



**アルザスのヴァレ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	
213968	J.マイヤー・リースリング	白	Q.b.A.ファルツ	750	¥1,500	
	J.Meyer Riesling		4006975202339			
品種:リースリング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:フリーランジュース、16～18℃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:5.7g/L 淡いイエロー・カラー。ピーチ、アプリコット、レモンを思わせるリースリングらしい華やかなアロマ。 完熟フルーツの濃厚な風味と、リースリング特有のスパイシーなキレとの見事なバランス。フレッシュで活気に満ち、後味はスッキリとドライなミディアムボディのワインです。 相性の良い料理: サラダ、マイルドなチーズ、エスニック料理、中華料理と合わせて。						
213971	J.マイヤー・ゲヴェルツトラミネール	白	Q.b.A.ファルツ	750	¥1,500	
	J.Meyer Gewürztraminer		4006975202322			
品種:ゲヴェルツトラミネール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: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:13.6g/L 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。						
213978	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			
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: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 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:ピッツア、パスタなどカジュアルな料理と。 『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asting企画で5ツ星獲得(2018VT)						
214401	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			
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、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:6.8g/L 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、ストロベリーのに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。						



PETER FREIMUTH

PETER FREIMUTH
ペーター・フライムート

1593年創業の伝統あるワイナリー 確かな品質は安定感抜群！

1593年創業の伝統あるワイナリー。ペーター&ポール・フライムート兄弟は60年以上に渡る個人経営に終止符を打ち、2001年よりヨーゼフ・ドラートン有限合資会社のグループの仲間入りをしました。

合併後も、フライムート兄弟はラインランド・ファルツ州のブドウ畑での栽培に力を注ぎ、ワインセミナーや試飲会を開催し、コンサルタントとしても活躍。60年以上のワイン業界での経験を生かした貴重なアドバイスは、常に周囲に一目置かれていました。フライムート兄弟は残念ながら数年前に世を去りましたが、ワイン作りの長い伝統と兄弟のノウハウはドラートン社に引き継がれ、優れた品質のワイン&スパークリング・ワインがフライムート・ブランドの名の下、世界中に輸出されています。親会社のドラートン社も100年以上の歴史を持つ家族経営の一流メーカーです。



コード	商品名	色		地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213995	フライムート・リースリング・ゼクト・ブリュット Freimuth Riesling Sekt Brut	泡	NV	ドイチャー・ゼクト 4006921510433	750	¥1,500	
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) 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、潑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。							
214000	フライムート・ショイレーベ・ゼクト・スウィート 【限定品】 Freimuth Scheurebe Sekt Sweet	泡	NV	ドイチャー・ゼクト 4006921510457	750	¥1,500	
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5.1g/L 残糖度: 約61.5g/L ガス圧: 5.1bar (以上、参考値) 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。バランスの良い甘味が心地良いまろ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。							



CASTAÑO

THE ART OF MONASTRELL

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。



ドミニオ・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：¥1,100

輝きのあるペール・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。ソフトでジューシーな味わいは、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。

JAN: 8422443001505



ドミニオ・エスピナル モナストレル

DOイエクラ

品種：モナストレル 100%
参考上代：¥1,100

いきいきとした深みのある美しいレッドカラー。真っ赤に熟したブ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、程よいコクが魅力の、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。
カタビズム2021 銀賞(2020VT)

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ヨン 85%、
モナストレル 15%
参考上代：¥1,100

深い輝きを持つチェリー・レッド。熟したブ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。

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・ソーヴィニヨン 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)
カタビズム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)
カタビズム2018 グレート・ゴールド(2014VT)
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・ソーヴィニヨン 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。完熟ブ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・オーガニック

DOイェクラ

品種：マカベオ 100%
参考上代：¥1,300

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。

カタビスム2021 銀賞(2020VT)

有機 / ピオロジック

認証あり/ムルシア州有機認証協議会

JAN: 8422443009860



カスターニョ モナストレレ・オーガニック

DOイェクラ

品種：モナストレレ 100%
参考上代：¥1,300

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。

カタビスム21 銀賞(2020VT)

有機 / ピオロジック

認証あり/ムルシア州有機認証協議会

JAN: 8422443002151



カスターニョ・ヴェルティス オーガニック

DOイェクラ

品種：ガルナツチャ50%、シラー20%、メルロー20%、モナストレレ10%
参考上代：¥1,500
ケース6本入

チェリーなどのレッドフルーツや、ブラックペッパーやクローブといったスパイスの香り。ソフトでまろやかな味わいはバランスが良く、とてもデリケートです。

有機 / ピオロジック

認証あり/ムルシア州有機認証協議会

JAN: 8422443006494



カスターニョ・カーサ・カルメラ カベルネ・ソーヴィニヨン

DOイェクラ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン85%、
モナストレレ15%
参考上代：未定 8月中旬入荷予定

カーサ・カルメラ(語源のkarmelは、ヘブライ語でブドウ畑やブドウの木、カーサはスペイン語で家の意味)は、太陽が豊かに降り注ぐスペイン南東部の美しいブドウ畑を見下ろす小さな納屋です。ミディアム・レッドの色合い。レッドカラントやプラムのフルーティーで複雑な香り。味わいはフレッシュで、滑らかなタンニンが心地よく舌に広がります。

JAN: 8422443007071



カスターニョ・モナストレレ・バリカ・オーガニック

DOイェクラ

品種：モナストレレ 100%
参考上代：¥1,600
ケース6本入

明るく濃いバイオレット。スマイルの花、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。
カタビスム2021 銀賞(2019VT)

有機 / ピオロジック

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イェクラ

品種：モナストレレ 100%
参考上代：¥2,700
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2021 90点(2018VT)
カタビスム2021 金賞(2018VT)
JAN: 8422443001260



アグリワインチャンネル
にて公開中!



サクラアワード 2年連続金賞 & トリプル金賞



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で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



- ・サクラアワード2021GOLD (2019VT、2020VT)
- ・Challenge Millésime Bio2021 Gold (2019VT)
- ・Catavinum World Wine & Spirits Competition2021 Gold (2019VT)
- ・Frankfurt International Trophy2021 Gold (2019VT)



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・ティントレラ 15%
参考上代：¥2,200

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・ソーヴィニオンのブレンド・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 of 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・グルメ2021 90点(2019VT)

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ート州の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。

ガルナツ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、じっ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	
品種：マカベオ60%、ガルナツチャ・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、ガルナツチャ・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、ガルナツチャ・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、シーフードの相伴に最適。 サクラアワード2019 ゴールド受賞 (2018VT)						
214470	ロジャレット・ネグラ Rojalet Negre	赤	DOモンサン 8437002456030	750	¥1,600	
品種：ガルナツチャ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。ガルナツ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)						
213912	ロジャレット・セレクト・ネグラ Rojalet Seleccio Negre	赤	DOモンサン 8437002456047	750	¥2,000	
品種：カリニャン70%、ガルナツチャ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こ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充分に味わえる、贅沢な1本です。 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) 2022 シルバーメダル(2019VT) インターナショナル・ワイン・チャレンジ2021 銅賞(2018VT) 2022 銀賞(2019VT)						
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	
品種：ガルナツチャ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。シルクのようになめらかな舌触りと喉ごしが何となく印象的。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) 2022 9.06点/10点(2019VT) ※6本入						
			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、“テラディナミカ”の発足当初からのメンバー。デメテル(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%
パレリャダ 20%

参考上代：¥2,200 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、後にぎよ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：ガルナッチャ・ブランカ 80%、
チャレロ 20%

参考上代：¥2,100 ケース6本入

標高500m以上の高地畑で育つガルナッチャ・ブランカをメインにした爽やかなブレンドワイン。グリーンのにら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・ティント オーガニック

DOペネデス

品種：メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、
テンブラニーリョ10%

参考上代：¥2,100 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：ガルナッチャ50%、メルロー 44%、
シラー 6%

参考上代：¥2,100 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: 1,800 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、クリーンでエレガントな余韻をお
楽しみください。

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: 8413929000013

◆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バ〜

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・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
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。



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 / ビオディナミ

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・ティント
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 / ビオディナミ

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 / ビオディナミ

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【限定品】**

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: 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





Masia Vallformosa ヴァルフォルモサ Penedès カタルーニャ州 ペネデス



伝統あるファミリー・ワイナリーから生産量世界第4位の100%カタルーニャ資本の 協同会社へ! 日常を彩る華やかでモダンなカバ。

ヴァルフォルモサは150年以上の上質なワイン&カバ造りの歴史を持つブランドです。
1865年創業のドメネク・ファミリーによる家族経営ワイナリーを母体とし、ワイン&カバ造りのプロフェッショナル集団
の共同会社として生まれ変わりました。現在、100%カタルーニャ資本としては最大のカバ生産者です。



カタルーニャ地方ヴィロビ・デル・ペネデス(Vilobí del Penedès)。
地元の精神風土は、ヴァルフォルモサ・ブランドに強い個性を刻みつけています。
それは“少し型破りな反骨精神”。地元の自然や人々への配慮と尊重、
そして伝統的な職人技と相まって、ヴァルフォルモサ独自の道を築き上げてきました。
しかし“反骨”といっても、堅苦しい深刻さや規制は少なく、むしろ楽しみ
の多い道です。真剣であることはもちろんとても大切ですが、いつも遊び
心や余裕を忘れないこと、それがヴァルフォルモサのポリシーです。

◀カタルーニャ最大のワインコンテスト【VINARI AWARDS】で、
2年連続ベスト・ワイナリー(2020&2021)に輝きました



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
218590	ヴァルフォルモサ クラシック ブリュット CLASIC DE VALLFORMOSA BRUT	白泡	NV	DOカバ	750	¥1,700	
				450474980636			
品種:チャレロ、マカベオ、パレリャーダ 契約農家が栽培する自社畑産ブドウ100%の贅沢なカバ!標高220mの高地で育つ樹齢30年以上の成熟したブドウの一番搾りのジュースのみを使用。 グリーンのきらめきのある淡いイエロー。非常に豊かな香り。青リンゴやハーブ(フェネル)、白い花やシトラスのニュアンスが感じられる芳醇なアロマ。泡立ち豊かで持続性が高く、ソフトでバランスの取れた味わい。程よい酸味とフルーティーな後味が魅力的です。 サクラ・ワイン・アワード2016 金賞							
218685	ヴァルフォルモサ クラシック ブリュット・ナチュレ CLASIC DE VALLFORMOSA BRUT NATURE	白泡	NV	DOカバ	750	¥1,900	
				4560474980612			
品種:チャレロ、マカベオ、パレリャーダ 契約農家が栽培する自社畑産ブドウ100%の贅沢なカバ!自社畑でも最も古い区画のブドウを厳選。一次発酵は16℃に調整されたステンレスタンクで、二次発酵は伝統的製法によりボトル内で行う。澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。 青リンゴ、白い花々、シトラスの香りにペストリーやナッツの香ばしいニュアンスが入り混じった複雑なアロマ。リキュール添加ゼロの極辛口ながら味わいはソフト。程よい酸味とフルーティーな後味が魅力的です。							



Castell d'or カステル・ドール

16のワイナリー

カステル・ドールは、2006年、エル・ペネデス、ラ・コンカ・デ・バルペーラ、プリオラート、タラゴナ、モンサンという異なるワイン
生産地域にあるワイナリーが共同組合としてスタートさせた会社です。100年以上の歴史を持つ老舗ワイナリーが協力して、
世界市場でブランドの認知度を高め名声を獲得することを目指しました。
ワイン製造における職人技と土地への敬意、個性的なワインを提供しようとするブドウ栽培者の努力、そしてワイン醸造家の
技術的知識が結びつき、最先端の設備を導入した結果、カステル・ドールは国内外の市場において、
ワインとカバのリーディング・カンパニーの一つに数えられるようになりました。



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214610	プーチ・デ・ソリベリャ ブリュット・ナチュレ PUIG SOLIVELLA BRUT NATURE	白泡	NV	DOカバ	750	2022年8月 上旬発売	
				-			
品種: マカベオ、パレリャーダ ケース6本入り 瓶内二次発酵、セラーで最低9ヶ月間熟成。 上品で落ち着いた印象。グリーン&ゴールドの輝きを持つイエローカラー。きめ細やかで豊かな泡立ちがロザリオのように 連なって液面に立ち昇ります。熟成による複雑なアロマ、熟した白い果実の風味にあふれた味わい。 口当たりはフレッシュで力強く、良く溶け込んだ泡がエレガント。 熟成の効果が熟した果実味と見事に調和し、素晴らしい後味につながっていきます。全体的に非常にバランスが良いカバです。							



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	
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ぼり静置。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ペール・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						
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	
カラタユドのテロワールを映し出した、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が魅力的です。 ※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						
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	
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。丁寧に選別後、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 グルナッシュモンドコンペティション2022 金賞						
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	
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。 ※どっしりとしたヘビー・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 94点						



ガリシア地方最大規模 品質重視の家族経営ワイナリー！

【ファミリーと伝統】

ボデガス・ミレニウムの母体であるボデガス・ガジェーガスはガリシア地方で最大の家族経営のワインメーカーです。グループはスペイン北西部のガリシア地方にある5つの大きなワイナリーから成り、ワインは世界50ヶ国以上で販売されています。



創設者のマヌエル・バスケス・ペレス、通称マノロ・アルノヤのワイン業界でのキャリアは、1955年に始まりました。マノロは小さなトラックにワインの樽を積み込み、Door to Doorでワインを売り歩いていました。それが現在の巨大グループ会社の起源なのです。
“良いワイン造るために必要なのは労働、愛情、感性の3つ”というマノロの哲学を、ファミリーは半世紀たった現在も守り続けています。

■ラ・バルバコア = THE BARBECUE ⇒ **バーベキューの意味**
スペイン北西部(ガリシア州)の家族経営のワイナリーが、BBQにピッタリなワインを造りました。
休日のウキウキ気分の時や、リラックスしたゆとりのひと時にぜひどうぞ！

コード	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
215160	ボデガス・ミレニウム ラ・バルバコア ヴェルデホ Bodegas Millenium La Barbacoa Verdejo	白	ガ イノ・デ・イスパ ーニャ	750	¥1,200	
			8413060751799			
品種:ヴェルデホ100% 醸造:15〜18℃に設定したステンレスタンクで15〜20日間発酵。 グリーンのきらめきのあるイエロー・カラー。フルーティーなアロマが漂います。柑橘フルーツの皮のピリツとさわやかな刺激にモモやアンズ、アーモンドのニュアンスが混じる活気に満ちた風味。 グリセリンたっぷりのつやつやとした飲み口、確かな構成。リフレッシュタイムに最適の辛口白ワインです。 全ての魚介類に。特に、マイルドな味わいの甲殻類や貝類、スモークサーモンと相性抜群です。 						
215165	ボデガス・ミレニウム ラ・バルバコア テンプラニーリョ Bodegas Millenium La Barbacoa Tempranillo	赤	ガ イノ・デ・イスパ ーニャ	750	¥1,200	
			8413060751782			
品種:テンプラニーリョ100% 醸造:15〜18℃に設定したステンレスタンクで15〜20日間発酵。18〜20℃で10〜20日間のマロラクティック発酵。 濃厚な紫の色合い。チェリー、ラズベリー、ブルーベリーの豊かなアロマ。ソフトで果実味にあふれ、まろやかな味わいの、飲みごたえたっぷりの赤ワインです。 肉(ビーフやラム)のグリルやロースト、シチュー、ソーセージ、チーズ、ミートソース系のパスタと。 						