

スペインワインカタログ

Selección de vinos Españoles

2024 4月

株式会社 仙石

SENGOKU CO.,LTD



スペインのワイン産地へ
北から南と幾度となく足を運び、
少しずつ集めたワインをお届けします。



SPAIN
Since 2007



ワインは親善大使。
生産国と日本を繋ぐ伝道師として
食文化に貢献したい。
私たちはそんな想いでワインを輸入しています。

仙石は2007年より自らの足でイタリアとスペインを中心とするワイナリーを一軒一軒訪ね、選んできたワインを日本へ直輸入するインポーターです。産地に惚れ、その土地の文化や空気を肌で感じ、心が通じ合ったワイナリーが造る想いがこもった質の高いワインを輸入し、品質管理を徹底した上でわくわくと共にお客さまの元へお届けします。

｜仙石のこだわりと理念｜

1. 有機栽培をベースにした安心な醸造方法で造られ、産地の文化を反映し、造り手の顔が見えるクラフト・ワインを厳選します。

実際に足を運ぶと、現地に行かなければ分からない情報や、ワインに出会えます。そんな中から、仙石で扱うワインはその土地のワイン文化が反映された造り手の顔が見える小規模ワイナリー、もしくは地元の農家が集まった歴史的な協同組合のものに絞っています。更に味わいに日本の食とのつながりが感じられ、日本に広めたいと思えること、生産者側も日本に理解と興味があること。これらを軸に生産者を厳選しています。そして最後に、人や自然に優しいサステナブルなワイナリーを選び、有機栽培はもちろん、添加物を最低限に抑えた安心な醸造方法を用いるワインであることを最も大事な選択基準としています。

2. ワイナリーと親密な関係を築き、ワイナリーとお客様を繋げ、ワインのわくわくと感動を伝える仕掛けを作ります。

仙石は各ワイナリーと親密な関係性を構築し、ヴィンテージ毎に変化する現地の取り組みや情報を把握しながら継続的にワインを輸入しています。実店舗やオンラインサイトを通じて現地の文化を感じられる店づくりやサービスを心掛け、ワイナリーとの関係性を活かした来日ワインイベントの開催やワインのコンテンツ発信など、ワインをより楽しめるための仕掛け作りを行っています。

3. 良品・良質・良価格・良い流通を追求します。



現地への買い付け・
ワイナリー訪問・視察。



現地輸送温度を管理、
リーファーコンテナで輸送。到着時に
全品検品し、主に自社倉庫で定温保管。



来日生産者とプロモーション
試飲会、セミナー、交流イベント
を開催。オンライン企画も開催。



ワインは自社スタッフが梱包し、
丁寧にお届け。





EMENDIS

エメンディス
DO ペネデス DO カバ



エメンディスのワインは「歓びのワイン」

畑面積：48ha www.emendis.es

食卓に笑顔をもたらしてくれるワイナリーです。

エメンディスは今の位置に1186年に住んでいたと言われる女性の名前が由来しています。代々伝わる歴史あるワイナリー、プチュモルトを引き継ぎ、アンナとジョルジョの夫婦率いるチームが高品質且つモダンなワイン造りを行っています。標高150mのところに48haの自家ブドウ畑を持ち、地ブドウのマカベオ、チャレッコ、パレリヤダを始めとする12種類のブドウを栽培しています。地下15mのセラーは、元々電車を通すトンネルとして誤って掘られた場所を買収したという非常にユニークな場所。クオリティー重視の質の高いワインを生み出しています。

エメンディス・カバ・泡 グランレセルバ・ブリュット・ナトゥール EMENDIS CAVA Gran Reserva Brut Nature

小売価格：3,800円(税別)

品種：チャレッコ 45% マカベオ 20%
パレリヤダ 20% シャルドネ 15%
醸造：低温度の場所で丁寧に瓶内二次発酵した後、26ヶ月熟成。シャルドネはバリック樽熟成。

香ばしい樽の香りが楽しめるレセルバ。パレリヤダが柑橘系の酸味を演出し、チャレッコはワイン全体の柱として力強く存在し、マカベオは上品でデリケートで程よい苦味を与え、シャルドネが複雑味と個性的でクリーミーな後味を残します。



イムム・カバ・レセルバ ブリュット・ナトゥール IMUM CAVA Reserva Brut Nature

小売価格：3,000円(税別)

1500ml 小売価格：4,800円(税別)

品種：チャレッコ 50% マカベオ 25%
パレリヤダ 25%
醸造：低温度の場所で丁寧に瓶内二次発酵した後、18ヶ月間瓶内熟成。

香り高く、繊細でスムーズに流れる上品な泡を持つドライな口当たりのカバ。シトラスやグレープフルーツのような柑橘系の香り。味わいは爽快でドライ。酸味と苦味の絶妙なバランスが、ワインに深みを与えます。



ルックス・カバ・ブリュット LUX CAVA Brut

小売価格：2,000円(税別)

品種：チャレッコ 50% マカベオ 25%
パレリヤダ 25%
醸造：低温度の場所で丁寧に瓶内二次発酵した後、14ヶ月間瓶内熟成。ドサージュ9g/l

フルーティーな味わいとほのかな甘さが心地良いカジュアルなカバ。元気なきめ細かい泡、洋ナシや青リンゴの甘い果実の香りを持ち、味わいは生アーモンドやフレッシュなフルーツを感じる爽やかなワイン。



カプロ・カバ・ブリュット CABRÓ CAVA Brut

小売価格：2,000円(税別)

品種：チャレッコ 50% マカベオ 25%
パレリヤダ 25%
醸造：低温度の場所で丁寧に瓶内二次発酵した後、14ヶ月間瓶内熟成。ドサージュ9g/l

フルーティーな味わいとほのかな甘さが心地良いカジュアルなカバ。元気なきめ細かい泡、洋ナシや青リンゴの甘い果実の香りを持ち、味わいは生アーモンドやフレッシュなフルーツを感じる爽やかなワイン。



ルックス・ロゼ・カバ ブリュット LUX Rose CAVA Brut

小売価格：1,900円(税別)

品種：トレパット 100%
醸造：地下10mのセラーで14ヶ月瓶内熟成。

土着品種トレパットを使った味わい深いドライなロゼ。鮮やかな赤色、サクランボやクランベリーの実の香りに口に入れるとボリューム感があり、同時にスッキリとした印象です。



ウル・デ・リエブレ ULL DE LLEBRE

小売価格：2,300円(税別)

品種：テンプラニーリョ、スモル
醸造：48時間15℃でマセレーション、低温発酵。ステンレスタンクで最低3ヶ月熟成

「ウサギの眼」の名を持つ果実味豊かな赤ワイン。桑の実、スグリ、野性のハーブなどの香り。スマイルの奥にアニスやカンゾウを想わせるスパイスのニュアンス。繊細でバランスの良い味わいです。



カプロ ネグレ CABRÓ Negro

小売価格：1,600円(税別)

品種：カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン、テンプラニーリョ
醸造：ステンレス醸造。

フレッシュでジューシーな赤ワイン！森の中のスマイルやハーブの香り。口当たりはフレッシュで、果実味豊かなフルーティーな味わいです。



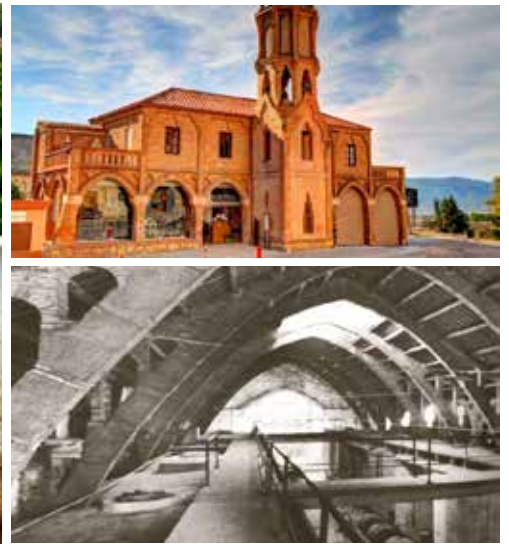
カプロ ブランコ CABRÓ Blanco

小売価格：1,600円(税別)

品種：チャレッコ 100%
醸造：ステンレス醸造。

チャレッコ100%で造るカジュアルな白ワイン！ネクタリンや洋ナシ、グレープフルーツの香り。口に入れるとフレッシュで、果実味豊かな味わいです。





カタルーニャのカバの歴史と生産を担う、協同組合のワイナリー

創立：2005年 www.castelldor.com

カステル・ドール・グループはカタルーニャ地方の産地から8つの異なる協同組合を統合し、2005年に設立されました。醸造所は州の様々なエリアに点在し、それぞれの地域が持つ気候、標高、土壌から、独自の個性を持ったワインが生み出されています。一部には125年以上の歴史を持つワイナリーもあり、彼らのセラーの多くは、アントニ・ガウディの弟子たちによって建てられた特徴的な形状をしています。チャレロ、マカベオ、パレリヤダ、トレパットのカバに欠かせない主要品種をはじめ、多種多様なブドウを栽培しており、ワイナリーチームはブドウ畑の管理からワイン醸造、出荷まで、徹底した品質管理に注力しています。



アルシアク カバ ブリュット 泡
ARCIAC CAVA Brut

小売価格：1,800円(税別)

品種：チャレロ、マカベオ、パレリヤダ

醸造：瓶内二次発酵の後、最低14ヶ月瓶内熟成。

繊細で豊かな泡を持つ、バランスの良いエレガントなカバ。

緑を帯びた麦わら色。花や熟した果実、柑橘系の香り。口に含むと非常に快活で、フレッシュで生き生きとした心地よい口当たり。後味には白い果実とシトラスのニュアンスが残ります。



ビオディナミ農法で、マヨルカワインの未来への革新に挑む小規模ワイナリー

創立：2012年 www.mesquidamora.com

独自の豊かな文化が息づく地中海と太陽の島・マヨルカ。オーナーのバルバラは親からワイン畑を引き継ぎ、マヨルカ島の伝統的なワイン造りに加え、自分自身の新しいコンセプトを取り入れたワイン造りをスタートしました。この島で初のビオディナミ認証を受けた7つの区画の畑を所有しており、ブレンサール、カイエット、マントネグロ、ジロ・ブラン、ゴルゴラサなどの在来品種に加え、彼女の両親が残した古木のシラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネも栽培しています。土壌は石灰質粘土、石灰岩、そして鉄分を豊富に含んだ赤土質です。彼女は新たな人生を「旅」に例えます。ラベルに描かれた「船」は、新しい海へと航海を始めた彼女の気持ちそのもの。まっさらな気持ちで新しく旅立ったとしても、「人生は全て必然で繋がっている = シンクロニア」という幸せを感じながら、彼女はワインを造り続けています。

トリスボル
TRISPOL

赤

シンクロニア ネグレ
SINCRONIA Negre

赤

シンクロニア ブラン
SINCRONIA Blanc

白

シンクロニア ロサード
SINCRONIA Rosado

ロゼ



小売価格：5,000円(税別)

品種：カイエット、カベルネソーヴィニヨン、シラー

醸造：品種毎にステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵後にブレンド。フレンチオーク 5000ℓ大樽と225ℓ小樽で熟成。

赤い果実とバニラやカカオなどのスパイス、わずかに青ピーマンの香り。深みとしっかりしたボディ、長い余韻をもつ赤ワインです。



小売価格：3,600円(税別)

品種：シラー、カイエット、メルロー、マントネグロ、カベルネソーヴィニヨン

醸造：ステンレスタンクで品種毎に発酵、マロラクティック発酵後にブレンドし、フレンチオークとアメリカンオーク樽で6ヶ月熟成。

マヨルカ島の海を連想させる、明るい味わいの赤ワイン。森の果実、プラムのアロマとスパイスの香り。フレッシュで軽い口当たりです。



小売価格：3,600円(税別)

品種：ブレンサール、ジロ、シャルドネ

醸造：品種毎にステンレスタンクで発酵してブレンド。そのまま4ヶ月間シュールリー熟成してボトリング。

海の香りが漂う旨みたっぷりの白ワイン。リンゴや洋梨の白い果実の香りと、その後から黄桃を想わせる甘い香りも広がります。まるやかでふくよかな味わい、長い余韻も楽しめます。



小売価格：3,600円(税別)

品種：カイエット、マントネグロ、ゴルゴラサ、モナステレル、メルロー

醸造：品種毎にステンレスタンクで発酵してブレンド。そのままシュールリー熟成しボトリング。

夏のフルーツのアロマ、ネクタリンの香りが特徴的。まるく旨みたっぷりの酸と、後味に塩気も感じます。



テロワールにこだわり続け、伝統を重んじながらモダンな 感覚で飛躍し続けるサマニエゴ一家のクオリティー重視ワイナリー

創立：1960年代 畑面積：36ha www.ostatu.com

背後にはシエラ・デ・カンタブリア山脈がそびえ、山からの恩恵を受ける最高の立地斜面に異なる畑を構えるオスタトゥは、リオハ産地のバスク州に属するアラベサに位置します。元々家族が経営していた宿（オスタトゥ）を醸造所に改築し、醸造から販売まで全てサマニエゴ一族で行っています。ブドウは有機栽培で育てており、畑の内95%は水はけの良い白亜質の泥灰土壌、ブドウのクオリティーを一番に重視し、積極的に畑の開拓も行っています。丹精込めて造る彼らの気質はオスタトゥのワインの個性として見事に表現されています。

グロリア・デ・オスタトゥ
GLORIA DE OSTATU

赤 ラデラス・デ・オスタトゥ
LADERAS DE OSTATU

赤 セレクション・デ・オスタトゥ
SELECCIÓN DE OSTATU

赤 オスタトゥ クリアンサ
OSTATU Crianza



小売価格：7,800円(税別)

品種：テンブラニーヨ 100%
醸造：最高のブドウの房だけを選びすくって収穫。コールドマセレーション後、29℃で18日間発酵。新フレンチ樽で18ヶ月熟成。

樹齢100年、最良の単一畑レベージャスのブドウが生み出す傑作。複雑な果実の香りにベルベットのような口当たり。口の中いっばいに大地の力強さが広がります。



小売価格：5,500円(税別)

品種：テンブラニーヨ 95% ピウラ 5%
醸造：最高のブドウの房だけを選びすくって収穫。コールドマセレーション後、25℃で14日間発酵。500ℓと225ℓの新樽で14ヶ月熟成。

標高620m、樹齢60年の単一畑ポルティエーヨのブドウのエlegantさ。白亜石灰質で冷涼な風が吹く畑ならではの、きめ細かく洗練された味わいです。複雑な香りしつかりとした果実味と長い余韻。アラベサの大地を感じる偉大なワインです。



小売価格：3,600円(税別)

品種：テンブラニーヨ 92%
グラシアーノ 8%
醸造：コールドマセレーション後、小さなオーク樽内で27℃で18日間発酵。その後新フレンチ樽で14ヶ月熟成。

標高540-580mの2か所の畑から房選りしたブドウで造るセクション。紫がかった濃いチェリー色。赤い果実の豊かなアロマの奥に柔らかい樟香とスパイスが感じられます。口の中にたっぷりとした果実感とまろやかなタンニンが広がります。



小売価格：2,800円(税別)

品種：テンブラニーヨ 90% グラシアーノ、マスエロ、ガルナッチャ 10%

醸造：小さめのステンレスで発酵。フレンチ小樽（半分は2年目、残りは3年目の樽）で12ヶ月熟成。

深みある赤紫色。まとまりがあり、柔らかくフルーティーなテンブラニーヨ。バナナやカカオ、トースト香があり、赤果実の力強い香りと味わいがあります。重すぎず、バランスの取れたボディです。

オスタトゥ ティント
OSTATU Tinto

赤 ロレ・デ・オスタトゥ
LORE DE OSTATU

白 オスタトゥ ブランコ
OSTATU Blanco

白 オスタトゥ ロサード
OSTATU Rosé



小売価格：2,300円(税別)

品種：テンブラニーヨ 92% グラシアーノ、マスエロ 6% ピウラ 2%
醸造：標高350-650mに広がる畑の若いブドウを使用。セミカルボニックマセレーションによる発酵。ソフトフィルター。

伝統的なセミカルボニックマセレーションで造る、フルーティーで軽やかな赤ワイン。ストロベリーや白い花の香り、飲み口は摘みだての赤いベリーをそのまま感じるフレッシュな味わいです。



小売価格：4,200円(税別)

品種：ピウラ 50% マルバシア 50%
醸造：樹齢60年。500ℓのフレンチ小樽で醸と一緒で発酵。ボトリングするまでそのまま樽で熟成。最低限のフィルター。

樽熟成の心地良く上品な香りと味わいが楽しめます。青リンゴやハーブのフレッシュな果実の香りにバナナ、バナナやトースト香。口当たりはフレッシュさと樽熟成によるふくよかさが共存し、心地良い酸が全体を引き締めます。



小売価格：2,300円(税別)

品種：ピウラ 85% マルバシア 15%
醸造：樹齢30-80年。標高580mの石灰質と粘土質土壌。ステンレスで5時間マセレーション。醸と一緒に21日間発酵。瓶詰めまでステンレスで保管。

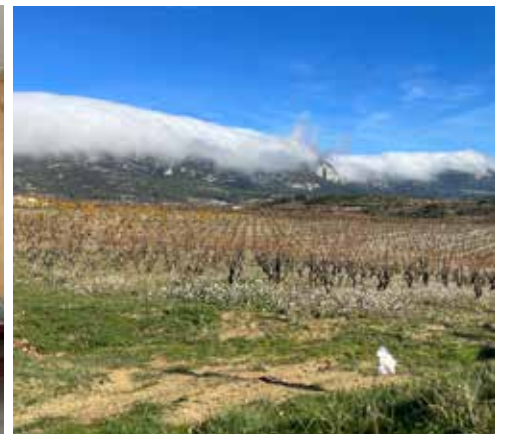
ミネラル感とフレッシュな酸味を持つ辛口白ワイン。ハーブや洋ナシ、柑橘系のフレッシュな高い香りに口当たりはさっぱり、エレガントで切れのある飲み口です。



小売価格：2,300円(税別)

品種：テンブラニーヨ 70% ガルナッチャ 27% ピウラ 3%
醸造：標高650mの最も古いブドウを使用。ステンレスで30時間マセレーション。その後醸と一緒に36日間低温で発酵。その後ソフトフィルター。

美しい桜色、エレガントで優しい飲み口のロゼワイン。サクランボやストロベリー、カモミールやラベンダーの香り、口に入れるとフレッシュな酸があり、味わい深い落ち着いたボディを持ちます。





MOKOROA

モコロア
DO ゲタリアコ・チャコリーナ



モコロア・ブランコ
MOKOROA Blanco

白

モコロア・ロサード
MOKOROA Rosado

ロゼ

小売価格：2,600 円 (税別)

小売価格：2,600 円 (税別)

品種：オンダラビ・スリ 85% シャルドネ 15%
醸造：ステンレス醸造

品種：オンダラビ・スリ 50%
オンダラビ・ベルツァ 50%
醸造：ステンレス醸造、15-18 時間マセレーション

カンタブリア海に面する丘の上の仲良し家族ワイナリー

創立：2008 年 畑面積：6 ha <https://txakolimokorooa.com/>

世界屈指の美食の街、サン・セバスチャンから車で約 30 分。ギプスコア県、海の街サラウツとカンタブリア海を見晴らす丘の上に、元々サン・セバスチャンでレストランを営んでいたホセ・アントニオ・モコロアが夫婦で設立したワイナリー。サラウツの隣には原産地呼称ゲタリアコ・チャコリーナの由来となった漁師町ゲタリアが有り、アラバ、ビスカイアと並ぶ3つのチャコリ生産地のうち、伝統的に潮風を感じる微発泡タイプの白チャコリを生産するゾーンです。2019 年からは若き兄弟ヨセバとアリッツがワイン造りに加わり、伝統を重んじながら革新的なチャコリ造りへの挑戦をスタートしたばかり。今では珍しい家族経営の小規模なチャコリ生産者です。



微発泡で親しみやすい定番チャコリ。薬色がかった黄色。青りんご、柑橘、白桃の香り。オンダラビ・スリ特有の爽やかな酸とピターな味わいに、シャルドネのまろやかさが加わります。食前酒として、また様々な野菜料理、アサリ等の貝や白身魚のお料理と。



フードフレンドリーな微発泡ロゼチャコリ。チェリーのようなピンク色。きめ細やかで繊細な泡を持ちます。赤果実や柑橘、様々なハーブや森のニュアンス。適度な酸味と程よいタンニンが有り、バランスの良いロゼです。エビやサーモンなど旨味や脂のある魚介、赤ピーマンやトマト、スパイスを使った肉料理と。

LA CASA DE LÚCULO

ラ・カサ・デ・ルクロ
DO ナバーラ



2 月頃入荷予定

ルクロ オールドヴァイン
LÚCULO Old Vine

赤

ルクロ ブラン
LÚCULO Garnacha Blanca

白

小売価格：3,200 円 (税別)

小売価格：2,800 円 (税別)

品種：ガルナッチャ 100%

品種：ガルナッチャ・ブランカ 100%

醸造：標高 800 m、樹齢 50-70 年の選ばれた樹から手摘み収穫。フレンチオーク樽でマロラクティック発酵。8-10ヶ月熟成。

醸造：フレンチオーク樽でアルコール発酵。3ヶ月間シュールリー熟成。



樹齢の古いガルナッチャならではの、艶やかな赤ワイン。熟したサクランボの後にスマイレのフローラルな香りが続きます。スパイスやタバコ、パニラのニュアンスも。樽感によく溶け込んでおり、滑らかなストラクチャーです。



心地よい樽香のガルナッチャ・ブランカ。緑がかったレモンイエロー。柑橘とフローラルな香り。洋ナシやハーブの香りに、樽由来のクルミやプリオッシュの香り。高い酸としっかりとしたストラクチャー、長い余韻が特徴です。

「ガルナッチャ・アトランティカ = 大西洋のガルナッチャ」を造る有機生産者

創立：2006 年 畑面積：15ha <http://www.luculo.es>

パンブローナの東に位置する街、メンディゴリアで 2004 年からワイン造りをスタート。DO ナバーラのサブゾーン、バハ・モンターニャをメインに総 15ha の畑を所有しています。メンディゴリアの美しい街が見晴らせる樹齢 100 年を超えるガルナッチャ・アトランティカの畑には、現在では珍しくオリーブや果樹が混植で育ち、昔からの有機農法が引き継がれています。1950 年代に建てられた協同組合のワイナリーを改装した最新の設備の中で、この土地を大切に守る為のサスティナブルな農業とワイン造りを大切に、醸造家ビルヒニアがガルナッチャの可能性を信じ、新しいワイン造りにも挑戦しています。

クロス テロワール
CHLOSS TERROIR

赤

カトゥロ テイント
CÁTULO Tinto

赤

カトゥロ ロサード
CÁTULO Rosado

ロゼ

小売価格：2,800 円 (税別)

小売価格：2,000 円 (税別)

小売価格：2,000 円 (税別)

品種：ガルナッチャ 100%

品種：ガルナッチャ 100%

品種：ガルナッチャ 100%

醸造：リベラ・バハの有機栽培ガルナッチャを使用、亜硫酸無添加。特殊な酵母によりステンレストンク内で先に 48 時間マロラクティック発酵し、その後アルコール発酵。

醸造：セメントタンクにて 18℃ で低温発酵。

醸造：標高 400 m の畑 セニエ法。フーラン果汁のみを使用。15 日間 14-15℃ で低温発酵。

繊細なブドウの果実味を最大限に表現した、若く生き生きとした印象の赤ワイン。滑らかで明るいルビーレッド。フレッシュな赤い果実、クランベリーやイチゴのような赤い果実、ハーブの香りと味わい。

フレッシュで若々しい果実味を楽しめる赤ワイン。紫がかった色調。チェリーの芳醇な香り。ブルーベリーや黒いフルーツ、スパイスのアロマも楽しめます。円く柔らかいタンニンを感じます。

パニラやスマイレのアロマを持つロゼ。イチゴやキイチゴ、サクランボの赤い果実の香りが続きます。フレッシュで果実の甘みも併せ持つロゼワインです。





夢は一つ。一気に築き上げた、これぞリベラ・デル・ドウエロの頂点。

DO リベラ・デル・ドウエロ 創立：2002年 畑面積：24ha www.bodegastabula.es

「夢は一つ。スペインワインの頂点を築き、そして世界にスペインワインの素晴らしさを認めてもらうこと！」これがオーナーのホセ・ルイス・ムニョスが世界を回った後に確信し誓った、たった一つの目標です。そして彼のブドウ、ワイン、この土地への愛と情熱がガソリンとなり、ゼロから始まった新生タブラはたった十数年であつという間にスペインワインを代表するトップワイナリーとしてその地位を確立するまでとなったのです。ホセ・ルイスが指揮するチーム・タブラは、若手醸造家を始め、地元のブドウ栽培者を彼の熱いリーダー力で率い、そしてブドウまでもがもはや彼を崇拜するかのようです。そうして造り上げられるタブラシリーズとカジュアルなダマナシリーズは、圧倒的な完成度で毎年我々を魅了し続けるのです。

グランタブラ
GRAN TÁBULA

赤 タブラ
TÁBULA

赤 ダマナ・クリアンサ
DAMANA Crianza

赤 ダマナ5
DAMANA 5

赤



小売価格：9,000円(税別)
16 9,500円(税別)

品種：テンプラニーヨ 100%
醸造：フレンチ大樽でアルコール発酵後、マロラクティック発酵。その後、フレンチオーク樽で16-18ヶ月熟成させ、大樽で2ヶ月熟成。最後にフィルターで濾過。

これぞタブラの頂点を誇る力強いワイン。最良の如く取れた樹齢60年のブドウを使用した濃い赤色。良く熟れたベリーの香りがカカオやバルサミコと共に漂います。力強く、深みがあり、力強いタンニンとソフトな甘みも感じられるフルボディです。



小売価格：5,800円(税別)

品種：テンプラニーヨ 100%
醸造：フレンチ大樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵。その後フレンチ樽で16ヶ月熟成。

タブラの看板ワイン。エレガントでバランスが取れた優れた力強いワイン。深い赤チェリー色。生き生きとした新鮮なフルーツの香り。バルサミコ、ローストされた香りも。バランスがよく、ソフトなタンニンが心地良く口に広がります。



小売価格：4,200円(税別)

品種：テンプラニーヨ 100%
醸造：ステンレスタンクでアルコール発酵後、フレンチ大樽でマロラクティック発酵。80%はフレンチ小樽、20%はアメリカン小樽で12ヶ月熟成。

エレガントで親しみやすい、ミディアムボディ。深いチェリー色。ストロベリーやプラムの熟成した心地良さ。カンゾウやバニラの香ばしい香りが感じられます。味は、ソフトでエレガントなバランスの良いタンニンがあり、最後は心地良く口の中で締めくくります。



小売価格：2,500円(税別)

品種：テンプラニーヨ 100%
醸造：樹齢10-12年。ステンレスでアルコール発酵させ、アメリカンオークとフレンチオーク樽で5ヶ月間熟成。

若々しいベリーの味わいがぎゅっしり詰まった親しみやすくフルーティーなワイン。ブラックチェリー色を持ちます。若いワインならではの生き生きとした力強さを持ち、心地良い後味で締めくくられる、タブラの人気ワインです。



1999/2005年 150ha/ルエダ 27ha
www.deandressisters.com/es

醸造家の姉ルートとプロジェクトマネージャーの妹アナのデ・アンドレス姉妹によるプロジェクト。バルセロナの大手ワイナリーで経験後、廃村になりかけていた地元の小さな村、カスティジェホ・デ・ロブレドを再生しようと立ち上げました。村周辺の放置されてきた畑の再生と、ブドウ畑外エリアには、元々生えていた様々な品種の樹を新たに植えることの2つを目的とし活動しています。「寒く厳しい気候の土地、貧しく未開拓の地域でも、優れたワインは造れる」という信念のもと、女性の瑞々しい感性が光るワインを世に送り出しています。

ワインで村を救え！デ・アンドレス姉妹の地域創生ワインプロジェクト。

アレグラ ホベン
ALEGRA Joven

赤 アレグラ ベルデホ
ALEGRA Verdejo

白 アレグラ ソーヴィニオン
ALEGRA Sauvignon

白



小売価格：2,100円(税別)

品種：テンプラニーヨ 100%
醸造：ステンレスタンクで26℃で10日間発酵。23週間マロラクティック発酵

クリーンでピュアなテンプラニーヨ。紫がかった色調。フランボワーズやイチゴのフレッシュな果実の香り。豊かな酸とみずみずしい果実感を伴う心地よい余韻が印象的です。



小売価格：2,100円(税別)

品種：ベルデホ 100%
醸造：ステンレスタンクで14-18℃で発酵。毎日ワインをかき混ぜながら1ヶ月シュールリー熟成。

アロマティックなベルデホの特徴がよく表現された白ワイン。緑がかったイエロー。フレッシュハーブやグレープフルーツの豊かでフルーティーな香り。さわやかな後味を楽しめます。



小売価格：2,100円(税別)

品種：ソーヴィニオンブラン 100%
醸造：ステンレスタンクで14-18℃で発酵。毎日ワインをかき混ぜながら1ヶ月シュールリー熟成。

ルエダのソーヴィニオンらしい、緑のニュアンスを感じる白。青みがかったイエロー。イラクサや白い花、グレープフルーツ、レモンなどの表情豊かで複雑な香り。ふくよかでしっとりとした味わいです。



畑面積：4ha プロジェクト：2001年～

リュルトンと、ミッシェル・ロランが生み出したトロの頂点。

ボルドーを代表する伝統的な生産者「リュルトン」と、ボルドーから始まり世界的に有名となった「ミッシェル・ロラン」。彼らを選んだスペインの土地は、トロでした。トロには限定された2つのゾーンが存在します。一つはドウエロ川の急に曲がった左岸の沖積土に丸石が混ざった土壌のゾーン。もう一つはドウエロ川の右岸。右岸は大きな高台が形成され川に突き出した形になっており、砂地、砂利が4～5m深くあり、その下の層には粘土があります。この粘土が冬に降った雨を保水しています。彼らを選んだ畑は右岸。なぜなら、土壌に保水力があり、ブドウの熟成と凝縮を促すからです。「カンポ・エリセオ」の名はフランス語でシャンゼリゼを意味し、ギリシャでは「呼吸をする大地」という意味があります。

カンポ・エリセオ 赤
CAMPO ELISEO

2003, 2004 小売価格：14,000円(税別)



品種：ティンタ・デ・トロ 100%

醸造：澱引き実施、樽のセレクションを行って良いものをブレンドし、フレンチ樽で18-20ヶ月熟成。

トロの力強い太陽を感じるフルボディワイン。深く濃いガーネット色に、複雑なアロマ。口に含むと円やかに柔らかく、リッチな構成がワインにパワーと凝縮感を与えています。



アルバリーニョの父が頂点を貫く、ビオディナミ農法の個性派ワイナリー。

創立：2003年 畑面積：48ha www.eladiopineiro.es

DO リアス・バイシャス内で DO 認可前の 1983 年からアルバリーニョの顔としてワインを造り続けるワイナリー、「Mar de Frades (マル・デ・フラデス)」の元オーナー エラディオ・ピニエイロ氏が、2003 年妻カルメの病気を機に新たに立ち上げた家族経営のワイナリーです。一新したワイナリーでは、利益だけを追及する大量生産型のスタイルを一切やめ、彼の人生を表現するかのようクラフト的なワイン造りをスタート。ビオディナミ農法を採用し、エル・サルネスの土地に伝わるアルバリーニョワインのルーツを基盤に、ハイクオリティーのアルバリーニョ造りにこだわりと情熱を注いでいます。エラディオの個性が溢れ出したネーミングやエチケット、ボトルの形状も完全オリジナル。ワインセラーでは音楽が鳴り響き、彼のワインは美術館で造られるアートのようなのです。

フロデカルメ・ミジム 泡
ブリュット・ナトゥール

FRORE DE CARMÉ Millesime Brut Nature

小売価格：8,500円(税別)

品種：アルバリーニョ 100%

醸造：自然酵母で低温発酵後、澱と共に6ヶ月熟成。前VTのスティールワインを15%ブレンドして瓶内二次発酵、約25ヶ月間熟成。ノンドサージュ。

ワイナリー北側の夜空に浮かぶ星座のラベル。美しい琥珀色。持続性のあるきめ細やかな泡。花やカリンのジャム、プリオッシュの香ばしさが漂う複雑な香り。口の中では柑橘シロップや海を感じる塩味が、とても繊細でクリーミーな泡に包まれます。



アモディーニョ 白
AMODIÑO

小売価格：6,800円(税別)

品種：アルバリーニョ 100%

醸造：自然酵母を加え低温で発酵。澱と共にステンレスで9ヶ月熟成。前VTの澱をブレンドし3ヶ月熟成。さらに次年度の澱を加え3ヶ月熟成し、その後9ヶ月熟成。ステンレスで数ヶ月寝かし、ボトリング。

ガリシア語で、あらゆる瞬間に感謝しながら人生を謳歌しようという意味の名。輝く黄金色。蜜のような旨みと濃厚さ、複雑さを持つ高品質アルバリーニョ。柑橘のノートとミネラル、フェネルやヘーゼルナッツの香り。完璧なバランスの酸を持ち、オイリーで、熟成されたとても余韻の長いワインです。



エンビディア・コチーナ 白
ENVIDIA COCHINA

小売価格：20,500円(税別)

21,520円(税別)

品種：アルバリーニョ 100%

醸造：1年間シュールリーされた前年のワインを15%ブレンド。さらに3ヶ月当分の澱と熟成の後、ステンレスタングで3ヶ月熟成。

「羨ましい！」という意味合いのオーナー夫妻が悪魔と美女の物語として描かれたワイン。毎年ラベルのデザインが変わります。白い花、カリン、シトラスの香り高く存在感がある一方でバランスの取れたフレッシュな酸があり、長い余韻が続きます。

VT20

VT21





BOUZA DO REI

ボウサ・ド・レイ

D.O. リアス・バイシャス (サブゾーン：サルネス)

D.O. リアス・バイシャスの歴史と共に歩んできた旗手ワイナリー。

創立：1983年 畑面積：150ha www.bouzadorei.com

リアス・バイシャス最大のサブゾーン「バル・デ・サルネス」の中心、棚仕立てのブドウ畑の景色が広がる平地に位置するボウサ・ド・レイは、D.O. リアス・バイシャスを獲得した最初のワイナリーの一つです。以来、原産地呼称の推進と強化を積極的に進めてきました。ワイン造りのすべてのプロセスにおいて最高基準を目指すという初期の志を忘れず、認可品種の中でも、最もエレガントで豊かなアロマを持つアルバリニョ種にこだわり、最新鋭の設備を導入した生産を行っています。



バル・デ・メイガス 白
VAL DE MEIGAS

小売価格：2,800円(税別)

品種：アルバリニョ 100%

醸造：ステンレスタンクで6ヶ月熟成。

「魔法使いの谷」という名前の、フレッシュで繊細なアルバリニョ。輝く変り色。白い花とフルーツを想わせる香り。豊かなアロマと酸、バランスの取れたまとまりのある味わいです。



ADEGAS GALEGAS

アデガス・ガレガス

D.O. リアス・バイシャス (サブゾーン：オ・ロサル / オ・コンタド・ド・デア)

“量より質”でアルバリニョの名品を生み出し続ける。

創立：1995年 畑面積：81ha <https://www.adegasgalegas.es/>

ガリシア語で「ガリシアのワイナリー」を意味するアデガス・ガレガス社は、スペイン北西部、ポルトガル国境に近いリアス・バイシャス地方の最南部、ミーニョ川の隣、メデル村にあります。

3つの畑から構成されており、その場所に合った品種をそれぞれの畑で栽培しています。中でも、中心にあるお屋敷はガリシアの文化遺産にも登録されており、屋敷内にも10haの畑があります。

リアス・バイシャスでもアルバリニョの瓶内二次発酵スパークリングを生産しているのはほんの数社しかありません。かねてより“量より質”の方針のもと、数々のアルバリニョの名品を生み出してきました。「ダンサ」はそんなアデガス・ガレガスが手掛けた最初のスパークリングワインです。



ダンサ ブリュット 泡
DANZA Brut

小売価格：4,200円(税別)

品種：アルバリニョ 100%

醸造：ステンレス発酵、瓶内二次発酵、30ヶ月熟成。

アルバリニョのシャンパーニュ式スパークリング。

柔らかな泡とジューシーな味わい。この土地のブドウならではのトロピカルなアロマ、シードルのようなジューシーさと柔らかな泡、塩気のあるミネラルを持つエスプレモソです。





QUINTA DE COUSELO

キンタ・デ・コウセロ
DO リアス・バイシャス (サブゾーン: オ・ロサル)



中世からの伝統的なワイン造りを脈々と受け継ぐ、オ・ロサル地域を代表する生産者。

創立: 1864年 畑面積: 8ha www.quintacouselo.com

ポルトガルとの国境からほど近いサブゾーン「オ・ロサル」に属するキンタ・デ・コウセロの歴史は、12世紀のアルフォンソ7世の治世の頃までさかのぼります。大西洋を臨む場所にあった、サンタ・マリア・デ・オイア修道院の修道士たちは、休息と瞑想に適した穏やかな気候を持つこの土地の可能性に着目し、ブドウ畑を広げていきました。当時彼らが所有していたチェイラと呼ばれた農場が、現在のキンタ・デ・コウセロです。

キンタ・デ・コウセロ・セレクション 白
QUINTA DE COUSELO SELECCIÓN

小売価格: 5,500円 (税別)

品種: アルバリーニョ 90%
カイニョブランコ 5% ロウレイロ 5%
樹齢 25年以上の花崗岩質、一部スレート片岩。沿岸の伝統的な圃田仕立て。
醸造: ステンレスタックでシュールリーをしながら40ヶ月熟成。瓶内熟成1年以上。

長期熟成による濃厚で官能的な味わいの最上アルバリーニョ。金柑、パイナップル、蜂蜜、海を感じるミネラル感。濃密で濃縮された刺激的な味わいの豊かな層。フレッシュでバランスの取れた酸味を持ちます。



トゥロニア
TURONIA

小売価格: 3,500円 (税別)

品種: アルバリーニョ 100%
醸造: ステンレスタックで15℃で18~21日間発酵。6ヶ月間シュールリーをしながら熟成。

エレガントでバランスの良い酸をもつ上質アルバリーニョ。緑がかったイエロー。レモンやオレンジの砂糖漬けの香りに、花やハーブも感じられます。海の塩気を含むミネラルとボリュームを感じる白ワイン。



白
バルブンティン

小売価格: 2,800円 (税別)

品種: アルバリーニョ 100%
醸造: ステンレスタックで15℃で18~21日間発酵。3ヶ月間シュールリーをしながら熟成。

酸のバランスの良さが特徴のフレッシュアルバリーニョ。緑がかった澄んだイエロー。フルーティーで甘酸っぱいアロマ。複雑なミネラルも感じます。柑橘とハーブ香、フレッシュでさわやかな後味です。



長く修道院で相続されてきましたが、1835年に競売にかけられます。いくつかの所有者の手を経たのち、2013年からはガリシアの小規模ワイナリーのグループに所属。アルバリーニョ、カイニョ・ブランコ、マルケス(ロウレイロ)、そしてトレイシャドウーラを栽培し、長い伝統を伝えるワイン造りを続けています。



MANUEL FORMIGO

マヌエル・フォルミーゴ
DO リベイロ



僅か 4ha、父から子へと受け継がれる家族経営ワイナリー。

創立: 2006年 畑面積: 4ha www.fincateira.com

マヌエル・フォルミーゴはDOリベイロ内に多くある小規模農家。ボルドーで醸造を勉強した若きマヌエル・フォルミーゴが一人で醸造と経営を行うワイナリーです。200年前に建てられた石造りの家の1階にある小さな醸造所で丁寧にワイン造りを行っています。フォルミーゴが蟻を意味するところから、ラベルには蟻のイラストが描かれており、彼が醸造に取り組む姿を表しています。

フィンカ・テイラ
FINCA TEIRA

小売価格: 2,800円 (税別)

品種: トレイシャドウーラ 70%
ゴデージョ 20% トロンテス 10%
醸造: 16℃で16日間アルコール発酵。その後ステンレスタック熟成。

樹齢 15 ~ 30年のトレイシャドウーラ、ゴデージョ、トロンテスを使用。輝く麦わら色。カリン、柑橘のフレッシュなフルーツやグリーンハーブを思わせる香り。口に含まれ、綺麗な酸味と果実味とのバランスの取れた味わいが広がります。



フォルミーゴ
FORMIGO

小売価格: 2,300円 (税別)

品種: パロミノ 50% トレイシャドウーラ、ゴデージョ、トロンテス、ロウレイラ、アルビージャ、カイニョブランコ、アルバリーニョ 50%
醸造: 16℃で14日間アルコール発酵。その後ステンレスタック熟成。

多様な土着品種から造られる昔ながらのリベイロワイン。輝く麦わら色。レモン、白い花の香り。フルーティーで凝縮感のある味わいで、フレッシュな酸を持ちます。魚介類との相性が良いです。



代々受け継がれてきた4haの小さなブドウ畑には樹齢35年のトレイシャドウーラを始め、土着品種のゴデージョ、トロンテス、ロウレイラ、アルバリーニョ、アルビージャが植えられています。それらをブレンドして伝統的なリベイロの白ワインを造っています。リベイロを代表する花崗岩質の土壌は白ワインの産地には最適。近年改築されたワイナリーの壁面にも利用されています。



ADEGA DA PINGUELA

アデガ・ダ・ピングラ
DO バルデオラス

サラリーマンが造るワインが一躍大注目?! フランシスコが丹精込めて造るこだわりワイン。

DO バルデオラス 畑面積: 2ha 創立: 2008年 adegadapinguela.com

普段は電力会社の社員として働くフランシスコ・ヌニェス氏。そして、長年の彼の夢は、ワイン造り。たった数年前に立ち上げた彼のワイナリーはすでに、バルデオラスを代表するワイナリーとして、地元でも評価されています。フランシスコは言います。

「ワインには、裏にある背景や歴史、文化がとっても大事だ。僕は本当のワインを造りたかった。一般的には早飲みワインと扱われるゴデージョやメンシアの本当のポテンシャルを、僕は証明したかったんだ。」フランシスコの夢物語が現実となった、まさにロマン溢れるワインです。

ベントウーラ ガルナッチャ 赤
Memoria de VENTURA Garnacha

小売価格: 3,200 円 (税別)



品種: ガルナッチャ 100%
醸造: 小さな開放樽で区画毎に発酵。手でパトナージュ。フレンチオークで8ヶ月と、ステンレスタンクで4ヶ月熟成させた後、10ヶ月瓶熟成。
凝縮したガルナッチャを堪能できる、エレガントな赤ワイン。スパイスと、バラやスミレなど花の香り。クランベリー、カシスなどの高い果実感。ふくよかでしっかりしたストラクチャーを感じます。

デス ティント 赤
DEZ Tinto

小売価格: 2,800 円 (税別)



品種: メンシア 80%
ガルナッチャ・ティントレラ 20%
醸造: 開放樽で、品種毎に発酵。6ヶ月フレンチオークにて、品種毎に熟成。
2種ブレンドの、華やかでしっかりしたボディの赤ワイン。赤果実のジャムのような甘やかな香りに、メンシアらしいスパイスのニュアンス。滑らかな舌触りを持つ明るく味わい深い。

ベントウーラ ゴデージョ 白
Memoria de VENTURA Godello

小売価格: 2,800 円 (税別)



品種: ゴデージョ 100%
醸造: ステンレスで発酵、週1回パトナージュしながら4ヶ月間シェーリング。一部フレンチオークで発酵熟成したワインをブレンド。
おじいさんの名前を付けたゴデージョ。輝く黄金色。リンゴを中心としたフルーティーな香り。ミネラル感があり、後口に心地よい酸味。余韻が長く、しっかりと骨格と凝縮感があります。



ADEGA CACHIN

アデガ・カチン

DO リベイラ・サクラ (サブゾーン: リベイラス・ド・シル)



古代に造られた段々畑を所有する、リベイラ・サクラの家族経営ワイナリー。

畑面積: 35ha www.adegacachin.com

緑豊かで水も豊富な山奥の産地、リベイラ・サクラ地域の中心を流れるシル川の南に広がるシルエリア。このエリアは日当たりが非常に良く、大パノラミックの斜面に石造りの段々ブドウ畑が広がります。そんな中に家族代々から伝わるカチンの畑があり、現在3代目のオーナーであるセサル・エンリケス・ディエグエスですら石畑がいつ造られたのかは分からないと言います。

カチンの畑から見上げるベサ・ド・レイの教会の名前から名づけられたワインはリベイラサクラの素朴で飾り気のないキャラクターをよく表しています。リベイラ・サクラのワインが家族用のワインを抜け出し、世界へ羽ばたき始めたのはここ近年です。日本の気候にも似ている、山の緑と水をたっぷり感じるベサ・ド・レイ シリーズをお楽しみください。

ベサ・ド・レイ ロボ 赤
PEZA DO REI Rojo

小売価格: 3,300 円 (税別)



品種: メンシア 100%
醸造: 早朝に収穫し、プレス。18-24°Cでマセレーション後12-15°Cでアルコール発酵。ソフトフィルトレーション。
メンシアの原産地、リベイラ・サクラの山から届くビュアな赤ワイン。軽やかでフレッシュな味わいです。輝くルビー色。スミレや花の香り。透明感があり、酸味と果実味のバランスが絶妙です。少し温度を冷やしてお楽しみ下さい。

ベサ・ド・レイ ブランコ 白
PEZA DO REI Blanco

小売価格: 2,800 円 (税別)



品種: ゴデージョ 80%
レイシドウーラ 10% アルバリーニョ 10%
醸造: 早朝に収穫し、速やかにセララへ移動しソフトプレス。13-15°Cでアルコール発酵12-15日。
リベイラ・サクラの山から届く、透明感溢れる白ワイン。緑がかった麦色。フローラルの香りに心地よい酸味があり、ミネラル感たっぷりのフレッシュで果実味豊かなワインです。お料理を選ばず楽しめます。



ビエルソの存分な太陽の恵み。小高い丘に古樹のブドウ畑を所有する家族経営ワイナリー。

畑面積：12ha 創立：2002年 www.bodegaluz.com

何代にも渡り、ビエルソでワインを造り続けてきたアミーゴ一家。2002年より初めて瓶詰めを始め、地元を中心にワインを販売する家族経営のワイナリーです。見晴らしが良く、日当たりの良い広々と広がるビエルソの産地は、代が変わるごとに小さく区画が分断されるのが一般的です。アミーゴは、合計50区画（プロット）もの畑を所有しており、それらのブドウの樹齢は古く、50年から100年を超えます。このエリアは大陸性の気候で降水量が少なく、盆地です。土壌は花崗岩や石灰粘土質を含むのがビエルソの特徴です。夏や昼間の温度は非常に高く、冬や夜には気候が著しく変わり、力強くポテンシャルあるメンシアを生み出すことができます。力強いビエルソの大地が生み出すメンシアをぜひお試しください。

バロイロ
セレクション・エン・ピニャ
BALOIRO SELECCIÓN EN VINA

赤 ビニャデモヤ
VIÑADEMOYA

赤 バロイロ ブランコ
BALOIRO Blanco

白



小売価格：4,800円 (税別)
品種：メンシア 100%
醸造：ステンレスで60日間アルコール発酵。オーストリアオーク樽で12ヶ月、フレンチオークで6ヶ月熟成。

メンシアの力強いポテンシャルを感じるワインです。品種の特徴である赤や黒の果実の香りが溢れ、スマイルのニュアンスも感じます。シルキーでまろやか、ピロードのような口当たり。



小売価格：2,800円 (税別)
品種：メンシア 100%
醸造：ステンレスでのアルコール発酵後5ヶ月フレンチオーク熟成。

果実味豊かでジューシーな味わい。ビエルソの太陽を感じるメンシアです。カシヤや若々しいブドウの香り。バルサミコや白い花のニュアンスも。土壌から生まれるミネラル感と力強さが楽しめます。



小売価格：3,000円 (税別)
品種：ゴデージョ ドニャブランカ
ペレス (パロミク)
醸造：ステンレスでのアルコール発酵、3-4ヶ月熟成。

太陽の光をたっぷり感じる、ブドウ本来の甘味を持つ人気ワイン。樹齢50年を超える古樹をブレンド。フレッシュなカリンやレモンの香り、高い酸とハチミツのような甘味が交わる複雑な味わいです。



1879年創立のビエルソで歴史ある協同組合。

創立：1879年 www.vinosguerra.com

ビエルソはレオンの大都市とガリシア地方の間に広がる広大なブドウ生産地です。スレート土壌が広がる大陸性の気候を持ち、太陽の光を沢山浴びた、樹齢の古いメンシアが多く残っている場所です。ビノス・ゲーラはビエルソのワインの歴史と共に歩んできたワイナリー。広大な土地は、標高450-600mまで広がり、全て手摘みで収穫を行います。

ビンディウス ブランコ
VINDIUS Blanco

白

ビンディウス ロサード
VINDIUS Rosado

ロゼ



小売価格：1,500円 (税別)
品種：ゴデージョ、ドニャブランカ
醸造：ステンレス醸造。8時間マセレーションした後10日間アルコール発酵。

ドライでフレッシュな白ワイン。ハーブやグレープフルーツなどフレッシュな香り。きりっと引き締まる酸味を持ち、ドライな味わいです。



小売価格：1,500円 (税別)
品種：メンシア 100%
醸造：樹齢45-55年。ステンレス醸造。粘土混じりのスレート土壌。標高450-600m。8時間マセレーションした後、10日間アルコール発酵。

熟した赤い野生の果実の香りにハーブのニュアンス。ラズベリーのような果実味と爽やかな酸が心地よいロゼワインです。



PRADA A TOPE

プラダ・ア・トペ
DO ビエルソ



フロンティア精神で、ビエルソワインの父として知られる多才な生産者、プラダ・ア・トペ。

DO ビエルソ 畑面積：205ha 創立：1972年 www.pradaatope.es

オーナーのホセ・ルイス・プラダはビエルソの洋服店の息子で、若かりし頃は水牛をイメージしたカラフルな車に、ワイナリーの名前にもなっている「Prada a Topel=プラダ最高!」と印し、ヨーロッパ中を巡りました。その後地元ビエルソに古い屋敷を購入し、ワイン醸造施設、レストランやホテル、直売ショップも併設する彼のユートピアとしてよみがえらせます。地元では有名スポットとして親しまれています。

そして同時に、ビエルソのパイオニアとし、自社でのワイン造りや地元で伝わる数々の瓶詰め食品づくりをスタート。設立当初から、伝統を重んじ、全て人の手によって造ることにこだわり、そして素材は全て有機栽培であることを徹底しています。彼の強い個性とアイデンティティから、その後も数々の個性的な商品やワインが生まれ、若く有能なスタッフと共に、益々発展を続ける生産者です。

シャンプラダ ブリュット
XAMPRAIDA Brut



泡 ピカント
PICANTAL



赤 プラダ セレクション
PRADA SELECCIÓN



赤 プラダ クラレテ ロサード
PRADA CLARETE Rosado



小売価格：3,300 円 (税別)

品種：ゴデージョ50% シャルドネ50%
醸造：メトド・シャンパーニュ。澱と一緒に18ヶ月瓶内熟成。
ビエルソの瓶内二次発酵のパイオニア。上質でしっかりとした骨格があります。フレッシュな酸、エレガントできめ細かい泡。味わい深く、幅広いお料理に合わせられます。



小売価格：5,800 円 (税別)

品種：メンシア 100%
醸造：ステンレスで醸造後、新フレンチバリックで14ヶ月熟成。
ホセ・ルイスの印象的な顔写真がトレードマークのプラダの最良メンシアを使ったフラッグワイン。美しいチェリーレッド色、カカオや赤果実の香り、味わいはきめ細かく滑らかなフルボディです。



小売価格：4,800 円 (税別)

品種：メンシア 100%
醸造：自然酵母を使用。ステンレスで発酵後、フレンチオークとアメリカンオークで13ヶ月熟成。最低12ヶ月瓶内熟成。
選ばれた区画のブドウだけで造られる、たっぷりの赤果実と柔らかいタンニンを感じる赤ワイン。深いチェリーレッド。奥にリコリスのニュアンスを感じます。バランスの良さと長い余韻を味わえる一本です。



小売価格：2,800 円 (税別)

品種：メンシア 70% ゴデージョ 30%
醸造：自然酵母を使用。発酵前にゴデージョと、色素抽出のために皮とマセレーションしておいたメンシアの2種のモストを混合。
輝きのあるサクラソビのような色。ゴデージョの柑橘とメンシアの赤い果実の香りが結びついています。しっかりした骨格と心地よい後味です。

プラダ ゴデージョ
PRADA Godello



小売価格：3,300 円 (税別)

品種：ゴデージョ 100%
醸造：自然酵母を使用。ステンレスタンクで発酵後、シュールリーしながら3ヶ月熟成。
内陸ビエルソらしい果実感とオレンジのニュアンスを感じるゴデージョ。柑橘、パイナップルやトロピカルフルーツの甘い香りが広がります。果実味とバランスの良い酸が心地良く、全体をほろ苦味が締める辛口です。



ALJIBES

アルビベス

ピノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カステーリャ



ラ・マンチャの荒野に大農園を所有する、情熱とエネルギー溢れる生産者。

畑面積：178ha www.fincalosaljibes.com

アルビベスの大農園は標高 1200m のラ・マンチャの内陸に 900ha にも及ぶ大農園を持ち、180ha のブドウ畑のほか、低木林が生える一帯やオリーブ畑、植物や野ウサギ、ヤマウズラ、そしてハトのような動物を共存させ、ブドウを中心とするエコシステムを存在させています。文化的にも価値の高い醸造所とセラーは最新技術を駆使し、機能的にデザインされています。

伝統、文化と技術や最も前衛的な醸造学と完璧な釣り合いを見せています。オーナー、マヌエル率いる若く情熱的な素晴らしいチームが表現力の高いワインを生み出します。アルビベスのワインは国内、海外を始め、数多くの賞やハイスコアを獲得しており、ラ・マンチャを代表するワイナリーとしての地位を確立しています。

セレクトウス SELECTUS

赤

アルビベス ALJIBES

赤

VA ティント VA Tinto

赤

小売価格：9,500 円 (税別)

品種：シラー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロー

醸造：手摘みブドウを使い 1 万 ℓ 大樽でマロラクティック発酵後、新フランス樽で 18 ヶ月。

ドラマチックで上品、五感を満足させてくれる印象深いワイン。ボトルラベルは偉大なデザイナー家オスカー・マリネによるもの。中身のワインと同様エレガントでモダン、しっかりしたボディを持ちながら、華やかでバランスがとれています。

小売価格：3,600 円 (税別)

品種：カベルネソーヴィニヨン 35%、メルロー 35%、カベルネフラン 30%

醸造：手摘みブドウを使い 1 万 ℓ 大樽で 3 ヶ月熟成後アメリカ・フランスオーク樽で 9 ヶ月。

ボルドースタイルの柔らかくパランスの取れたワイン。濃い赤色。よく熟れたベリーの香りがカカオやバルサミコと共に漂います。力強く、深みがあり、力強いタンニンとソフトな甘みも感じられるフルボディです。

小売価格：2,500 円 (税別)

品種：メルロー 30% ガルナッチャティント 20% カベルネソーヴィニヨン 20% プティヴェルド 20% シラー 10%

醸造：夜間に機械で収穫。1 万 ℓ のフレンチ大樽で 6 ヶ月熟成。

カジュアルでフルーティーな赤ワイン。濃いチェリー色。ミネラルの香りが黒系フルーツのコンポートの香りと良いコンビネーション。スパイスのニュアンスも感じられます。口当たりはソフトで、しっかりとしたタンニンとミネラル感でバランスがとれています。

シャルドネ バリッカ CHARDONNAY BARRICA

白

カタ・デ・モランテ CATA DE MORANTE

白

VA ブランコ VA Blanco

白

小売価格：2,600 円 (税別)

品種：シャルドネ 100%

醸造：10-12℃で低温発酵の後 18-20℃で樽発酵。3 ヶ月間フレンチオーク熟成。

しっかり樽熟成のニュアンスを持ったシャルドネ。濃い麦わら色。バナナやココナッツの間から桃のフルーティーな香り。バランスの良い酸で柔らかくフレッシュな味わい。長い余韻も楽しめます。

小売価格：2,300 円 (税別)

品種：ベルデホ 100%

醸造：夜間に最もよく熟したタイミングで収穫。ステンレスで低温発酵。

フレッシュで豊かなアロマを持つ白ワイン。緑がかった輝きのある麦わら色。トロピカルなアロマとエレガントなバルサミコのニュアンス。フルーティーで余韻の長いワインです。

小売価格：2,500 円 (税別)

品種：ソーヴィニヨンブラン 80%、シャルドネ 20%

醸造：シャルドネは手作業で収穫後フレンチ樽で熟成。ソーヴィニオンは夜間に機械で収穫後ステンレス醸造。

フレッシュでフルーティーな白ワイン。淡く美しい麦わら色。フレッシュなトロピカルフルーツやパッションフルーツの香りが特徴的。すっきりしたフルーティーな口当たりに、エレガントで長い余韻。





VERMUT ベルモット

18世紀末にイタリアで生まれた、ハーブを漬け込んだワイン、ベルモット。スペインでは一般的に「ベルム」と呼ばれます。スペインでもその歴史は長く、ワインにハーブを漬け込んで作るベルモットは薬用として飲用され、伝統的に楽しられていました。

近年このベルモットがスペインのカタルーニャを中心とした北スペインで新たなブームとして始まり、早くもバルで楽しむドリンクとして定着しています。カクテル用のベースとしてはもちろんですが、バルで生ハムやタパスを食べながら、赤にはオレンジ、白にはレモンやオリーブを添えてそのままロック、もしくは炭酸で割ってカジュアルに飲むのがスペイン流です。

ベルモットには、白と赤、そして樽で熟成をさせたレセルバタイプがあります。

ビエルソ / プラダ・ア・トベ社

ビエルム ブランコ
BIERMÚ Blanco

白
1000ml

ビエルム ロホ
BIERMÚ Rojo

赤
1000ml

モンサン / セリエル・ダ・カプサネス社

ベルム・デ・カプサネス
VERMUT de Capçanes

赤
750ml

小売価格：3,800 円 (税別)



原材料：ゴデージョ 50% シャルドネ 50%
約 20 種ハーブ、砂糖
アルコール度数：15%
醸造：醸造した白ワインにハーブを漬ける。

レモンを添えて食前、食中に楽しめるクラフトベルモット。味わいはフルーティー、シナモンやオレンジ、フェンネル、アブサンなどさまざまなフレーバーが楽しめます。ストレート、ロック、少量の炭酸水と割ってなど。

小売価格：3,800 円 (税別)



原材料：ムシア 100% (一部樽熟成)
約 20 種ハーブ、砂糖
アルコール度数：15%
醸造：醸造した樽熟成の赤ワインにハーブを漬ける。

オレンジやオリーブを添えて、食前、食中に楽しめるクラフトベルモット。ほろ苦く、さまざまなフレーバー。味わいはフルーティー。ストレートでも、ロックでもサーブできます。

小売価格：3,000 円 (税別)



原材料：ガルナッチャブランカ、マカベウ
数十種ハーブ、カラメル
アルコール度数：16.5%
醸造：ワインにハーブを漬け込む。フレンチオークを使い、伝統的なソセラシステムで24ヶ月熟成。

昔からカタルーニャで広く知られる伝統的ベルモット。キャラメルや濃いナッツの色合い。複雑にスパイスが混ざり合ったアロマ、口当たりはしっかりと濃厚、甘さとほろ苦さが心地よいです。ストレート、ロックで。

ルエダ / クアトロ・ラヤス社

61 ベルデホ
61 VERMUT Verdejo

白
750ml

61 テンプラニリーヨ
61 VERMUT Tempranillo

赤
750ml

小売価格：2,800 円 (税別)



原材料：ベルデホ 100% 50 種ハーブ
醸造：50% 樽発酵、50% ステンレス発酵の白ワインにハーブを漬ける。
アルコール度数：15%

補糖無しの、ベルデホ本来の甘さと爽やかさが楽しめるベルモット。琥珀がかかったマホガニー色。フェンネルやニワトコ、タイム、ローズマリーの香り。長い余韻に、心地よいほろ苦さが残ります。

小売価格：2,800 円 (税別)



原材料：テンプラニリーヨ 100% 5 種のハーブ
醸造：赤ワインに5種類ハーブを漬け込み、フレンチ&アメリカンオーク樽で3ヶ月熟成。
アルコール度数：15%

テンプラニリーヨ本来の果実味を生かした赤ワインベースのベルモット。ブルーベリー、シナモン、プラム、オレンジの香りが広がります。ストレート、ロックがおすすめです。



OTROS

食後酒・リキュール

ルエダ / クアトロ・ラヤス社

ビエルソ / プラダ・ア・トベ社

61 ドラド
61 DORADO

ドラド
750ml

パルドシン
PARDOXIN

デザート
500ml

アグアイエルバス
AGUAYERBAS

リキュール
700ml

アグアプラシーダ
AGUAPLACIDA

リキュール
700ml



小売価格：2,600 円 (税別)

品種：ベルデホ 75% パロミノ 25%
アルコール度数：15%

醸造：酒精強化は行わず、完熟ブドウの糖度により産酩発酵。ソレラシステムにて熟成。

シェリーのアモンティリヤードに似た、白ワインを更にソレラシステムで熟成させて造るワイン。輝く琥珀色。トーストやバニラ、干しブドウ、ドライフルーツの香り。産酩酵母由来の独特の風味を楽しめます。



小売価格：5,500 円 (税別)

品種：ゴデージョ 100%
アルコール度数：12%

醸造：選組みゴデージョを使用。発酵を停止し糖度を残す。

酸と甘さのバランスが良く、次の一口を誘う甘口デザートワイン。輝きのある麦わら色。濃縮感のあるバラやトロピカルフルーツのアロマ。まろやかで柔らかい甘みが広がります。



小売価格：5,000 円 (税別)

品種：オルホ、15種のハーブ、イチジク由来のシロップ
アルコール度数：29%

醸造：オルホとシロップにハーブを漬け込む。

蒸留酒にハーブを漬け込んだリキュールです。オルホによって引き出される、豊かで柔らかなハーブの香り。心地よい甘みとなめらかな口当たり、バルサミックなニュアンスも感じられます。



小売価格：5,000 円 (税別)

品種：オルホ、コーヒー豆、オーガニックのサクランボとハーブ
アルコール度数：27%

醸造：オルホにサクランボとハーブを漬け込む。

蒸留酒にサクランボとハーブを漬け込んだリキュールです。輝く琥珀色。深く包まれるようなチェリーの香り。なめらかな口当たりで、余韻が長く続きます。コーヒーやデザートと合わせるのもおすすめです。



AMA アマ

amabrewery.com | linktr.ee/AmaBrewery

世界中から集めた有機茶葉をバスクの湧き水で抽出し、 醸しと熟成を経て完成するバスク産新感覚ペットナット

食を極め、世界を旅したバスクの料理人、ダニ・ラサとラモン・ベリセが長年のリサーチや興味の末に辿り着いたのは、
世界でニューウェーブを生み出している NO-LOW アルコールドリンク、コンブチャ。

彼らの新たな挑戦は、世界中から厳選して集めた有機茶葉とバスクの湧き水を合わせ、

SCOBY(スコビー)と呼ばれる自然酵母で発酵させて出来たコンブチャを更に「長期熟成」させるところにありました。

こうして誕生したのが、AMA です。長期熟成を経たコンブチャは元々の茶葉が持つ香りや特徴を持ちながらも、若干のアルコールを帯び、
エレガントな微発泡の口当たりと複雑味を備えます。新感覚のペットナットと共に、是非新たなペアリングや食のシーンを見出してみてください。



バット 煎茶
BAT - SENCHA

小売価格：5,000 円 (税別)

原料：バスク地方イサライツ山脈の湧き水、
静岡県産森内茶農園のやぶきた有機煎茶、インド産有機砂糖

アルコール度数 1.5%

生産方法：茶葉をバスク地方の天然水で抽出。SCOBY(自然酵母)で発酵、瓶詰め。
6ヶ月間瓶内熟成。

繊細な泡立ちと複雑で調和の取れた奥にお茶の渋み加わる
弱アルコール、弱発泡のペットナット。
海を想わずミネラルの香り、塩味、海藻の香りを伴い、
口に入れると酸味、塩味、旨みの繊細で複雑な味わいと、
エレガントでシルキーな質感の泡を持ちます。
脂身のある魚介類、オイスター、貝料理などと。



ビー レモングラス
BI - LEMONGRASS

小売価格：5,000 円 (税別)

原料：バスク地方イサライツ山脈の湧き水、スリランカ、アンバーエステートの
自然栽培の有機レモングラス、インド産有機砂糖


アルコール度数 1.5%

生産方法：レモングラスをバスク地方の天然水で抽出。SCOBY(自然酵母)
で発酵、瓶詰め。6ヶ月間瓶内熟成。


スリランカ産のレモングラスのアロマが特長的な弱アルコール、
弱発泡のペットナット。
生き生きとしたきめ細かい泡を持ち複雑さとしつかり感
の新感覚な味わい。口を含むとレモンやミント、白い花
やジンジャー、ジュニパー、ホワイトペッパーなどのス
パイスの香りが現れます。
甲殻類、グリルをした魚、柑橘系を使ったデザートなどと。

* AMA は時間を経ると、ワインの様に更に熟成し、味わいが深まります。



 インポーター仙石



 仙石 - ワインインポーター



仙石卸ページ
biancorosso.co.jp/pages/importer



 BIANCOROSSO
YouTube

株式会社仙石