカが味わいの輪郭線をくっきりと描き出しています。活気に満ちたエレガントな辛口白ワインで、シーフードのお伴に最適。 サクラアワード2019 ゴールド受賞 (2018VT)</p>						
214470	ロジャレット・ネグラ Rojalet Negre	赤	DOモンサン 8437002456030	750	¥1,600	
<p>品種: ガルナッチャ60%、カリニャン40% (平均樹齢30~45年) ロジャレットとはカタルーニャ語で"赤"を意味する言葉に由来する造語。 標高250mの自社畑育ちのブドウを手摘みで収穫。ガルナッチャは果皮が薄くチェリーのような明るい色と風味を持ち、カリニャンは果皮が厚くブラックフルーツのような濃厚さとスパイシーな風味にあふれています。25℃前後に温度調整したステンレスタンクで伝統的な発酵及び乳酸発酵。 スミレ色の陰影のある明るいルビー色。レッドフルーツやチェリーの弾けるようなアロマに地中海のハーブの香り。豊かな果実味、熟した滑らかなタンニン、複雑な風味の余韻も長く楽しめるミディアムボディ。チキンやポークなど普段の料理に合わせやすい、親しみやすいワイン。 インターナショナル・ワイン・チャレンジ2019 92点(2018VT) ギア・ペニン2020 89点(4stars)(2018VT)</p>						
213911	ロジャレット・セレクトシオ・ネグラ Rojalet Seleccio Negre	赤	DOモンサン 8437002456047	750	¥2,000	
<p>品種: カリニャン70%、ガルナッチャ30% (平均樹齢20~25年) ロジャレットとはカタルーニャ語で"赤"を意味する言葉に由来する造語。 標高100~300mの自社畑のブドウを手摘み。25℃前後に調整したステンレスタンクで伝統的な低温発酵、乳酸発酵後、フレンチオーク樽で8ヶ月間熟成。 スミレ色の縁取りがある深いルビー色。チェリー、ミネラル、トースト、スパイスの豊かな香りに満ち、完熟した果実の風味とエレガントでよくなれた樽香が感じられます。なめらかなタンニンが心地よく、酸と果実味、樽の風味がバランス良く調和しています。ストレートで力強い味わいは舌に残る余韻に至るまで芳醇。マスロッチが誇るカリニャンの古木の魅力が十分に味わえる、贅沢な1本です。 インターナショナル・ワイン・チャレンジ2018 銀賞&90点(2015VT) サクラアワード2019 金賞(2016VT) ロンドンワインコンペティション2021 シルバーメダル(2017VT)インターナショナル・ワイン・チャレンジ2021 銅賞(2018VT)</p>						
214215	フェレスト・ティント・オーガニック Ferest Tinto Organic	赤	DOモンサン 8437002456221	750	¥2,600	
<p>品種: ガルナッチャ50%、カリニャン30%、シラー20% (平均樹齢20~25年) フェレストとはカタルーニャ語で"自然のまま"を意味する言葉。 2015年にオーガニック認定された標高250mの畑から生まれるワイン。厳選されたブドウを手作業で摘み取り、丁寧に選別して、伝統的製法で醸造。25℃前後に調整したステンレスタンクで15日間の浸漬発酵、3~4日間の乳酸発酵。フレンチオークの古樽で6ヶ月間熟成。 残存SO2: 59mg/L、総酸度4.9g/L、残糖度:0.72g/L 濃厚なチェリー・レッドの色合い。レッドフルーツの弾けるようなアロマとソフトなトースト香、完熟フルーツの濃厚な果実味とスパイスの風味。シルクのようななめらかな舌触りと喉ごしが何といても印象的。まろやかなタンニンの奥深いコク、調和のとれた長い余韻が心地良いミディアム~フルボディ。 ギア・ペニン2020 89点(2017VT) カタルーニャ・ワインガイド2020 9.46点/10点(2017VT) ※6本入</p>						

有機/ビオロジック

認証あり /CCPAE(カタルーニャ州有機農業統制委員)



Loxarel / ルシャレル

スペイン / カタルーニャ州 ペネデス
スペインで初めてビオディナミを導入

ブドウ栽培農家4代目のジョセップ・ミチャンが1987年に立ち上げたワイナリー。ルシャレルとは、地元ブドウのチャレロをXAREL、LO⇒LOXARELと倒置した造語です。手摘み収穫、天然酵母の使用、アンフォラの導入、SO2無添加ワインの取り組み、ユニークで斬新なスタイルは絶大な評価を受けています。スペイン・ビオディナミ団体の草分け、“テッラディナミカ”の発足当初からのメンバー。デメタール(Demeter)の補佐を請け負うドリスケル社認定のビオディナミ農法を実践しています。全商品、オーガニック&ビオディナミ、天然酵母使用、そしてヴィーガン対応(無認証)。



アマルテア・ブリュット・ ナチュレ・レゼルバ・オーガニック

DOクラシック・ペネデス

品種：チャレロ 45%、マカベオ 35%
バレルヤダ 20%
参考上代：¥2,100 ケース6本入

伝統製法による年号入りカバ。シュール・リーで15ヶ月間の瓶内熟成を行うレゼルバ。いきいきと輝く麦わら色、繊細な泡立ち。フレッシュ&フルーティーで、洋ナシやシトラス、花の香りにあふれ、ナッツやトーストの香ばしい風味も漂います。心地よい酸味、塩気を感じる後味のドライでエレガントな味わいです。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】
JAN: 8413929000051

◆アマルテア

～ヤギの姿で描かれる

ギリシャ神話の優しい妖精の名～

アマルテアとはゼウスの育ての親で、後にぎょしゃ座のカプラという星になります。

ヤギとその角、そして星は、“ビオディナミ農法”のシンボル。ルシャレルの畑では250頭のヤギがグリーン・ハーベストの役割を果たし、ヤギの角はP500プレパラシオン(自然物質から成る調合剤)の主原料となっています。

《 DOクラシック・ペネデス 》

2014年制定の、カバより高レベルのスパークリング・ワイン規定。100%ペネデス産の有機ブドウ使用、年号入り、レゼルバは最低15ヶ月間以上の熟成が必要。



アマルテア・ブランコ オーガニック

DOカタルーニャ

品種：ガルナツチャ・ブランカ 80%、
チャレロ 20%
参考上代：¥2,000 ケース6本入

標高500m以上の高地畑で育つガルナツチャ・ブランカをメインにした爽やかなブレンドワイン。グリーンのにぎめきのある淡いイエロー。洋ナシやモモなどの完熟フルーツのアロマに地中海の森のニュアンスも感じられます。フレッシュな口当たり、心地よい酸味、アンズやモモの風味にあふれた非常に親しみやすい味わいです。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929620129



アマルテア・テイント オーガニック

DOペネデス

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60%、
メルロー 30%、テンブラニーリョ 10%
参考上代：¥2,000 ケース6本入

ボルドー系ブドウとテンブラニーリョをブレンドしたミディアムボディの赤ワイン。ハンガリー産の樽(2年物)で10ヶ月間熟成。ブラックチェリーやブラックベリーの芳醇な果実の香り、樽からくるバニラやチョコレートの風味。力強く、しかしソフトなタンニンにあふれ、後味にはほのかなミネラルの風味も漂います。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929620112



パティ・アルナウ・ロゼ・ オーガニック

DOペネデス

品種：グルナツシュ 50%、メルロー 44%、
シラー 6%
参考上代：¥2,000 ケース6本入

“小さなアルナウ”(アルナウ=息子の名)のラベルには、月を眺めるのが好きだったという愛猫のイラストが配されています。(月=ビオディナミ農法の象徴のシンボル)フリーラン・ジュース使用。チェリーやレッドベリーの華やかなアロマ、フレッシュな酸味。後味にはほのかな渋みのある、エレガントな辛口のロゼワインです。

有機 / ビオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929002604



畑では山羊によるグリーンハーベストが行われています。



ヴィンテージ・デ・ルシャレル
ブリュット・ナチュレ・レゼルバ
オーガニック・ハーフ
DO クラシック・ペネデス



品種:チャレロ60% マカベオ30% シャルドネ10%
参考上代:未定 ケース12本入
手摘みで収穫した自社畑のブドウのみを使用。
デゴルジュマンの後、ドサーージュもSO2添加も
一切行っていません。瓶内発酵後の熟成は28
~30ヶ月と長期に渡ります。
金色にきらめく繊細な泡立ち、豊かなフルーツ
のアロマ。軽やかでありながら奥深い味わいとさ
わやかな酸味、グリーンでエレガントな余韻をお
楽しみください。

有機 / ピオディナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

◆ア・パル

~人の手の介入を極力抑え、ワインの
潜在能力を如何なく発揮させたシリーズ~

ア・パルとは、No Protectの意味。安定化、ろ過を
行わず酸化防止剤SO2も無添加もしくはごく微量
に抑制 ⇒ 無防備な頭(スキンヘッド)にたとえた
たユーモア溢れるラベルは、インパクト抜群!
※SO2無添加ワインでも、醸造中に自然発生する
微量のSO2は含まれます。

◆ヴィンテージ・ルシャレル
~長い時間をかけて瓶内熟成させたカヴァ~

ヴィヴィッドなオレンジカラーのラベルには
フクロウがカジュアルに描かれています。
フクロウは、汚れのない環境のシンボルで、
自然と共存しながら生きることの大切さを
表しています。



アンフォラ(古代ギリシア&ローマ時代から使わ
れていた素焼きの壺)を用いて、SO2無添加
のナチュラル・ワインを造っています。

ア・パル・ブランコ
オーガニック



DOペネデス

品種:チャレロ100%
参考上代:¥3,500 ケース6本入
手摘みし厳選したブドウの粒を丸ごとタンクに入れ
4週間の発酵。果皮に付着した天然の保護
物質とタンニンがワインを酸化から守ってくれま
す。素焼きのアンフォラで3ヶ月間熟成。少し
曇りのあるゴールド・カラー。ハチミツ、ドライ
フルーツ、ホワイトフルーツの複雑な香りのシン
フォニー。フレッシュで酸味鮮やか、凝縮感の
ある力強い味わいです。

有機 / ピオディナミ

SO2無添加

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 4560474981237



ア・パル・テイント
オーガニック

DOペネデス

品種:ガルナッチャ・ネグラ50%
メルロー50%
参考上代:¥3,500 ケース6本入

手摘みし厳選したブドウを5週間果皮浸漬し、
500L入りのオーク樽で3ヶ月間発酵熟成、更
に素焼きのアンフォラで3ヶ月間熟成。濃厚な
チェリー・レッド。ブラックフルーツ、ヘーゼルナッ
ツ、アーモンドの複雑な香りのシンフォニー。
果実味と樽の風味、ソフトなタンニンがなめらか
に溶け合った奥深い味わいです。

有機 / ピオディナミ

SO2無添加

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929000037



ア・パル・アンセストラル
オーガニック

ペネデス

品種:チャレロ100%
参考上代:¥3,400 ケース6本入

アンセストラル=先祖伝来の古い製法による微
発泡ワイン。大きなアンフォラにブドウを皮ごと
仕込み、発酵完了前に瓶詰め、糖や酵母を加
えず瓶内発酵。コルク栓と王冠で密閉する伝統
的なデザイン。黒い紙でラッピングされています。
濁りのあるレモン・イエロー。ソフトな泡立ち、
白い花やカリンの甘い香り、洋ナシ、青リンゴ
のさわやかな風味。目の覚めるようなフレッシュ
感あふれる味わいです。

有機 / ピオディナミ

SO2無添加

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 4560474981855





ルシャレルのブドウ畑は、スペイン内戦時代仮の空軍基地として使われていました。その避難地として掘られていた防空壕をワインセラーとして活用しています。

109 ヶ月（9年1ヶ月）もの間、瓶内熟成！

～ ミシュラン☆☆☆レストラン御用達 贅沢極まりないスパークリング！～

「Restaurant」誌にて”世界最高のレストラン”に輝くジローナにある”El Celler de Can Roca”でサービスされている宝石のように貴重な1本！！シャンパーニュと同じ伝統的製造法の高級ヴィンテージ・カバ。澱を含んだまま長期熟成させるため、瓶の底には澱の層が厚く積もっています。澱の状態を見てリリース時期を決定するため、ラベルを貼らず紙でラッピング、キャップシールも装着していません。裸のボトルはまさに”生一本”の心意気。1本紙箱入り、ソムリエナイフ付き。Wine Advocate(2016.10月) 93+点

DOペネデス・クラシックとは・・・

高品質な有機スパークリンに与えられるワンランク上の認証



109・ブリュット・ナチュレ・レゼルバ・オーガニック

DO クラシック・ペネデス



品種：チャレロ 90%、シャルドネ 10%
参考上代：¥17,000 ケース6本入

無ろ過の証拠である濁りのある金色。アップルパイ、アンズ、イースト、バター、トースト、ココアのアロマ、そして白桃、オレンジやレモンの皮、ハーブ、ドライフルーツ、ハチミツ、ミネラルの風味の複雑さは驚異的。完全に溶け込んだ泡は繊細で、シルクのような舌触り。堂々たる酸味、長い余韻も素晴らしい、杯を重ねる毎にめまぐるしく変化する異次元の味わい。生産量わずか1000本の宝石のようなワイン。更に5～7年の熟成が可能です。

有機 / ビオダイナミ

認証あり/カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】

JAN: 8413929001096

◆ミシュラン3ツ星レストラン、カン・ロカとルシャレル・ワイン

El Celler de Can Rocaはカタルーニャ州ジローナにあるレストラン。2009年より3ツ星を保持し、2013年と2015年には”レストラン”誌の「世界のベスト・レストラン50」で第1位に選ばれています。長男がシェフ、次男がソムリエ、三男がパティシエというロカ3兄弟。ハーバード大学で料理を科学的に研究し、伝統的なカタルーニャ料理と創造的なスタイルの巧みな組み合わせが評判を呼んでいます。同じく”創造的”なルシャレルのワインも、カン・ロカが誇る在庫6万本のワインセラーの一員としてオン・リストされています。特に109は年間100本ほど(生産量の一割)が、カン・ロカでサービスされています。

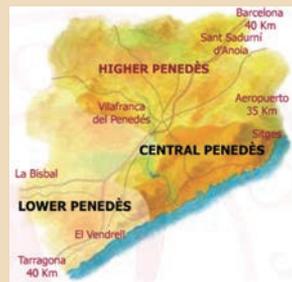
右側 ⇒ ジョゼップ・ミチャン氏
中央 ⇒ カン・ロカのオーナー兼ソムリエ
ジョゼップ・ロカ氏



自社畑のブドウのみを使用した贅沢なカバ!



シャンパーニュと同じ造りながら、圧倒的なコストパフォーマンス!かつてカタルーニャ地方の洞窟(カバ)で造られていたことが名前の由来となっています。ヴァルフォルモサは1865年設立のファミリーワイナリー。現在は4つのブランドを統合した100%地元資本の協同会社として生まれ変わり、カバ生産量世界第4位を誇っています。時間をかけた瓶内熟成によるきめ細やかな泡立ちは、日本人の繊細な舌にしっかりとなじみます。



ヴァルフォルモサ
クラシック・ブリュット

DOカバ

品種：チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ
参考上代：¥1,700

青リンゴやフェンネルを思わせるフレッシュでフルーティーなアロマに白い花やシトラスのニュアンス。ブリュット(極辛口)ですが味わいはソフト、程よい酸味とフルーティーな後味のバランスが絶妙です。シュール・リーで平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 4560474980636

サクラアワード2016 金賞
ジャパン・ワイン・チャレンジ2015 銀賞
国際スパークリングワイン・コンクール2015 銀賞
ギアペニン2020 86点



ヴァルフォルモサ
クラシック・ブリュット・ナチュレ

DOカバ

品種：チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ
参考上代：¥1,900

青リンゴ、白い花々、シトラスの香りに焼きたてのペストリーやナッツの香ばしいニュアンスが入り混じる複雑なアロマ。上質なブドウのみが持つ繊細優美な風味と味わいで勝負する、リキュール添加ゼロのナチュレ。シュール・リーで平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 4560474980612
ギアペニン2020 86点



カタルーニャ最大のワインコンテスト
《VINARI AWARD》で2年連続ベスト・ワイナリー
に輝きました!!(2020年、2021年)

上質なワイン&カバを150年以上造り続けている歴史あるブランド。
「+500」エリア⇒標高500m以上の高地畑を中心に、訓練を受けた500もの契約農家によって栽培されるブドウは、色、香り、風味ともに繊細で豊か。伝統的醸造法により、品質の良さが際立っています。全商品サステナブル農法、ヴィーガン対応。財団を設立しチャリティ活動にも熱心に取り組んでいます。

【認証】

- ※ヴィーガン(ヨーロッパ・ベジタリアン連合UVE認証)
- ※IFS(国際食品規格)
- ※ISO 14001

極上のカバ

最高のブドウだけで造られる“ナチュレ”は、
自然の結晶です。

Vallformosa





Bodega Sommos Garnacha

ボデガ・ソモス・ガルナッチャ

スペイン・アラゴン地方 / DOカラタユド



アラゴンの宝、オールド・ガルナッチャの奇跡の復活!
標高900m以上の高地畑で、化学肥料、殺虫剤、除草剤を一切使わない減農薬栽培

アラゴン地方発祥と伝えられるブドウ、ガルナッチャ・ティンタ。ボデガ・ソモス・ガルナッチャでは、所有畑の多様なテロワールによって魔法のように変幻自在なワインが産み出されています。地元の文化と伝統、そしてブドウ畑を愛するワインのプロフェッショナルたちが結集し、過去の遺産として失われようとしていたオールド・ガルナッチャの畑を復活させたのが、このワイナリーの始まりです。土壌は主に珪岩とスレート。有機物をほとんど含まず、適度な通気性があります。赤色と灰色の2種のスレートがあります。収穫は100%手摘み。険しい急斜面と100年以上前に植えられた畝の間隔の狭さが、機械の導入を阻んでいます。摘み取られたブドウは20kg入りの小箱に詰められ、ブドウ畑で一回目の選別が行われます。その後、ブドウはセラーの選別台で更に厳選、除梗され、完璧な状態の粒だけが醸造に回されるのです。化学肥料、殺虫剤および除草剤を一切使わず、環境に優しい伝統的な減農薬栽培から生まれるワインは、まさに唯一無二の個性を誇ります。

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214156	ソモス・ニエトロ・マカベオ SOMMOS NIETRO MACABEO	白	DOカラタユド [®] 8425851202717	750	¥2,000	
<p>内陸&高地の厳しいマイクロクライメートの賜物。豊富なミネラルとグリセロールがもたらす清涼感と重厚感! 品種:マカベオ100% 平均樹齢:35~50年以上 ※サステイナブル(減農薬)農法 ワイン名は古代ギリシア語のワインの容量の単位。ラベルは中世の醸造所をイメージしたデザイン。マカベオの古木ブドウ100%のリッチな味わいの白ワイン。 赤色スレートの痩せた土壌、標高900m以上の高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。冷却したブドウを丁寧に選別、低温浸漬を4時間。軽く圧搾しマストをしばらく静置。25日間の低温発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月間、フレンチオークの古樽で3ヶ月間、毎日バトナーージュを行いながらシュール・リーで熟成。 グリーンの輝きのある明るく澄み切ったパール・イエロー。フレッシュフルーツの濃厚なアロマと樽熟成によるほのかなトースト香。なめらかな舌触り、いきいきとした活力にあふれ、エレガントな余韻が残る芳醇な味わいです。 ※6本入り</p>						
214160	ソモス・ニエトロ・ガルナッチャ SOMMOS NIETRO GARNACHA	赤	DOカラタユド [®] 8425851202410	750	¥2,000	
<p>カラタユドのテロワールを映しとった、ガルナッチャの瑞々しさと活力が楽しめるワイン。 品種:ガルナッチャ100% 平均樹齢:35~55年以上 ※サステイナブル(減農薬)農法 ワイン名は古代ギリシア語のワインの容量の単位。ラベルは中世の醸造所をイメージしたデザイン。樽熟成は最低限に抑え、酸、ミネラル、果実味のバランスを最重視した味わい。 灰色スレートの痩せた土壌、標高900m以上の高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。丁寧に選別後、発酵。タンニンやアロマティックな果実味を十分に引き出すため10日間の浸漬。軽く圧搾し45日間の乳酸発酵後、ステンレスタンクとフレンチオークの古樽でバトナーージュしながら4ヶ月間熟成。 いきいきとした明るいチェリーレッド。レッドフルーツや花束の濃厚なアロマ、樽熟成によるほのかなトースト香、スパイスの風味。シルクのようになめらかな舌触り、味わい豊かなフルボディ。エレガントな長い余韻が心地よい後味も魅力的です。 ※6本入り ムンダス・ヴィニ2019 金賞、デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード2019 92点</p>						
214166	ソモス・アルケス・ガルナッチャ SOMMOS ALQUEZ GARNACHA	赤	DOカラタユド [®] 8425851202403	750	¥2,600	
<p>旗艦ワイン。オールド・ガルナッチャ特有の厚みのある果実味とまろやかな樽香のハーモニーが見事な、満足感溢れる1本! 品種:ガルナッチャ100% 平均樹齢:40~55年、一部60年以上 ※サステイナブル(減農薬)農法 ワイン名はラテン語のワインの容量の単位。当ヴィンテージよりラベル変更。 灰色スレートの痩せた土壌、標高900m以上の高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。収穫量はブドウの木1本から1kg以下。丁寧な選別後、発酵前に5℃で3日間の低温浸漬。26~28℃で10日間の発酵後、タンニンを十分に引き出すため10日間の浸漬。軽く圧搾し乳酸発酵。澱引き後、ステンレスタンクで4ヶ月間、フレンチオークの樽(古樽100%)で8ヶ月間、バトナーージュしながら熟成後、軽くろ過。この製法により独特のテロワールで育った個性的なガルナッチャの真価が発揮されます。 ルビー色に輝く濃厚なチェリーレッド。完熟レッドフルーツや花束のいきいきとしたアロマ、樽熟成による程よいトースト香、スパイスの風味。シルクのようになめらかな舌触り、豊かな風味が口いっぱいに広がり、エレガントな余韻も長く楽しめる芳醇な赤ワインです。 ※6本入り</p>						
214170	ソモス・ラミン・ガルナッチャ SOMMOS LAMIN GARNACHA	赤	DOカラタユド [®] 8437015144535	750	¥7,000	
<p>醸造家の理想を追求したワイン。優秀なヴィンテージにしか生産されない、大変希少な限定品! 品種:ガルナッチャ100% 平均樹齢:60~90年 ※サステイナブル(減農薬)農法 灰色スレートの痩せた土壌、標高900~1000mの急峻な高地畑で育つ古木ブドウを手摘みで収穫。収穫量はブドウの木1本から1kg以下。20日間の浸漬、18日間の発酵、圧搾後30日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで4ヶ月、フレンチオークの新樽100%で18ヶ月間熟成。定期的なバトナーージュにより澱を攪拌し、オールド・グルナッシュのポテンシャルを最大限引き出しています。 ルビー色に輝く明るく濃厚なチェリーレッド。活気あふれる完熟レッドフルーツのアロマ、樽からのトースト香、チョコレートやミネラルの風味。ベルベットのようになめらかなで味わい豊かなフルボディ。果実味とスパイスの風味にあふれる濃厚な味わいがエレガントで長い余韻へとつながっていきます。 ※どしりとしたヘビー・ボトル。ラベルと同デザインの1本紙箱入り。 デキャンタ・ワールドワイン・アワード2018 銅賞</p>						



ボデガス・コヴィニャス Bodegas Coviñas

スペイン / バレンシア州

**バレンシアの眠れる巨人、DOウティエル・レケーナ
地元のブドウ、“ボバル”に注目！**

バレンシアの内陸部、あまり知られていなかった産地ウティエル・レケーナで1965年に設立。COVINAS(Co=コーポラティヴ、Vinas=ブドウ畑)の名の通り、12の栽培農家によって管理される畑は1万ha以上。灌漑をせず伝統的製法で栽培され、収穫量は極めて限定されています。超モダンなワイナリーと巨大セラーは、全て自動で温度&湿度管理され、分析研究室やボトリング工場も全てハイテク。品質管理を何よりも重視しBRC=英国小売協会(食品)国際規格認証、ISO9001認証、IFS食品(国際特微標準)を受けています。

スペイン固有品種
BOBAL〜ボバル〜

ボバルの起源は中世に遡り、ウティエル・レケーナ周辺で栽培されていた記録が残っています。現在、この地域を中心に40,000haの栽培面積があります。厳しい気候にも耐え、豊富な量の実をつけるタフな品種で濃厚な色合いの果実味豊かなワインを産み出します。



**ヴィーニャ・デカーナ
ティント・グラン・レゼルバ【限定品】**
DOウティエル・レケーナ

ポバル70% (平均樹齢45年)
品 種: カベルネ・ソーヴィニヨン15%、
テンプラニーリヨ10%、ガルナッチャ5%

参考上代: **¥1,400**

最も樹齢が古い最高級ブドウを使用した、確固たる個性と複雑さを持ったワイン。完熟フルーツのコンポートのアロマに、ほのかなトースト香、チョコレートやミントの風味も漂います。バランスのとれた酸味が心地よい、エレガントで繊細な味わい。

樽熟成: フレンチ&アメリカン・オーク樽で30〜36ヶ月

アジア・ワイン・トロフィー2018金賞(2012VT)
サクラアワード2019 ダブルゴールド(2012VT)
アジア・ワイン・トロフィー2020金賞(2014VT)
ベルリン・ワイン・トロフィー2021 金賞(2014VT)
ジルベール&ガイヤール2021 90点(2015VT)

JAN: 8420202002466



Consejos Reguladores Denominaciones de Origen

40,000 ha Utiel-Requena Valencia

108 Bodegas

Bobal
Tempranillo
Garnacha
Cabernet
Sauvignon
Merlot
Syrah

Macabeo
Merseguera
Planta Nova
Chardonnay
Sauvignon Blanc



AUTÉNTICO
— BY COVIÑAS —

アウテンティコ・オーガニック 【限定品】

めずらしい無農薬&無肥料の自然栽培ワイン！

アウテンティコ(オーセンティック=本物)は、ボデガス・コヴィニャスの新しいオーガニック・ワインのブランド。
人の手の介入を極力控え、テロワールを最大限生かした伝統的なワイン造りを復活させることで、“大地や環境の持続性を守り続けていく”という大きな決意が、その名に込められています。
ブドウの新鮮なアロマ&純粋な味わいがストレートに五感に訴えかける、それがアウテンティコの真髄です！




アウテンティコ・ブランコ・オーガニック【限定品】
DOウティエル・レケーナ

品 種: マカベオ100%
(平均樹齢25年)

参考上代: **¥1,300**

手摘みブドウを天然酵母を使用しステンレスタンクで醸造。12℃で6時間の浸漬、15℃で21日間の発酵後、タンク内で2か月間熟成。安定化、ろ過。

ほのかに緑がかった麦わら色。リンゴ、洋ナシ、トロピカルフルーツ、ハチミツの甘い香り。フレッシュでバランスが良く軽やかな味わいには、あふれんばかりのトロピカルフルーツの風味が感じられます。少しねっとりとした粘り気と程よいコクのあるミディアムボディ。

ジルベール&ガイヤール2021 金賞(2020VT)

有機 / ビオロジック 無肥料
認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員会)

スクリュエキャップ JAN 8420202002923 / ケース6本入



アウテンティコ・ティント・オーガニック【限定品】
DOウティエル・レケーナ

品 種: ボバル80%
テンプラニーリヨ20%
(平均樹齢25年)

参考上代: **¥1,300**

手摘みブドウを天然酵母を使用し、ステンレスタンクで醸造。24℃で7日間の浸漬、同じ温度で7日間発酵、タンク内で2か月間熟成。安定化、ろ過。

紫の輝きのあるチェリー・レッド。ラズベリーやチェリーの弾けるようなアロマ。フレッシュでバランスが良くまるやかな味わい。しっかりとしたコクと豊かな果実味の余韻が続く、飲み応えのあるワインです。

**ジルベール&ガイヤール2021 ダブルゴールド
90点(2020VT)**

有機 / ビオロジック 無肥料
認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員会)

スクリュエキャップ JAN 8420202002947 / ケース6本入