

5000年の歴史と最新技術が融合！東欧モルドバのワイン



Radacini Wines／ラダチーニ・ワインズ(モルドバ)



ラダチーニ・ワインズは、1998年に創業の国際企業。イタリアの著名な醸造家兼ワインコンサルタント、ウンベルト・メニーニ氏と、志の高いワインメーカー・チームのコラボレーションから、良質なワインが生み出されています。約 1,000haの広大な自社畑から手摘みしたブドウを100%使用したワイン。一口飲めば誰もが納得の、抜群のコストパフォーマンスはラダチーニの誇りです。

『モルドバ・ベスト・ワイナリー2020』に輝きました！

モルドバ初、そして唯一の 国際食品規格 BRC & IFS 認証取得ワイナリー！ (2021 年 7 月)

ラダチーニのカベルネ・ソーヴィニヨン 3 兄弟、
赤、ブラン・ド・ノワール*のスティル&スパークリング！

*ブラン・ド・ノワール⇒果皮を取り除いた黒ブドウの果汁から造られる白ワイン。

ラダチーニでは、カベルネ・ソーヴィニヨンから定番の濃厚赤ワインのほか、アグリとのコラボレーションで開発した、めずらしいカベルネのブラン・ド・ノワール、スティル&スパークリングの白ワインを世に送り出しました！



紀元前3000年前からの歴史を誇る ワイン発祥の地

黒海の西、ルーマニアとウクライナに挟まれたモルドバ共和国。 ボルドー、ピエモンテといった銘醸地と同じ、北緯45～46° に位置しています。古くからワイン造りが行われており、ローマ時代～中世期～帝政ロシア時代とつながるワイン文化を発展させてきました。1991年、モルドバ共和国として独立して以後も、国を支える事業として、国家を挙げて国際市場向けのワイン造りに取り組んでいます。

モルドバには4つの歴史的なワイン産地があります。 シュテファン・ヴォダ、コドウル、ヴァルル・ルイ・トラヤンの3つは、地理的表示保護制度を受けています。



コドウル

シュテファン・ヴォダ

ヴァルル・ルイ・トラヤン

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211068	ラダチーニ・ブラン・ド・カベルネ SC RADACINI BLANC DE CABERNET	白	モルドバ / シュテファン・ウ・オダ 4840267007581	750	¥1,200	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%						
ラダチーニとアグリのコラボから生まれた、カベルネ・ソーヴィニヨン100%の珍しい白ワイン。手摘みしたブドウを軽く圧搾し、5〜8℃の低温で約1時間の果皮浸漬(※果皮の色は果汁に移りません)。果皮を取り除き果汁のみを14℃に調整したステンレスタンクで発酵、3ヶ月間熟成させ、品種特有のアロマと風味をワインに移しとります。 淡いゴールドの輝き。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。ベリーやグレープフルーツの弾けるようなフレッシュさと、カベルネらしいコクが感じられる飲み応え十分な白ワイン。 良く冷やして食前酒に。シャープな味わいのチーズ、魚介のフライ、野菜サラダと。 第7回サクラ・アワード2020『ダイヤモンド・トロフィー』&『ベスト・コストパフォーマンス・ワイン』W受賞 (2018VT)						
211064	ラダチーニ・カベルネ・ソーヴィニヨン SC RADACINI CABERNET SAUVIGNON	赤	モルドバ / ヴァル・ルイ・トラヤン 4840267007529	750	¥1,200	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%						
100%手摘みのカベルネから造られる濃厚な赤ワイン。破碎、除梗したブドウを10℃に調整したステンレスタンクで2日間の浸漬、果皮を付けたまま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、温度管理を徹底しています。 ダーク・レッドの奥深い色合い。スミレのデリケートな香りにブルー、バニラ、スパイスの香りが入り混じる複雑なアロマ。熟したブラックベリーやダーク・チョコレートの風味とまろやかなタンニンを湛えた、ミディアムボディのバランスの良い赤ワインです。 肉のグリルやロースト、こってりした味わいの料理、濃厚な熟成チーズと。						
214262	ラダチーニ・メルロー SC RADACINI MERLOT	赤	モルドバ / ヴァル・ルイ・トラヤン 4840267007536	750	¥1,200	
品種:メルロー100%						
100%手摘みのメルローを14℃に調整したステンレスタンクで24時間浸漬。21〜24℃で8日間の発酵、20℃で8日間の乳酸発酵、6ヶ月間の熟成。メルロー特有のチャーミングな色あい、優しい風味とやわらかなタンニンが、最大限抽出されています。 輝きのあるルビー・レッド。完熟プラムやサワーチェリーのフレッシュでジューシーなアロマ。口当たりはソフトで、シルクのようにきめ細やかなタンニンとリッチな旨味がストレートに伝わってくる親しみやすい味わいです。 家庭料理(和食とも好相性)バーベキューや焼き肉などカジュアルな肉料理、マイルドなチーズと。						
210453	ラダチーニ・メルロー・ロゼ SC RADACINI MERLOT ROSE	ロゼ	モルドバ / コト・ウル 4840267007598	750	¥1,200	
品種:メルロー100%						
ダイレクト・プレス(直接圧搾法)で造られた辛口ロゼワイン。丁寧に手摘みされたメルローを白ワインと同じ製法で圧搾し、得られた果汁を低温に温度調整したステンレスタンクで発酵。発酵後のワインも低温で安定化&ろ過されるため、ブドウ本来の豊かなアロマやフレッシュさがそのまま維持されています。 淡く上品なピンク色。ラズベリーやチェリーの甘酸っぱく軽快な香り。グレープフルーツやストロベリーの風味がいきいきと弾ける豊かな味わい、フレッシュでクリーミーな後味。あらゆる料理やスナックにフィットする、冷蔵庫に常備しておきたいワインです。 ワイン王国 122号「税込1000円台のロゼワイン」で★★★★★獲得(2019VT) ブリュッセル国際ワインコンクール2021 金賞 (2020VT)						
214691	ラダチーニ・ピノ・グリージョ SC RADACINI PINOT GRIGIO	白	モルドバ / コト・ウル 4840267007574	750	¥1,200	
品種:ピノ・グリージョ100%						
丁寧に手摘みされたピノ・グリージョを14℃で15日間発酵。品種特有の豊かなアロマとフレーバーを最大限引き出しています。ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。 グリーンの輝きのある明るいイエロー・カラー。洋ナシ、シトラスのさわやかな香りとフローラルな香り。口当たりはフレッシュで、パッションフルーツの風味が口いっぱいに広がります。決して主張しすぎない香り、穏やかな酸味と厚みのある味わいは、和食(特に山菜や野菜の天ぷら)との相性もバッチリです。良く冷やして食前酒に。魚介、チキン、チーズと。 インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション2021 銅賞(2020VT)						

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211057	ラダチーニ・ヴィンテージ・シャルドネ RADACINI VINTAGE CHARDONNAY	白		モルドバ / コトウル 4840267007635	750	¥1,500	
品種:シャルドネ100% 100%手摘みのブドウの一番搾りの果汁をオーク樽で丁寧に熟成させ、豊かな個性を際立たせた”ヴィンテージ”シリーズ。ワンランク上の品質が楽しめます！ 標高250mの自社畑産ブドウを圧搾、10℃のステンレスタンクで1日の果皮浸漬、20日間発酵。ワインの一部をステンレスタンクで12ヶ月、残りをフレンチオーク樽で4～6ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 緑がかった麦わら色。白桃、アプリコット、シトラスのフルーティーでエレガントな風味。なめらかなでクリーミーな舌触り、口いっぱいに広がる果実味。バランスの良い酸味が心地よい余韻を残します。 キノコのリゾット、チーズやフルーツと。							
211052	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		モルドバ / ヴァル・ル・トラヤン 4840267007604	750	¥1,500	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 100%手摘みのブドウの一番搾りの果汁をオーク樽で丁寧に熟成させ、豊かな個性を際立たせた”ヴィンテージ”シリーズ。ワンランク上の品質が楽しめます！ 標高200mの自社畑産ブドウを除梗&圧搾し、10℃で2日間浸漬、12日間発酵、18℃で20日間の乳酸発酵。ブドウから豊かな色合いとタンニンを引き出すため細心の注意を払って発酵。フレンチオーク樽で12ヶ月間熟成。 深いルビー色。完熟ブラックベリーやダークチェリー、ブラックカランのアロマ。フルーツ、スパイスの鮮やかな風味と複雑で繊細な樽香が見事に溶け合っています。舌触りはリッチでなめらか、エレガントな長い余韻も楽しめるワインです。 赤身肉のグリルやロースト、ステーキ、熟したチーズと。							
213391	ラダチーニ・フィオーリ・フェテasca・アルバ RADACINI FIORI FETEASCA ALBA	白		モルドバ / シュティフツァン・ウ・オグ 4840267008199	750	¥1,500	
品種:フェテasca・アルバ100% フィオーリはモルドバ語で”興奮やときめき”を意味します。モルドバが誇る個性的な地元ブドウを伝統的かつスタイリッシュなスタイルに仕上げた注目のシリーズ！ フェテasca・アルバは2000年前から栽培されている地元品種。ピュアで、フローラルな印象から「白い乙女」と名付けられました。特別に厳選された酵母を仕様し、ステンレスタンクで15℃で18日間の発酵、3ヶ月間熟成。 華やかなアロマが香りたち、とにかくフルーティー。みずみずしい生のブドウそのものの豊かな風味。フレッシュでバランスがすばらしく、生き生きとした果実味に満ちています。チキンやポーク、チーズ、魚介類、スパイシーな中華料理と。 インターナショナル・ワイン・チャレンジ2018 Commented (2017VT)							
214697	ラダチーニ・フィオーリ・ヴィオリカ RADACINI FIORI VIORICA	白		モルドバ / コトウル 4840267008519	750	¥1,500	
品種:ヴィオリカ100% フィオーリはモルドバ語で”興奮やときめき”を意味します。モルドバが誇る個性的な地元ブドウを伝統的かつスタイリッシュなスタイルに仕上げた注目のシリーズ！ ヴィオリカは1969年にモルドバで誕生したセイベルとアレアティコの交配種。厳しい気候に耐える芯の強さがあり、ポピュラーなモルドバ女性の名前が付けられました。15℃のステンレスタンクで15日間発酵、4ヶ月間熟成。 グリーンにきらめく明るいイエローカラー。バラやリンゴ、アカシアの花やライチの甘い香り。口当たりはフレッシュでシトラスの風味があり、エレガントでバランスのとれたさわやかで心地よい味わいです。 魚介類、チキン、ソフトな味わいのチーズ、デザートと。スパイシーな中華料理とは特に相性抜群です。							
214710	ラダチーニ・アンブレ・サペラヴィ・ブレンド RADACINI AMPRE SAPERAVI BLEND	赤		モルドバ / ヴァル・ル・トラヤン 4840267008526	750	¥1,500	
品種:サペラヴィ70%、フェテasca・ネアグラ20%、メルロー10% アンブレはルーマニア語の指紋(Amprenta)に由来し、”醸造家が手塩にかけた特別なブレンドワイン”を意味します。 サペラヴィはジョージア起源の大変歴史の古い品種で、”色を付ける”という意味の名の通りタンニン濃厚です。 3種のブドウを別々に発酵させてからブレンド、フレンチオーク樽で3ヶ月間熟成。 深いガーネット色。ブラックフルーツ(ベリー、プラム、チェリー)を思わせる濃厚なアロマに、サワーチェリーやザクロの甘酸っぱさ、ブラックペッパーやナツメグ、タイムの複雑なニュアンスが加わっています。枯葉やタバコを思わせる個性的で柔らかな風味。非常にスパイシーで、レザーの風味がリッチな果実味のアクセントとなっています。 ステーキやバーベキューなど、肉料理全般によく合います。							

コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
211048	ラダチーニ・フィオーリ RADACINI FIORI FETEASCA NEGRA & SYRAH	赤	モルドバ / シュティファン・ウ・オタ 4840267007659	750	¥1,500	
品種: フェテアスカ・ネアグラ60%、シラー40% フィオーリはモルドバ語で”興奮やときめき”を意味します。モルドバが誇る個性的な地元ブドウを伝統的かつスタイリッシュなスタイルに仕上げた注目のシリーズ！モルドバで2000年前から栽培されているフェテアスカ・ネアグラはコクのあるフルボディでありながら若々しい印象も併せ持つため「黒い乙女」と名付けられました。 フェテアスカ・ネアグラとシラーの非常に相性の良い組み合わせのブレンドワイン。2種のブドウをそれぞれ10℃で2日間浸漬、厳選酵母を加え、25℃のステンレスタンクで15日間醗酵、18℃で15日間の乳酸醗酵。ブレンド後、フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。 深いルビー色。ブラックベリー、ブラックチェリー、プラムの豊かなアロマにスパイシーな樽の風味。ダークベリーの濃厚な味わいを、樽熟成によるバニラの風味がふんわりと包み込んでいます。 ハンバーグ、ミートボール、ローストチキンなどカジュアルな肉料理、ブルーチーズやシェーブルなど風味豊かなチーズと。						
213382	ラダチーニ・フィオーリ・フェテアスカ・ネアグラ RADACINI FIORI FETEASCA NEAGRA	赤	モルドバ / シュティファン・ウ・オタ 4840267007642	750	¥1,500	
品種: フェテアスカ・ネアグラ100% フィオーリはモルドバ語で”興奮やときめき”を意味します。モルドバが誇る個性的な地元ブドウを伝統的かつスタイリッシュなスタイルに仕上げた注目のシリーズ！モルドバで2000年前から栽培されているフェテアスカ・ネアグラは地元で大変愛されている品種。コクのあるフルボディでありながら若々しい印象も併せ持つため「黒い乙女」と名付けられました。 100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、厳選酵母を加え15日間発酵、18℃で15日間の乳酸発酵。ワインの一部をステンレスタンクで8ヶ月間、残りをフレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。 濃厚なルビー色。完熟チェリーやプラムのフレッシュなアロマが、グラスからあふれんばかりに広がります。樽熟成によるスパイシーな風味とベルベットのようになめらかな舌触り、クリーミーで複雑な後味も楽しめるフルボディの赤ワインです。 ムンダス・ヴィニ2020 金賞 (2017VT)						
214705	ラダチーニ・リザーブ・ホワイト RADACINI RESERVE WHITE	白	モルドバ / コト・ウル 4840267008298	750	¥3,000	
品種: シャルドネ85%、ピノ・グリージョ15% “リザーブ”は、複雑で多層的な深い味わいの熟成シリーズ。醸造家の情熱、個性、プロの技が光る限定生産ワイン。 100%手摘みのブドウを10℃で1日果皮浸漬、14～15℃で15日間の発酵。フレンチオークの新樽で6ヶ月間熟成。 明るいイエロー・カラー。フルーツやジャムの甘くエレガントなアロマには、チェリー、アプリコット、メロン、シトラス、バター、ナッツの複雑なニュアンスが感じられます。フレッシュでピュアな口当たり、クリーミーな舌触り、口いっぱい広がる力強い果実味。 樽熟成によるほのかで柔らかなバニラ香や味わいの奥深さがすばらしく、さわやかなミネラルの風味が長く尾を引く、バランス絶妙のワインです。 エビやカニなど濃厚な味わいの魚介、チキンなど白身肉の料理、ハードチーズと。 ムンダス・ヴィニ2021 金賞 (2018VT)						
214700	ラダチーニ・リザーブ・レッド RADACINI RESERVE RED	赤	モルドバ / ウェァル・ル・イ・トラヤン 4840267008281	750	¥3,500	
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロー40%、シラー5% “リザーブ”は、複雑で多層的な深い味わいの熟成シリーズ。醸造家の情熱、個性、プロの技が光る限定生産ワイン。 100%手摘みのブドウを10℃で2日間浸漬、18～20℃で10日間発酵、20℃で8日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで6ヶ月間、フレンチオークの新樽でおよそ24ヶ月間熟成。安定化、ろ過。 深いルビー色。レッド&ブラックフルーツの濃厚なアロマに、プラム、チェリー、ナツメグ、レッドペッパーのニュアンスが漂います。ベルベットのように滑らかな口当たり、味わいはアーシーかつフルーティーで、プラムジャムのような甘い凝縮感があります。 豊かな果実味に新樽のバニラとスパイスの風味がアクセントとなっています。豊富なタンニンとフルーティーな余韻。 肉料理全般、熟したチーズと。飲む1時間ほど前のデカンタージュがお奨めです。 ベルリン・ワイントロフィー2019金賞 & ムンダス・ヴィニ2020銀賞 (2016VT)						

コード	商品名	色		地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214327	ラダチーニ・ブラン・ド・カベルネ・スパークリング・ブリュット RADACINI BLANC DE CABERNET SPARKLING	白泡		モルドバ / シュテファン・ウ・オダ 4840267008595	750	¥1,500	
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 100%手摘みのカベルネ・ソーヴィニヨン100%で造られた、ブラン・ド・ノワールのスパークリングワイン。 ラダチーニとアグリが約2年の歳月を掛け共同開発、スティルワインに続いて、誰もが驚くユニークなスパークリングワインの登場です！ 一番絞りだけの果汁を16℃のステンレスタンクで15日間発酵。シャルマ方式で二次発酵。 残糖度:12g/L ガス圧:4.1bar (参考値) 淡い麦わら色。レモン、グアバ、パッションフルーツの心地よいアロマ。トロピカルフルーツの豊かな風味とさわやかな酸味の絶妙なバランス。カベルネらしいコクがあり、料理と合わせて食中酒として楽しめる、個性豊かなスパークリングワインです。 ベルリン・ワイン・トロフィー2021 金賞 (2020VT)							
214450	ラダチーニ・モスカート・スイート・スパークリング RADACINI VERO DI MOSCATO SWEET SPARKLING	白泡	NV	モルドバ / シュテファン・ウ・オダ 4840046003223	750	¥1,500	
品種:マスカット・オットネル100% 一番搾りのジュースのみをシャルマ方式で醸造したアロマティックなスパークリングワイン。8.5℃のステンレスタンクに培養酵母を入れ、20日間の発酵。アルコール度数7～8℃、残糖度60～70gまで達したら0～-1℃に冷却し10日間静置して安定化。15℃に設定した密閉式ステンレスタンクで15日間二次発酵。6ヶ月間静置し、-2℃まで冷却して安定化、ろ過後瓶詰め。 残糖度:69g/L ガス圧:4.4bar (参考値) 淡い麦わら色。モモやアンズ、シトラスのフルーティーな香りとスイカズラ、ジャスミン、バラのつぼみのフローラルな香りが入り混じる華やかなアロマ。活気のある泡立ちと、さわやかな酸味と甘みのバランスが絶妙な味わい。 華やかがありやさしい飲み心地で、カジュアルなパーティーにぴったりの1本です。							
214445	ラダチーニ・ロゼ・スイート・スパークリング RADACINI ROSE SWEET SPARKLING	ロゼ泡	NV	モルドバ / コトウル・シュテファン・ウ・オダ 4840267007710	750	¥1,500	
品種:ソーヴィニヨン・ブラン80%、ルカツィテリ15%、カベルネ・ソーヴィニヨン5% アッサンブラージュ(ブレンド)法、シャルマ方式のロゼ・スパークリング。フリーランと一番搾りのジュースのみを使用。ブドウ品種ごとに、16℃に調整したステンレスタンクで15日間発酵。培養酵母使用。3種のワインをブレンドし、-5℃に冷却、10日間静置して安定化。15℃に設定した密閉式ステンレスタンクで15日間の二次発酵。6ヶ月間静置し、-4℃まで冷却して安定化、ろ過後、瓶詰め。 残糖度:54g/L ガス圧:4.0bar (参考値) ソーヴィニヨン・ブランはいきいきとした柑橘系の香りと風味でワインを満たし、カベルネ・ソーヴィニヨンのレッドベリーのアロマと完璧に調和しています。また、ルカツィテリとソーヴィニヨン・ブランは鮮やかな酸味をもたらし、スパークリングの味わいをバランス良くさわやかにまとめています。 淡いピンク色。ストロベリー、ラズベリー、レッドカラントの豊かなアロマ。ソフトでまろやかな口当たり、ベリーの風味が口いっぱいになり、長い余韻も楽しめる、カジュアルな甘口のロゼ・スパークリングワインです。							
217160	ラダチーニ・メティエ・ブリュット Radacini Metier Sparkling Brut White	白泡		モルドバ / コトウル 4840267008717	750	¥2,500	
品種:シャルドネ70%、ピノ・ブラン15%、ソーヴィニヨン・ブラン15% メティエとは“経験によって培われた熟練の技”という意味を持つフランス語。瓶内2次発酵の高い技術を証明するラダチーニの自信作です。 13～15℃に調整したステンレスタンクで、一番搾りの果汁に選別酵母を加え20日間発酵。ワインを瓶詰めし、フランス産の酵母を添加して、15℃に調整した環境で、最低9ヶ月間のシュール・リー瓶内熟成。低温安定化、ろ過。 残糖度:10.3g/L ゴールド&グリーンにきらめく麦わら色。シトラスやグリーンアップルのエレガントでフレッシュなアロマが漂います。細やかな泡立ちは持続性が高く、グースベリーや柑橘系の風味を包み込むようなほのかなミネラルのニュアンスが感じられます。 ヴィナリウム(Vinarium International Wine Contest) 2021 金賞 (2020VT)							



ブルガリア ～ 紀元前3000年から受継がれたワインの地
トラキア地方で最も古い歴史を持つワイナリー
権威ある国際コンクールで多数の受賞！



Villa Yambol／ヴィラ・ヤンボル 【限定品】 (トラキアン・ヴァレー)

【ワイナリーの歴史】

1924年、ヤンボル州に設立されたトラキアきっての老舗ワイナリー。トゥンジャ川流域のテロワールは、肥沃な黒土と準大陸性気候で晴天が多いのが特徴。糖度&酸度の高い完熟ブドウが得られます。親会社はVPブランズ・インターナショナル。5大陸83の市場でスピリッツやワインを販売しています。



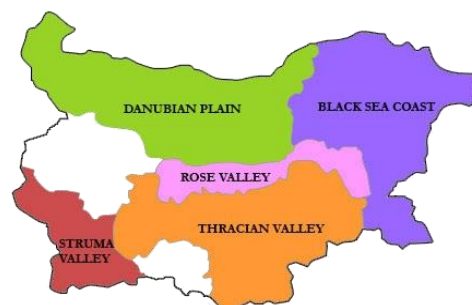
【トラキアとは？】

ブルガリア有史以前からのブルガリア、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)にこの地域で固有の言語を話す人をトラキア人と呼び、近年トラキアの遺跡発掘が進んでいます。ブルガリアのワインの歴史は、トラキア文化のワインの歴史そのものです。

トラキアン・ヴァレー (南部エリア)



長い乾期、年間102日以上の晴天日、穏やかな秋(収穫期)の気候は、ブドウ栽培の理想郷です！
(平均気温12℃／平均降水量539mm)



コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213062	ヴィラ・ヤンボル・シャルドネ VILLA YAMBOL CHARDONNAY	白	トラキアン・ヴァレー 3800206569854	750	¥1,000	
品種:シャルドネ100% グリーンの輝きのある明るく美しい黄金色。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。ワインの20%をフレンチオーク樽で3ヶ月間熟成。 サクラアワード2019 金賞 (2017VT) 						
214485	ヴィラ・ヤンボル・マスカット VILLA YAMBOL MUSCAT	白	トラキアン・ヴァレー 3800206569830	750	¥1,100	
品種:マスカット・オットネル100% ゴールデン・グリーンに輝く色合い。トロピカルフルーツの華やかなアロマにバラのつぼみのエレガントな香りとグリーンアップル、シトラスのニュアンスが漂います。豊満でありながら見事に調和のとれたボディ。心地よい舌ざわり、熟した果実のジューシーな甘さとスパイシーな後味が楽しめます。 ステンレスタンク使用。						
214480	ヴィラ・ヤンボル・マヴルッド VILLA YAMBOL MAVRUD	赤	トラキアン・ヴァレー 3800206569540	750	¥1,100	
品種:マヴルッド90%、メルロー10% 美しいダークルビー・カラー。プラム、チェリー、ザクロ、パッションフルーツを思わせる非常に濃厚でフルーティーなアロマ。口当たりはパワフルで、厚みのある構成と長い余韻、次の一口へと誘うスパイシーな後味が楽しめます。ステンレスタンク使用。パスタ、ピッツア、肉料理、スパイシーな料理、白カビのチーズと。						
213058	ヴィラ・ヤンボル・カベルネソーヴィニヨン VILLA YAMBOL CABERNET SAUVIGNON	赤	トラキアン・ヴァレー 3800206569892	750	¥1,000	 
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン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。 リアルワインガイド68号「2019年旨安ワイン」 『3,000円以下の本当においしいワイン 旨安大賞』(2017VT) サクラアワード2019 銀賞 (2017VT) 						
214230	カビレ・シャルドネ & ソーヴィニヨン・ブラン KABILE CHARDONNAY&SAUVIGNON BLANC	白	トラキアン・ヴァレー 3800206568864	750	¥1,400	
品種:シャルドネ65%、ソーヴィニヨン・ブラン35% 10℃に調整したステンレスタンクで2日間の浸漬、13℃で15日間の発酵。きらめくようなゴールデン・グリーン。フレッシュでフルーティーなアロマには、青草やキウイフルーツ、アンズ、ライム、エキゾチックな花の香りなど複雑で心地良いニュアンスが漂います。口当たりは濃厚でジューシー、調和のとれた味わいは余韻も長く、つい杯が進みます。野菜料理、スモーク・サーモンなどシーフード、鶏肉料理、パスタ、ピッツア、スパイシーなエスニック料理と。						
214475	カビレ・シラー KABILE SYRAH	赤	トラキアン・ヴァレー 3800206568260	750	¥1,400	
品種:シラー100% 24℃に調整したステンレスタンクで5日間の浸漬、13日間の発酵、21℃で10日間の乳酸発酵。ワインの30%をオーク樽(新樽1/3)で、残り70%をステンレスタンクで6ヶ月間熟成。スマイレー、ブラックチェリー、レーズンの鮮やかなアロマ、ほのかに漂う樽の風味。ジューシーでボリューム感があり、ピリッと刺激的な後味と馥郁とした余韻が楽しめます。長期熟成可能なワインです。鶏肉、豚肉、ラムやジビエに最適。白カビのチーズ、特にハードチーズによく合います。 ヴィナリー・インターナショナル2019&2020 2年連続 金賞 (2017VT)						

 New Bloom Winery / ニュー・ブルーム・ワイナリー 【限定品】 (ブルガリア/トラキアン・ヴァレー)						
ニュー・ブルーム・ワイナリーはブルガリア第二の都市プロブディフから北西に22km、トラキアン・ヴァレーのサエディニエにあります。標高平均280mの村々に700haの自社ブドウ畑を所有し、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、ソーヴィニオン・ブラン等の国際品種や、ブルガリアのドルンフェルダー、グレラ、レгентを栽培しています。 最先端のワイン製造と研究開発の施設をワイナリー内に備え、高度な訓練を受けた専門家チームが、国際市場のニーズにマッチした高い品質レベルのブドウを栽培し、カジュアルシーンにぴったりのワインを生産しています。						
コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213476	ヴェラノ・アズール・シラー & マルセラン・ハーフボトル VERANO AZUR SYRAH & MARSELAN	赤	トラキアン・ヴァレー 3800032037060	375	¥900	
品種: シラー85%、マルセラン15% 平均樹齢: シラー10年、マルセラン7年 収穫: 手摘み 醸造: 10℃で5日間の浸漬。25℃で7日間の発酵、21℃で15日間の乳酸発酵。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。 エレガントな深紅色。心地よく魅惑的なアロマは、チェリー、マルベリー、ザクロ、ブラックカラントの豊かな果実の風味にあふれています。フレッシュな口当たり、ジューシーな味わい。フルーティーな余韻も長く続きます。 料理との相性: サラダ、オムレツ、ピッツア、パスタ、バーベキュー、チーズなどカジュアルな料理に。 適温: 15～16℃に軽く冷やして						
213481	ヴェラノ・アズール・ソーヴィニオン & ヴィオニエ・ハーフボトル VERANO AZUR SAUVIGNON & VIOGNIER	白	トラキアン・ヴァレー 3800032037046	375	¥900	
品種: ソーヴィニオン・ブラン85%、ヴィオニエ15%、ソーヴィニオン・ブラン85%、ヴィオニエ15% 平均樹齢: ソーヴィニオン11年、ヴィオニエ13年 収穫: 手摘み 醸造: 10℃で3日間の浸漬。13度℃で14日間の発酵。乳酸発酵は行わない。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。 緑がかった金色に輝く色合い。ブドウ品種の特徴がよく表れたエレガントなワイン。植物のグリーンな香りやキウイ、パッションフルーツ、ライムのフルーティーな果実味。フレッシュで調和のとれた味わいで、ジューシーで魅惑的な後味は、次の一口を誘います。 料理との相性: サラダ、オムレツ、ピッツア、パスタ、バーベキュー、チーズなどカジュアルな料理に 適温: 10℃前後に冷やして						
213465	ピクセルズ・カベルネ・ソーヴィニオン・ハーフボトル PIXELS CABERNET SAUVIGNON	赤	トラキアン・ヴァレー 3800032037121	375	¥1,200	
品種: カベルネ・ソーヴィニオン100% 平均樹齢: 7年 収穫: 手摘み 醸造: 10℃で5日間の浸漬。培養酵母を添加し20～22℃で7日間の発酵。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。 濃く美しいルビー色。プラム、ブラックカラント、ダークチェリーの心地よいアロマにチョコレート、バニラ、甘いスパイスのエレガントな香りが漂います。しっかりとしたコクのある味わいで、ソフトで調和が取れた後味、フレッシュフルーツを思わせる余韻も漂います。 料理との相性: ソーセージやベーコン、羊、仔牛など赤身肉や、鴨、鹿などジビエと。濃厚な味わいのチーズと 適温: 16℃～18℃						
213470	ピクセルズ ソーヴィニオン・ブラン・ハーフボトル PIXELS SAUVIGNON BLANC	白	トラキアン・ヴァレー 3800032037114	375	¥1,200	
品種: ソーヴィニオン・ブラン100% 平均樹齢: 9年 収穫: 手摘み 醸造: 10℃で3日間の浸漬。13℃で20日間の発酵。乳酸発酵は行わない。ステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。 緑がかったフレッシュな色合い。ソーヴィニオン・ブランの特徴が良く表れた心地よい飲み口の活気あふれるワイン。グリーン・フルーツのフレッシュなアロマ、さわやかなシトラスの風味、刈り立ての青草やエキゾチックなスパイスの豊かな芳香に包まれたふくらみのある味わいは、すっきりとグリーンな印象を残します。 料理との相性: 魚介(特にスモークサーモン)、白身肉、エスニック料理、熟したソフトチーズと。 適温: 8℃前後に冷やして						