

01



Ortugo 2022 オルトゥルゴ

オルトゥルゴ 粘土砂岩質土壌 明るい麦わら色、気持ち良い細やかな泡立ち、うまみとアロマが一体となった中盤、酸味やミネラル感、果実味とほろ苦さが融合した余韻! Super! リゾット、ハーブ入りトルテッリ、魚料理とも相性良し!

☑ I3305
☑ 微発泡白
¥ 3,500
🍷

02



MONTEROSSO VAL D' ARDA 2021 モンテロッソ・ヴァルダルダ

60% Malvasia di candia aromatica, 15% Marsanne, 15% Ortugo, 10% trebbiano 砂岩土壌、明るい麦わら色、豊かな泡立ち、蜂蜜と果実のアロマ、酸味やほろ苦さも相まった複雑な味わいと余韻、充実の一皿と合わせても受け止めてくれるポテンシャル!! 前菜、魚料理、パスタとも相性良し!

☑ I3003
☑ 微発泡白
¥ 3,800
🍷

03



Rio Lupo 2022 リオルーポ

マルヴァジーア 70% マルサンヌ、トレッビアーノ、ピノ・グリ、粘土質土壌、60-90 年の樹齢の高い畑から、発泡性なしの白、樽発酵、澱と共に 7 月まで樽熟成、明るいレモンイエロー、葡萄、日向夏の爽やかなアロマ、まろやかな口当たり、丸い酸味、ほんのりほろ苦の余韻、お料理と合わせてじっくり楽しめる充実のポテンシャル、いつまでも味わっていただける余韻!! 貝料理、メインの魚、熟成チーズとも相性良し!

☑ I3307
☑ 白
¥ 4,000
🍷

04



GUTTURNIO 2022 グットゥルニオ

60% Barbera, 40% Croatina 粘土質土壌、8 日間マセラシオン、辛口微発泡鮮やかなガーネット色、辛口果実の豊かなアロマと小気味良い微発泡、辛口ながら果実の甘みや複雑味も感じる中盤、エレガントな余韻! Excellent!! サルーミ、熟成チーズ、ピアチェンツァの伝統的な前菜や赤身肉と!

☑ I3308
☑ 微発泡赤
¥ 3,300
🍷

05



ROSSO DEI BARONI 2019 ロッソ・デイ・バローニ

バルベーラ 70% クロアティーナ、メルロ 粘土質土壌、セメントタンクで 15 日間マセラシオン、セメントタンク熟成、その後フレンチオーク樽で 18 ヶ月熟成 深いビー〜ガーネット色、豊かな果実を感じるアロマ、複雑なアロマと果実味をいい感じで切ってくれる酸味やミネラル感、空気に触れると共に詰まってくる果実味、しかし辛口キープ、しなやかなタンニンと余韻! プラボー!! ポレンタと合わせた蒸し煮料理、メインの煮込み料理、ジビエ料理と!

☑ I3006
☑ 赤
¥ 3,800
🍷

ITALIA

Emilia-Romagna

Cardinali

カルディナーリ



Introduction

—— 古城、ナチュラルレ、地品種、混植、混醸

地品種を中心に伝統的な区画ごとの造りをしているカルディナーリ姉弟。年々造りが感覚的になってきた弟アルベルトは、「数年前から数値記録をとる事をやめた。」「天候、葡萄は毎年違う中、ある日ワインがワインになりきるときがあるんだ。」と言います。収穫したブドウ果汁を加えて瓶内2次発酵を行う肌理細やかなメトード・クラッシコ、ピターな微発泡酒カランテ、人気の複雑味たっぷりの白（オレンジ色）ソラータ、微発泡でジューシーなトーマ、しなやかなながらも風格ある赤ニッキオ、特別キュヴェ ニッキオのラインナップです。



01



Vignalbe (2011) 15% 500ml
ヴィニャルベ

ボナルダ 遅摘み、数週間陰干してから圧搾。セメントタンクでマセラシオン、醸造。熟した果実味とタンニン。酸味とミネラル感を伴う余韻。カルディナーリのキリストの血。1242 本生産

📦 12503
🍷 甘口赤
💰 3,300
🏷️

ITALIA

Umbria

Cantina Antonioli

カンティーナ・アントニオーリ



Introduction

—— 樹齢80年、優美でエレガント！

2021年秋の試飲会で出会ったジューリアとジョルジョ。ワインを味わうとその丁寧な仕事ぶりが想像できた。鮮やかな色合い、優美、エレガントなテクスチャー。美しさと優しさにあふれた味わい。ペルージャの北、Gubbio グッピオの丘陵で打ち捨てられそうな古い畑を手入れして素晴らしい味わいを引き出している。生物多様性、職人技の再発見、自然の回復をテーマに掲げ、研究を重ねる二人。まだスタートして10年ほどだが、ワインはすでに高みに達していることに驚く。

標高500mに点々とある畑、葡萄の樹齢は80年オーバー、葡萄樹1本1本の特徴を見極め、手入れをしている。収穫、醸造では、いい葡萄を選果し、手で除梗することも多い。極端な抽出は避け、葡萄の個性、香り、味わいを引き出す。SO2の使用はごく少量。類い稀なる才能の彼らのワインをぜひ味わってください！



01



Antimes 2020 アンティム

Trebbiano Toscano トレbbiアーノ・トスカーノ、Malvasia di Candia マルヴァジア・ディ・カンディア、1日マセラシオン 明るい黄白色、黄色い花や熟した果実のアロマ、スイートコーン、しっとりしなやかな質感、しみこむ旨味と酸味、余韻にキラキラ光るミネラル感、すでにまとまりもあるが素晴らしいポテンシャルの優美な白ワイン！

12919
(13101)

白
¥4,700

02



Ambratile 2020 アンブラーティレ

Trebbiano Toscano トレbbiアーノ・トスカーノ、Malvasia di Candia マルヴァジア・ディ・カンディア、完熟した葡萄を選び除梗、15日間マセラシオン 明るいアンバーカラー、キャンディ、アプリコット、マンゴー、熟した果実とさわやかで複雑なアロマ、金木犀、シナモン、つややかなミネラル感、しっとり柑橘系、上品な紅茶、渋すぎないアンバーワイン、OMG! さらに広がるアロマと味わい、ほろにがエレガント & ミネラリーな宇宙へ!!

13102

アンバー
¥5,500

03



Il Male Minore 2018 12% イル・マーレ・ミノーレ

トレbbiアーノ、マルヴァジア・ディ・カンディア、チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ 数時間マセラシオン 輝きのある美しい淡赤色、チャーミングな果実味と小気味良い酸味、余韻に伸びるミネラル感! やさしいタンニン、幅広いお料理と楽しめそう!

12835

ロザート
¥4,200

04



Il Male Minore 2018 11.5% MAGNUM イル・マーレ・ミノーレ 1.5L

トレbbiアーノ、マルヴァジア・ディ・カンディア、チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ 数時間マセラシオン 同じ2018年だがマグナムは別ロットとして瓶詰め。深みのある淡赤色、まろやかな口当たり、果実味とタンニンの深み!

12836

ロザート
¥9,000

05



Frizzichino 2020 フリッツィキーノ

トレbbiアーノ、チリエジョーロ、選果、手除梗してプレス、数時間マセラシオン 明るい深めの赤みがかったアンバーカラー、革、赤ワイン寄りの濃いアロマ、トマト、ほんのり舌の上でプチプチ、さまざまな味わいが現れる中盤、エレガントな余韻、ブラボー!!

13104

ロザート
¥4,500

06



Agreste Elegante 2019 アグレステ・エレガnte

メルロ、バルベラ、チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ 15日マセラシオン 明るいガーネット色、素晴らしく香る華やかな赤系花々のアロマ、しなやか、なめらかなテクスチャー、うまい! 充実のポテンシャル、果実味・酸味・ミネラル感、三位一体の余韻!

12922

赤
¥5,000

07



Agreste Elegante 2018 13%
アグレステ・エレガnte

サンジョヴェーゼ、メルロ 30日マセラシオン 明るいガーネット色、集中力のあるアロマ、しなやか、なめらかなテクスチャー、うまい！

🍷 I2837
🍷 赤
💰 5,000
🍷

08



Grabovio 2020
グラボーヴィオ

バルベリー、メルロ、チリエジューロ、サンジョベーゼ手摘み、選果、手除梗、10日間マセラシオン美しいガーネット色、熟した果実のアロマ、熟した果実味と旨み、キュッと引き締めてくれるミネラル要素、広がり豊かでまろやか鮮やかなアントニオーリ流 しっかりめ赤ワイン！

🍷 I3106
🍷 赤
💰 5,000
🍷

09



Grabovio 2019
グラボーヴィオ

バルベリー 50%、メルロ 30%、チリエジューロ & サンジョベーゼ 20% 選果、除梗して8日間マセラシオン 明るいガーネット色、果実やケモノ、キノコや大地の豊かなアロマ、熟した果実味とキュッと引き締めてくれるミネラル要素、広がり豊かで鮮やかなアントニオーリ流 しっかりめ赤ワイン！

🍷 I2923
🍷 赤
💰 5,000
🍷

ITALIA

Toscana & Lazio

Sassopra

サッソープラ

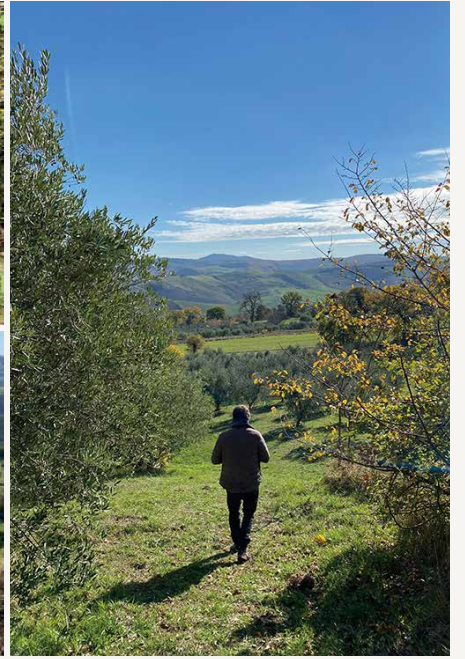


Introduction

— We are SASSOPRA !!

見た目ファンキーだが実は丁寧で考え抜いた生き方をしているマルタとフェデリコのナイスカップルがローマ近郊（フラスカーティ）とトスカーナ南部（Celle sul Rigo）で始めた夢のプロジェクト！

2021年はラツィオの葡萄がメイン。5haの火山性土壌の葡萄畑に豊かな生物多様性をもたらすためビオディナミの手法を用いている。テロワールを移した健全で真っ当なワインを味わってもらうために奮闘している。品種はマルヴァジア・プンティナータ、マルヴァジア・ディ・カンディア、ボンビーノ、ベッローネ、トレッビアーノ、サンジョベーゼ、メルロ。樹齢35年から45年。夕日が美しい小高い丘の畑で風通しも良い。野菜も育て、鶏も育て、馬と共に畑を耕し、という生き方。畑作業で得たいい葡萄を真っ当なワインに仕上げるべくセラーでも手作り、手触り感を大事に醸造、熟成している。（醸造のセンスも抜群!）、清澄、澀引きは月の満ち欠けを利用して、ノンフィルター、二酸化硫黄の使用は極少量で安定感はあるが生き生きしたワインを生み出している！彼らの火山性土壌はカリウムとナトリウムが豊富で、ワインにミネラル感、風味、明るさ、穏やかな酸、そして複雑味を与えてくれる。ぜひ彼らのワインを味わって、彼らの仕事の質を感じてください!!



01


MOSSO (2021)
モッソ

マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッビアーノ
 ダイレクトプレス、瓶内2次醗酵
 淡いクリームイエロー、元気な泡に見えるが口に含むと細やか（うまい澱も混ざる）、
 黄色い花のアロマと果実のコク、（カモミールまで行かないハーブ）、温度調整によっ
 てスッキリからコクありまで楽しめる！

🍷 I2924
 🍷 発泡白
 🍷 ¥4,200
 🍷

02


BIANCO 2023
ビアンコ

トレッビアーノ 80% ダイレクトプレス、20% マセラシオン・カルボニック明るい
 プラチナゴールド、果実や花々のアロマ、つややかな果実味と辛口ミネラルキャン
 ディー、すっきりエレガントでトレッビアーノの魅力がつまった1本！

🍷 I3540
 🍷 白
 🍷 ¥4,000
 🍷

03


MANNARO Bianco 2023
マンナーロ・ビアンコ

マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッビアーノ 130日間マセラシオン明る
 い黄金色、麦わら、果実、スパイス、ハーブ、金木犀のアロマ、うまみと酸味が一
 体となった中盤、繊細な酸味、ほんのりほろにがの心地良さ、アンバーワインの複
 雑味が広がる余韻！

🍷 I3542
 🍷 アンバー
 🍷 ¥4,200
 🍷

04


MANNARO 2022
マンナーロ

マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッビアーノ
 130日間マセラシオン
 明るいアンバーカラー、麦わら、柑橘やハーブ、金木犀のアロマ、
 うまみと酸味が一体となった中盤、繊細な酸味、
 ほんのりほろにがの心地良さ、アンバーワインの複雑味が広がる余韻！

🍷 I3209
 🍷 アンバー
 🍷 ¥4,400
 🍷

05


TURRESTI 2023
トゥレスティ

マルヴァジア・プンティナータ、ボンビーノ 2日間マセラシオン豊かな黄金色、
 銀木犀のアロマ、まったりとした口当たり、つややかな味わい、辛口ミネラリーな
 余韻、ゴージャス&エレガントな白トップキュヴェ！

🍷 I3541
 🍷 白
 🍷 ¥5,000
 🍷

06


RAMOSO 2022
ラモーゾ

サンジョベーゼ、マルヴァジア 混醸2日間マセラシオン、一部全房鮮やかなル
 ビーレッド、熟したイチゴ、ザクロ、やさしい口当たりとテクスチャー、変な甘さ
 がなくピュアで伸びやかな口ザート！

🍷 I3211
 🍷 ロザート
 🍷 ¥4,000
 🍷

07


RAMOSO (2021)
ラモーゾ

サンジョベーゼ、マルヴァジア 混醸2日間マセラシオン、一部全房輝きのある
 明るいルビー色、熟したイチゴ、ザクロ、やさしい口当たりとテクスチャー、変な
 甘さがなくピュアで伸びやかな辛口ロザート！（世の中のロゼでは稀有な存在！）

🍷 I2928
 🍷 ロザート
 🍷 ¥4,000
 🍷

08



Rosso 2022
ロッソ

サンジョベーゼ 大樽で4日間マセラシオン、プレスして8ヶ月ファイバータンク熟成 明るいガーネット色、赤い花々のアロマ、なめらかな口当たり、バラや赤い花々のアロマを伴った味わい、優美な果実味とタンニン、エレガント!お花畑、徐々にアロマと果実味が溢れだす!

📦 13212
🍷 赤
💰 4,000
🍷

ITALIA

Sicilia

Tenuta La Favola

テヌータ・ラ・ファーヴォラ



Introduction

—— 寓話の国のネロ・ダーヴォラ！

Azienda Agricola Gurrieriは、有機栽培を行い、この土地そのものとこの土地の色合い、息吹、物語に耳を傾けています。それが私たちのワイン…。

Dove（場所、土地） シチリアの南東端 Buonivini（おいしいワイン）と呼ばれる土地で一年に300日 太陽の恩恵を受け石灰岩質の丘の上で良い風を受けています。

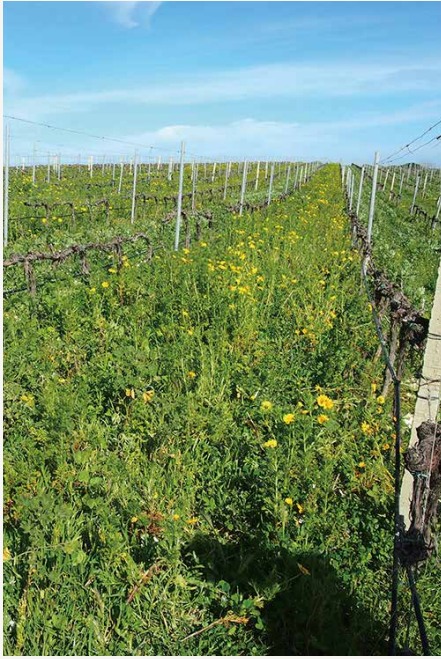
Noi（私たち） 革新してゆきたい。話を聞き、協力する準備は出来ている。私たちの土地の特徴を引き出すために…。

Corrado e Valeria Gurrieri

I nostri methodi（手法、アプローチ） ○有機農法 ○土地固有の品種を育てること ○テロワールの表現 ○大学および調査機関とのコラボレーション ○太陽光発電 ○ゼロ・エミッション

I nostri progetti（プロジェクト） 作業の過程で生まれる余剰物を最大限利用すること

I nostri vini（ワイン） 地の品種と天然酵母から生み出されるワイン。コクのある赤ワインは良質の酸を持つ。自然な甘みのあるデザートワイン。土地の個性を5種のワインに詰める。



01



Eloro Pachino - La Favola 2018
エローロ・パキーノ - ラ・ファーヴォラ

ネロ・ダーヴォラ、アンフォラ熟成 真っ白な石灰質土壌から。9月中旬に手摘みで収穫。15日間マセラシオン。16ヶ月400Lサイズのアンフォラ熟成。あたたかさはあっても暑苦しさはない上質なネロ・ダーヴォラ。余韻のミネラル感が美しい。明るいガーネット色、アロマティックな熟した果実、太陽の気配、酸味と余韻のミネラル感、ほどよいタンニン、まろやかでバランスの取れたエレガントな1本！

📦 12931
 🍷 赤
 💰 4,400
 🏠



Vignerons, Fabricants et Catalogue de vins

SPAIN

PORTUGAL

- 商品コード
- 種別
- 希望小売価格（円・税別）
- 在庫数は別リストをご覧ください

SPAIN

Tarragona

Frisach x Luyt フリサック x リュイット

Ribera del Duero

Goyo Garcia Viadero ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

Bodegas Antídoto ボデガス・アンティドート

Dominio de Es ドミニオ・デ・エス

Madrid

Punta de Flecha プンタ・デ・フレッチャ

Montilla-Moriles

Bodegas Toro Albalá ボデガス トロ・アルバラ

Canary Islands

Pablo Matallana パブロ・マタリャーナ



PORTUGAL

Celorico de Basto

Penhó Vinhos ペニョ・ヴィーニョス

Olho Marinho

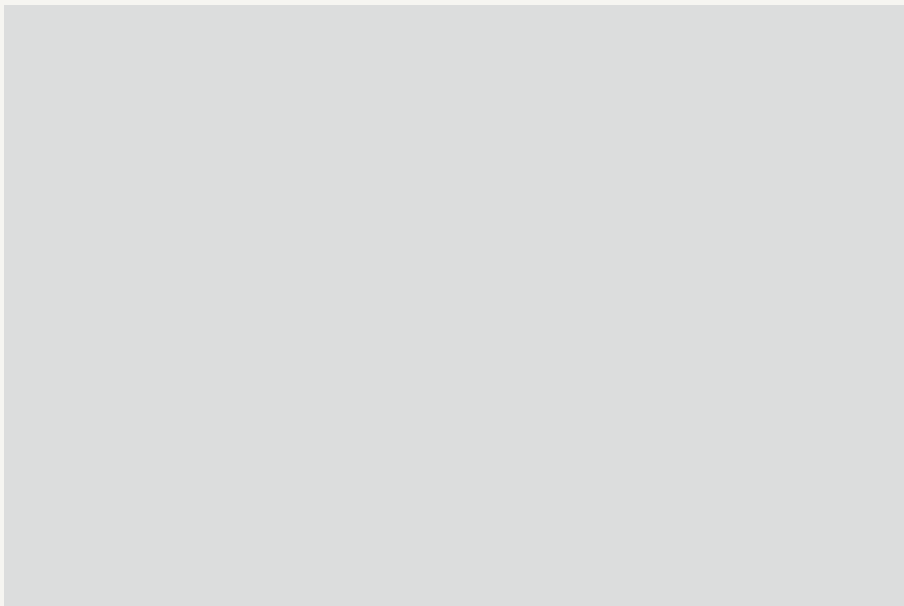
Marinho Vinhos マリーニョ・ヴィーニョス

SPAIN

Tarragona

Frisach x Luyt

フリサック x リュイット



Introduction

—— 天使のパンチ！

スペイン カタルーニャ地方 バルセロナの南のタラゴーナの才能ある造り手フランセスク・フリサックとルイ＝アントワーン・リュイットのコラボキュヴェ。基本的にはフランセスクが葡萄栽培をルイ＝アントワーンが醸造を担当している。2つの才能の火花散る作品だが、その味わいはじんわり優しくエレガント。ワイン名は「天使の（かわいい）パンチ」！

01



Puny de l'Angel XXI (2021) 11%
ポニー・デ・ランヘル

Aparellada（白葡萄）85%、Carenyena（黒葡萄）15% 除梗してステンレスタンクで混醸、1週間マセラシオン後プレス、6ヶ月熟成後瓶詰め、サンスフルジュラ地方の赤を想わせる淡いルビー色、優しい口当たり、ロゼから赤系果実のチャーミングなアロマと風味、野いちご、ラズベリー、アセロラ、葡萄、まるやかで儚い余韻！少し冷やし目から温度を上げてどうぞ！

☞ S1101
☞ 淡赤
☞ ¥ 3,800
☞

SPAIN

Ribera del Duero

Goyo Garcia Viadero

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ



Introduction

—— エレガンス＆風格あふれるスペシャルワイン!!

スペイン中北部、リベラ・デル・ドゥエロ。標高800-900mの地で理想のワイン造りに邁進しているゴヨ・ガルシア。家族のワイナリーを14歳から手伝い、祖父のワインを真似て21歳のときには自身の手で二酸化硫黄添加のワインを瓶詰め。同時期に二酸化硫黄の使用を避けるようになったピエール・オヴェルノワとは後に親交を深めることになる。

独立前は、スペイン中部ラ・マンチャで1000hの農場を運営し、2003年に地元に戻り畑（エル・ペルーコ、ヴァルデオルモス、アルスィーリャ）を取得。伝統に従い、低密度（2000-3000本/ha）、低収量（25-30hl/ha）、そして高い標高の特別な区画を大事にしてワイン造りを続けてきた。（標高の低い肥沃な畑は穀物と相性が良いそう。）

現在では40haの土地を運営し、約10haでワイン造りをしている。化学薬品を使わず、畑は定期的に耕し、健全な状態を保つように運営している。収穫は例年10月の初め。糖度よりも酸のレベルを大事にして決定する。収穫後、除梗し、区画ごとの醸造を行う。（黒葡萄 ティンタ・デル・パイス=テンプラニーリョと白葡萄 アルビーリョが混植されている畑では、2品種を混醸する伝統的スタイル。）その後、ワインはワイン文化遺産とも言える深く素晴らしいセラーでじっくりと熟成の時を経る。仕上がったワインは、果実の凝縮感に酸味とミネラル感が渾然一体となった特別な1本に！アルコール度数13～14%だが、特別区画の味わいを余さず表現したエレガントなワインに昇華されている。こんな世界を見せてくれる人は世界広しと言えど、稀有。同時代に生き、彼のワインを味わえる幸運に感謝したい。

01



Joven de Viñas Viejas 2019 14%
ホベン・デ・ヴィーニャス・ヴィエハス

Tinta del País (ティンタ・デル・パイス) = テンプラニーリョ 100% 標高 880m、樹齢 40 年、赤砂に小石が混じる土壌 醗酵 2 週間、マセラシオン 3 ヶ月 深いサクランボ色、森林での一呼吸、クロスグリ、ユーカリ、ミント、クミンを想わせるさわやかなアロマと味わい、締まった果実味と酸味のバランス、ピュアでフレッシュ、果実と土、伸びやかな余韻と味わいの広がり、滑らかな飲み心地の良さ、若い魅力にあふれている！

☞ S0902
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 3,300
 ☞

02



Finca Los Quemados 2020 "CLARETE" 14.4%
フィンカ・ロス・ケマドス - クラレーテ

Tinta del País (ティンタ・デル・パイス) = テンプラニーリョ 100% 標高 900m、樹齢 55 年、赤砂に小石が混じる土壌 短いマセラシオン、8-10 年落ちのボルドー樽で熟成 深いさくらんぼ色、甘みを伴ったフレッシュな赤系果実のアロマと味わい、徐々に現れる複雑味と奥行き、スタートは冷やしめで、徐々に温度を上げてどうぞ！

☞ S0903
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 3,800
 ☞

03



G.G.V. - Reserva Especial 2014 14%
ヘヘウーヴェ - レセルバ・エスペシアル

ティンタ・デル・パイス 95%、アリビーリョ 5% G.G.V. のスペシャル・セレクション 樹齢 100 年の 3 つの特別区画の樽 (3 年熟成) をパートナーのダイアナと一緒に全てブラインド・テイスティングし、2 樽だけ選び更に 2 年熟成。トータル 5 年の樽熟成を経て瓶詰め。自身のイニシャルを冠した 600 本限定のトップ・キュヴェ !! 落ち着いた色調、まだ若さもありながら次々と現れる魅惑のアロマ、表情、熟成を経た落ち着いた果実味、下支える酸味と熟成フルーツ、森や大地のブーケ、美しくフェードアウトする余韻、ブラボー !!!

☞ S0906
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 14,000
 ☞

04



G.G.V. - Reserva Especial 1986 12%
ヘヘウーヴェ - レセルバ・エスペシアル

ティンタ・デル・パイス 95%、アリビーリョ 5% G.G.V. のスペシャル・セレクション 自身のイニシャルを冠したトップ・キュヴェ 35 年熟成 !!! 熟成を経た輝きのある淡いレンガ色、奥深い魅惑のアロマ、フレッシュさと熟成感の同居した夢の味わい、究極 !!! 得られ難いエレガンス、極み、金字塔、ワインを扱う指標となる 1 本、本物のクラシック、新たな扉を開いてくれるスペシャルなワイン !!!

☞ S0907
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 35,000
 ☞

SPAIN

Ribera del Duero

Bodegas Antídoto

ボデガス・アンティドート

Introduction

—— ワイン遺産と言うべき
ブドウ畑と
伝統を生かした、
端正なティント・フィノ

「Antidotoは、カルトワインではなく、ナチュラルな風味を大事にしたワイン。ティント・フィノの魅力を素直に引き出そうとしている。」とは、ベルトランの言葉。畑は、標高1000M、フィロキセラの害を逃れた古木が多く残っています。端正で、バランスが良く、深く伸びるミネラル感も魅力的なワインです。



Bodegas Antídoto

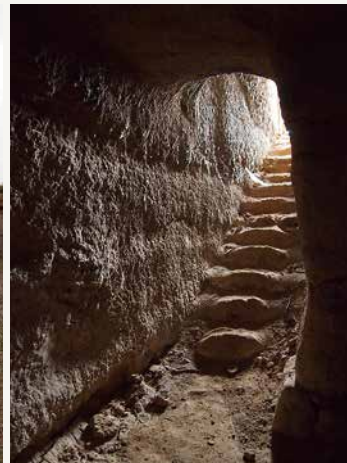
ボデガス・アンティドート

Introduction

—— ワイン遺産の
グランクリュ畑から

古のボデガ群が残る独特の風景で、村自体がワイン遺産となっているアタウタ村。その昔、ここで何が起こっていたのか? 答えは、この二つのワインにある。接ぎ木なしの生き残りの古木は、樹齢140年のものも。土地のポテンシャルを移し取り表現する。V. V.は、別格を主張するミネラル感。ラ・ディーバは、世界を魅了する華やかさと調和。





01



Le Rosé de Antídoto 2014
ル・ロゼ・ド・アンティドート

ティント・フィノ、ガルナツチャ、アルビーリョ（樹齢 80 から 100 年）
600L 樽熟成。ロゼのトップキュヴェ。上質な要素が充実。

☞ S0503
☞ ロゼ・辛口
☞ ¥ 7,600
☞

02



Antídoto 2012 1500ml
アンティドート マグナム

ティント・フィノ（テンブラニーリョ）
熟成を経て一段上の味わいに。落ち着いた旨味。深く伸びる余韻。

☞ S0402
☞ 赤
☞ ¥ 7,000
☞

03



La Hormiga 2012 1500ml
ラ・オルミガ マグナム

ティント・フィノ（テンブラニーリョ）
1.2ha の特別単独区画、樹齢 90 年以上。
良年のみ生産の特別キュヴェ。太陽の力をワインに込めた力強く濃密な味わい！

☞ S0404
☞ 赤
☞ ¥ 12,000
☞

01



Viñas Viejas de Soria 2013
ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア

ティント・フィノ（テンプラニーリョ）モダンでいてクラシックなエレガントさ、複雑味が。ワイン遺産の本領を発揮した特別な 1 本。

☐ S0504
 🍷 赤
 ¥ 10,000
 🍷

02



Viñas Viejas de Soria 2012
ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア

ティント・フィノ（テンプラニーリョ）モダンでいてクラシックなエレガントさ、複雑味が。ワイン遺産の本領を発揮した特別な 1 本。

☐ S0406
 🍷 赤
 ¥ 10,000
 🍷

03



La Diva 2013
ラ・ディーバ

ティント・フィノ（テンプラニーリョ）世界を魅了する華やかさと調和。年間入荷 6 ～ 12 本のスペシャルな 1 本。

☐ S0506
 🍷 赤
 ¥ 45,000
 🍷

04



La Diva 2012
ラ・ディーバ

ティント・フィノ（テンプラニーリョ）世界を魅了する華やかさと調和。年間入荷 6 ～ 12 本のスペシャルな 1 本。

☐ S0408
 🍷 赤
 ¥ 45,000
 🍷

SPAIN

Madrid

Punta de Flecha

プンタ・デ・フレッチャ



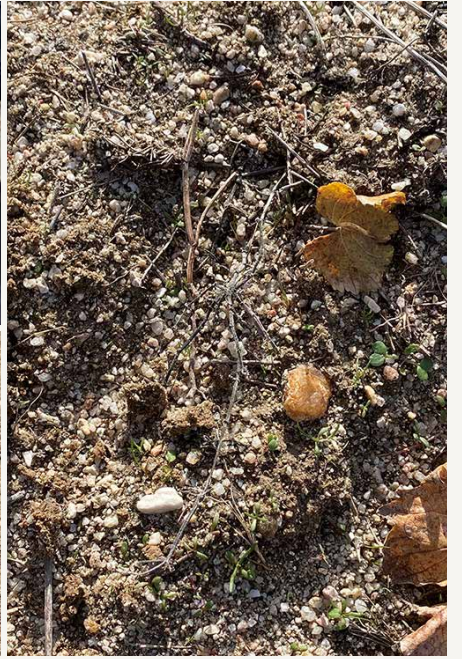
Introduction

—— 消えかけている畑を守れ！

アレックスとマリアがファミリーの葡萄畑を受け継いだ2009年にスタートしたプロジェクト。その畑はマドリードの南、セラニージョス・デル・バジェに残るたった一つの畑だった。都市が増殖し、住宅ブームによりどんどん消えていった畑だが、1940年に植樹されたその畑は彼らが守るべきものとなった。

葡萄畑のリズムを尊重し、いかなる薬剤も使わない彼ら。イラクサ、トクサ、キンセンカンカ、カモミールなどのハーブの煎じ薬や発酵させたものを使って畑をケアしている。近年消えかけていたバトレス、カランケ、エル・アラモ、クーバス・デ・ラ・サグラの高樹齢の畑も加わり、同様にケアしている。葡萄はそれぞれの区画の個性が表現できるよう区画ごとに醸造し、醸造過程、瓶詰め時にも薬剤は使用しない。

セラーでは月の満ち欠けのリズムに則って作業している。このような手法でワインのピュアな表現を引き出している！そのワインは二酸化硫黄もゼロで仕上げているが、素晴らしいポテンシャルと安定感があり、開けてから10日程度いい状態で飲めてしまう。当日飲みきりなら白も赤もデキャンタージュすることをオススメします！



01



Luba 2022 ルーバ

Malvar マルヴァール 100%、樹齢 70 年オーバー 100 年もののアンフォラでマセラシオン・カルボニック、2 ヶ月間バトナージュ、6 ヶ月瓶内熟成、560 本生産 Luba = arrow = 矢黄金ーアンバーカラー、スイカ、瓜系のアロマ、清涼感とメロウなほろ苦の旨み!

☞ S1201
☞ アンバー
¥ 5,600
☞

02



Velo de Luba 2022 ベロ・デ・ルーバ

Malvar マルヴァール 100%、樹齢 70 年オーバーステンレスタンクで醸造後、100 年もののアンフォラで flor フロール = 産膜酵母とともに 7 ヶ月熟成、870 本生産 Velo de Luba = Luba's veil = Luba の産膜酵母バージョン豊かな黄金ーアンバーカラー、マンゴー、桃、アプリコット、蠟燭、トロピカルフルーツ、まったりとした液体、口当たりはさらり、味わいはトロピカル紅茶、軽やかな苦み、なんとも不思議なワイン、Special !!

☞ S1202
☞ アンバー
¥ 5,600
☞

03

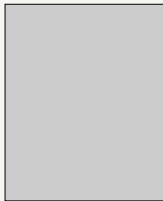


Las Madres 2022 ラス・マドレス

Malvar マルヴァール 100%、1965 年植樹マドリッド南部の伝統的な手法 "sobremadre" (ソブレ・マードレ) にて醸造、一部を 180 日皮ごとマセラシオンし酸化熟成、残りのワインと混ぜ合わせ仕上げる、694 本生産 Las Madres = the Mothers 豊かな黄金ーアンバー、ルブロッション、葉巻、トロピカルでハイトーンなアロマも、口に含むとさらりとほろ苦、深み、奥行き、上質な葉巻と合わせてみたい!

☞ S1203
☞ アンバー
¥ 5,200
☞

04

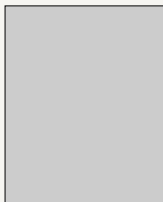


ATEL 2022 アテル

ミュスカ 100%、1970 年植樹皮ごと醗酵し、100 年もののアンフォラで flor フロール = 産膜酵母とともに 7 ヶ月熟成豊かな黄金ーアンバー、濃密なアプリコット、トロピカル香、デザートワインの香り!、すもも、味わいは辛口、アロマティックで長い余韻、ほろ苦、やさしい、トロピカルミネラル甘露、香水、あっさりに見えてどっぴり引き込まれる、こんなワイン体験したことがない、Super !!

☞ S1204
☞ アンバー
¥ 6,200
☞

05

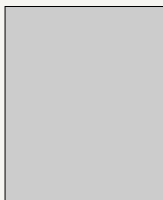


Mantua 2022 マントウア

Malvar マルヴァール 100%、1965 年植樹アメリカンオーク樽で醗酵、9 ヶ月熟成豊かな黄金ーアンバー、香ばしい焼きパイナップル、まったりした口当たり、百合根、栗、なんじゃこりゃー! という驚きのあるワイン

☞ S1205
☞ アンバー
¥ 6,700
☞

06



vinoleta 2022 ヴィノレタ

ガルナッチャ 100%、1965 年植樹、ダイレクトプレス、471 本生産 vinoleta = wine bottle 豊かな黄金ーアンバー、アロマティック、山吹色の果実、なめらか、しっとりした余韻!

☞ S1206
☞ アンバー
¥ 4,800
☞

07



13 Puntas 2022 トレッセ・プンタス

ガルナッチャ 1965 年植樹、完熟した葡萄をマセラシオン・カルボニック、醗酵後ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成鮮やかなルビーレッド、熟した果実のアロマ、弾けるトップノート、しみじみした滋味、渋味、土っぽさ、豊かな中盤と余韻!

☞ S1207
☞ 赤
¥ 4,400
☞

08



13 Puntas 2020 15%
トレッセ・プンタス

ガルナッチャ 1965 年植樹、完熟した葡萄をマセラシオン・カルボニック、醗酵後ステンレスタンクで6ヶ月熟成 鮮やかなルビー&ガーネット、バラの花束、タンニン、ミネラル、可憐なアロマと果実味、細やかな複雑味が花開く、まろやかな余韻、灌木の香り、プンタ・デ・フレッチャの赤シリーズでは一番軽やかだが十分なポテンシャル、ベルサイユのバラの可憐さを持った1本!

☞ S1105
☞ 赤
¥ 4,000
☞

09



Lacarmela 2019 15%
ラ・カルメラ

自根のガルナッチャ、1942 年植樹 標高 607m 1ha、バトレスの El Sotillo (エル・ソティージョ) と呼ばれる区画、砂質土壌、年産 500kg、美しいルビー寄りのガーネット、生ハム、セミドライマト、熟したブルー、コンテ、腸詰、カカオ、ビターショコラ、軽やかでシルキーな口当たり、さらに香る風味、甘やかな果実、スレンダー&グラマラスな魅惑の1本! シナモンの残り香、さらに現れる果実とブーケ、余韻に流れる充実のミネラル感!

☞ S1106
☞ 赤
¥ 5,500
☞

10



Punta de Flecha 2019 15%
プンタ・デ・フレッチャ

自根のガルナッチャ、1940 年植樹 標高 652m 0.9ha、Fuente del Prado フェンテ・デル・プラドと呼ばれる区画、砂質土壌、年産 500 から 700kg、30 日以上醗酵が続く、11 ヶ月アメリカンオーク樽熟成、8 ヶ月瓶熟成。Punta de Flecha = arrowhead = 矢尻 鮮やかなガーネット、まろやか、アロマティック、熟れた果実、灌木の香り、豊かな果実味をキュッと引き締めしてくれるミネラル感、溢れでるブーケ、つややか、グラマラス、旨み、タンニン、→さらに飲み進めると Oh My God! なえもいわれぬアロマ、ミネラル、ビタータンニン、上質な腸詰やサラミ、生ハムと一緒に味わいたい、空気を触れるごとにどんどんエレガントに、Hyper ポテンシャル & ミネラルの塊! プリミティブなのにエレガント、普通のワインの数倍もポテンシャルが詰まっている、農民であり、醸造家が畑の個性とポテンシャルを詰め込んだ強烈な作品!!

☞ S1107
☞ 赤
¥ 6,000
☞

SPAIN

Montilla-Moriles

Bodegas Toro Albalá

ボデガス トロ・アルバラ



Introduction

—— 長い熟成と伝統が醸すスペインの至宝

フラメンコ、闘牛、そしてワイン。スペイン南部 アンダルシア州、第3の都市 コルドバ。その南アギラル・デ・ラ・フロンテラにトロ・アルバラのボデガがあります。トロ・アルバラの設立は1922年。モンティーリャ・モリレスで確立された伝統的な手法を頑なに守り最高のペドロ・ヒメネスを造り続け、スペインの至宝とも呼ばれています。大陸性の乾燥した土地で作られた葡萄は糖度が非常に高い状態で収穫され、代名詞となっている DON P.X.（ドン・ペーエクス）用の葡萄は、丹念に麦わらの上に並べられて約2週間を太陽の下で干すことで、さらに糖度は上昇します。そうして干し葡萄状態になったものを圧搾し（4kgの葡萄から1Lの果汁しか得られない）、発酵させます。5ヶ月の発酵の後、P.X. ワインを蒸留したスピリッツで酒精強化を施して、その後、長い熟成の期間を経て瓶詰めされます。これらのワインは、極めて少量生産で、1930年代の樽まで最高の状態で大切に保管されています。創設者の子孫であり、現当主であるサー・アントニオ・サンチェスにより、狂信的ともいえる高潔さをもって、この「スペインの至宝」は維持されています。Montilla Moriles(モンティーリャ・モリレス)

スペイン南部アンダルシア州コルドバ県モンティーリャ地区の原産地呼称。シェリーの生産地ヘレスの北東に位置し、シェリーと製法は似ているが独自の個性を確立したワインを生み出す産地であり、この地では“シェリー”とは呼ばない。モンティーリャ・スタイルのワインから、シェリーの分類のひとつである“アモンティリャード(モンティーリャに似たの意味)”が生まれたとされている。葡萄栽培の9割以上が高貴品種ペドロ・ヒメネス(P.X.)で、辛口の白ワインから甘口まで造られている。(ヘレスでは主に甘口にP.X.が使用され、辛口の白ワインにはパロミノが栽培・使用されるが、P.X.はパロミノに比べて圧倒的に収量が低く、果実味が凝縮している。)大陸性のとても暑く乾いた気候で、日照量は年間3,000時間!アルバリサと呼ばれる石灰質土壌が特徴で、これは漸新世時代(約3,400万年前)に