

この地が内海だった頃の堆積物で構成される美しい白い土壌。炭酸カルシウムや珪土が多量に含まれ、葡萄にミネラルを与えると同時に、保湿性が高いため、冬場にしか降らない雨を土壌に蓄えることで夏場の乾燥した期間でも葡萄に水分を供給することができる。この圧倒的な太陽の力、そして乾燥と保水のバランスという条件のもとで、P.X.(ペドロ・ヒメネス)は病害に合わずに完熟する。もともと糖度が高い品種だが、こうやって健全に完熟したP.X.を用いることで、14度~16度という高いアルコール度数のワインができる。このため、モンティリーヤ・モリレスの“フィノ”は、フロール（産膜酵母によってできる白い膜）が発生した後も酒精強化なしで長期熟成をすることができ、独自のスタイルをもったワインになる。

《ワイン》 トロ・アルバラでは辛口から中辛口タイプと甘口タイプの2つのアレンジでワイン造りを行っている。

【辛口から中辛口タイプ】 ○フィノ、アモンティリヤード、オロロソ。収穫した完熟P.X.（ペドロ・ヒメネス）を圧搾する際、最初に搾られた果汁はホベネス・アフルタード（アルコール度が10度~12度の若くフレッシュなタイプのワイン）とフィノ用に選別される。さらに圧搾し、二番搾りの果汁がオロロソ用となる。これらはタイプごとに別々にステンレスタンクで発酵を行い、ホベネス・アフルタードとするワインは発酵のあとすぐに瓶詰めされる。そのほかのワインはさらにマロラクティック発酵を行い、コンクリートタンクまたはティナハスと呼ばれる土器の中で6か月から12か月間貯蔵する。その後、ソレラ・システムで最低10年以上熟成させる。フィノは、フロールによって空気から遮断された状態で熟成を経て、独特の風味をもった味わいになる。（ソレラ・システムによる熟成。酒精強化なし。）よりアルコール度の高いオロロソは産膜酵母が生育できないためフロールは発生せず、木樽で酸化熟成が進む。その後、規定では最低2年間（トロ・アルバラでは10年以上）ソレラ・システムによって熟成を続ける。フィノが長期間熟成して自然にフロールが消滅した後、さらに酸化熟成したものがアモンティリヤードになる。

【甘口タイプ】 ○ドン・ペーエクス、ドン・ペーエクス・グランレゼルバ&セレクシオン、ドン・ペーエクス・コンヴェント・セレクシオン収穫した完熟P.X.（ペドロ・ヒメネス）を天日干した後で、圧搾、ステンレスタンクで発酵。P.X.ワインを蒸留したスピリッツで酒精強化して発酵を止めた後に、タンクまたは樽で熟成したもの。ソレラ・システムではなく単一年号で熟成させる。



01



**Dos Claveles 2020 12%**  
**ドス・クラベレス**

ペドロヒメネス 白  
 花々の豊かなアロマ、スイカや果物、フルーツ感、みずみずしさと華やかさ！  
 Dos Claveles = 2本のカーネーション

☒ S1001  
 ☑ 白  
 ☎ 2,200  
 ☑

02



**Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 Alc.22%**  
**パロ・コルタド - マルケス・デ・ポレイ**

フィノの熟成過程で酒精強化、53年単一樽熟成  
 オロロソとアモンティリヤードの中間的な特徴を持ち、  
 薫り高く、繊細、複雑な味わいを持つ。特別キュヴェ。

☒ S0703  
 ☑ 褐色辛口  
 ☎ 20,000  
 ☑

03



**DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17%**  
**ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン マグナム**

DON P.X. の 65 年の樽熟成、単一樽熟成  
 超優良年の単一ヴィンテージ。極少量生産  
 モンティリーヤ・モリレスのもうひとつのスペシャルティ！  
 熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の 1 本。

☒ S0519  
 ☑ 濃褐色甘口  
 ☎ 129,000  
 ☑

04



**El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (A)**  
**トロ・アルバラ スペシャルボックスセット (A)**

トロ・アルバラの真髄。特別セット。《3種 各1本》  
 ① Amontillado - Selección 1951 / アモンティリヤード セレクシオン  
 ② DON P.X. Selección 1965 / ドン・ペーエクス セレクシオン  
 ③ DON P.X. Convento Selección 1955 / ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン

☒ S0522  
 ☑  
 ☎ 120,000  
 ☑

05



**El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (S)**  
**トロ・アルバラ スペシャルボックスセット (S)**

トロ・アルバラの真髄。特別セット。《6種 各1本》  
 ① Amontillado - Selección 1951 / アモンティリヤード セレクシオン  
 ② DON P.X. Gran Reserva 1986 / ドン・ペーエクス グラン・レセルバ  
 ③ DON P.X. Selección 1965 / ドン・ペーエクス セレクシオン  
 ④ DON P.X. Convento Selección 1955 / ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン  
 ⑤ DON P.X. Convento Selección 1931 / ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン  
 ⑥ DON P.X. Convento Selección 1929 / ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン

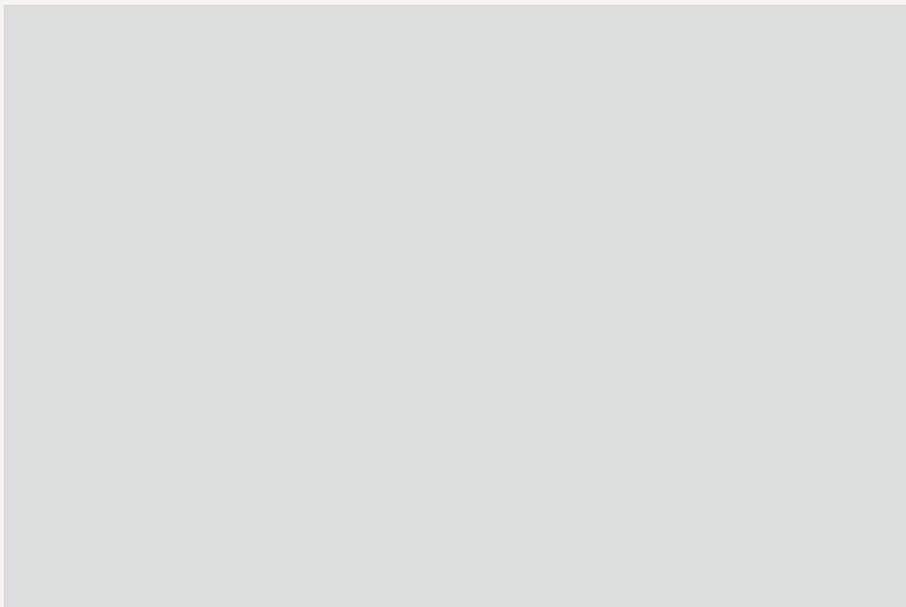
☒ S0523  
 ☑  
 ☎ 240,000  
 ☑

SPAIN

Canary Islands

# Pablo Matallana

パブロ・マタリャーナ



## Introduction

—— カナリア諸島の使者！

アフリカ大陸、モロッコに程近いカナリア諸島の個性あふれるテロワールを表現するためパブロが情熱を注ぐワイン。ヴァレンシア工科大学で醸造を学び、チリ、プリオラートで修行してカナリア諸島に戻ってきたパブロはランサローテ島とテネリフェ島でワイン造りを始める。

有機栽培、ナチュラルな醸造を旨とし、素晴らしいクオリティ & ポテンシャルのワインを生み出している！輸送も大変な地域ですが、このワインならばと思い取り扱いをスタートさせていただきました。

---

01



**Taro Blanco 2020**  
タロ・ブランコ

カナリア諸島 Lanzarote ランサローテ島の Malvasía Volcánica マルヴァシア・ヴォルカニカ、Listán Blanco リスタン・ブランコ、Diego ディエゴ を短めマセラシオン&ソフトプレスし複雑味を引き出す、天然酵母、SO2 ごく少量、10ヶ月細かい澱と共に木樽とステンレスタンクで熟成、無清澄、無濾過、3800本生産 とっても濃い黄金色、清涼感のあるアロマとまろやかで豊かな旨み、エレガントな仕上げだがポテンシャルの塊!OMG!火山のパワーか!?ほんのりタンニン、鉋物、ブラボー!!(ガヌヴァのドメーヌものに匹敵するポテンシャルとエレガンス)  
2日目、まろやかな口当たり、落ち着いた旨み

☞ S1108  
☞ 白  
☞ ¥ 6,000  
☞

02



**La Bardona 2021**  
ラ・バルドーナ

カナリア諸島 Santa Cruz de Tenerife テネリフェ島、品種 島内3ヶ所の Listan Negro リスタン・ネグロ、区画ごとに醸造しブルゴーニュ樽で8ヶ月熟成、最後にアッサンブラージュ仕上げ、筆で緑色にペイントされたエチケット、テネリフェ島北部地域を表現 Tinto、ルビー色を含んだ鮮やかな赤色、スレンダーな果実味とキラキラしたミネラル感、シナモン、キナの皮、ガリーグ(灌木)が薫る余韻、徐々に現れる豊かな果実味、あふれ出すうまみ、だがあくまでもエレガントで暑苦しくはない、冷ややかなミネラル感の下にマグマのポテンシャルが隠れている!稀に見る個性とポテンシャル!!

☞ S1109  
☞ 赤  
☞ ¥ 5,000  
☞

## PORTUGAL

Celorico de Bast

# Penhó Vinhos

ペニョ・ヴィーニョス



### Introduction

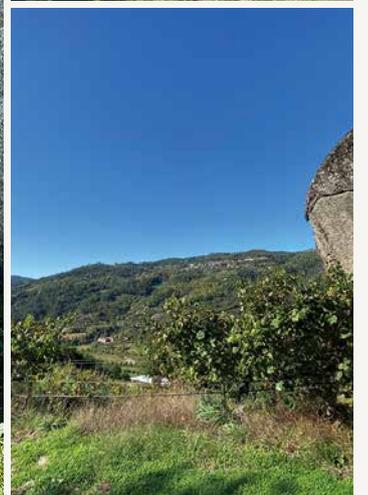
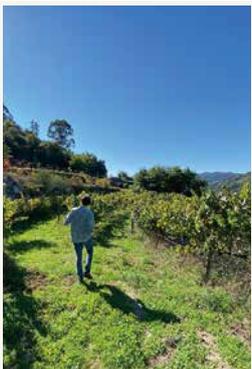
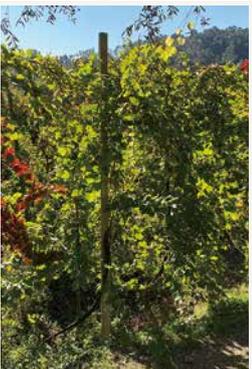
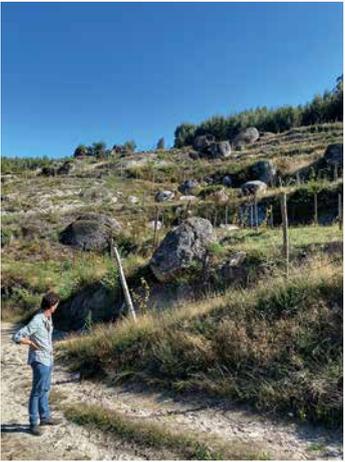
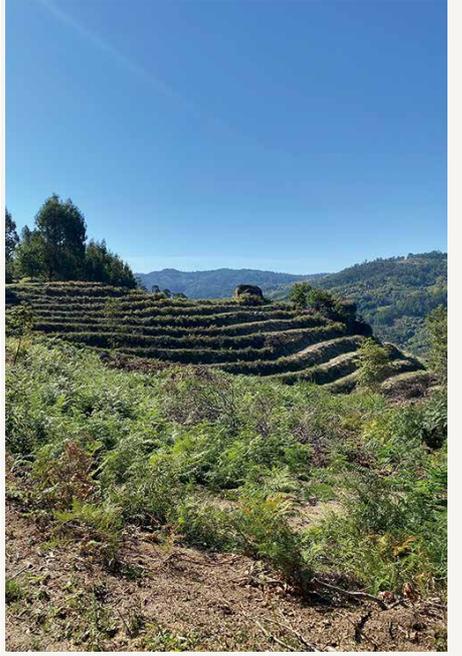
—— 北ポルトガルの土着の個性を取り戻すワイン造り！

北ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデの地域でひとりアルチザナルなワイン造りを目指すリカルド。豊かな自然に守られた畑で有機栽培、ナチュラルな醸造を心がける。山深い自然に囲まれた畑は伝統的に背の高い仕立てでハシゴを使って収穫する場所も！家族のルーツがある土地に戻り、花崗岩質の畑やセラーを手入れして、一步一步未来へ繋げる作業。伝統や地域に対するリスペクト。山の澄んだ空気や水を想わせる素朴でピュアなワイン！

標高180～550m、約5haの畑には自品種が植っている。畑の周りには豊かな生態系があり、果樹やナッツの木、オーク、コルク、マツ、プラタ、ナス、イチジクなどなど1000種類以上の木々に囲まれている。

醸造は300年前に建てられた花崗岩質のセラーにて、約2日間のマセラシオン、足踏みピジャージュ、天然酵母での醗酵、澱とともに熟成（シュールリー）を経て無清澄、無濾過で瓶詰めされる。畑で育つ葡萄を手助けし、何も足さない、何も引かないワイン造りを心がけている。

---



01



**Nomos - Blend 2021**  
ノモス ブレンド

アルヴァリーニョ、トラジャドゥーラ、アrinto Nomos = 習慣、伝統文化 明るい黄金色、まろやかな口当たり、酸味とすっきりめの果実味、豊かな中盤、アルコール10%のやわらかさ、軽やかではかない余韻!

☐ P0101  
🍷 白  
💰 ¥ 3,500  
🍷

02



**Nomos - Trajadura 2021**  
ノモス トラジャドゥーラ

トラジャドゥーラ Nomos = 習慣、伝統文化 明るい、黄金色、ちょいガス、甘酸っぱ系果実、心地良い酸味とべったりしない余韻、果実キャンディー!

☐ P0102  
🍷 白  
💰 ¥ 3,800  
🍷

03



**Critique White 2021**  
クリティック・ホワイト

高樹齢、花崗岩質土壌、果実を足で踏み潰し3日間マセラシオン、醗酵後18ヶ月フレンチオーク樽熟成明るい黄金色、果実、野の花、柑橘、豊かな果実味、酸、ほろ苦さ、端正なバランス、桃、花々の余韻!

☐ P0304  
🍷 ちょっとアンバー  
💰 ¥ 5,000  
🍷

04



**Carmin 2021**  
カルミン

トラジャドゥーラ、ヴィンニョウン (Vinhão) Carmin = 鮮やかなルビー色のこと明るいルビー色、若干こもった香り(→空気と触れると抜ける) やわらか、チャミングで丸い果実、伸びやかな味わい!

☐ P0103  
🍷 ロゼ  
💰 ¥ 3,500  
🍷

05



**Verbum - Arinto 2021**  
ヴェルブム アrinto

アrinto Verbum = 言葉、ことわざ 黄金、麦わら色、繊細なアロマ→華やかなアロマに変化、鉱物と複雑味、じわじわ出てくるうまみと余韻!

☐ P0104  
🍷 アンバー  
💰 ¥ 4,000  
🍷

06



**Verbum - Trajadura 2021**  
ヴェルブム トラジャドゥーラ

トラジャドゥーラ Verbum = 言葉、ことわざ 黄金、麦わら色、豊かな果実と華やかなお花畑、甘露、酸味とほろにがのバランス、やわらかい余韻とミネラル感!

☐ P0105  
🍷 アンバー  
💰 ¥ 4,400  
🍷

07



**Dialectic Red 2021**  
ダイアレクティック・レッド

ヴィンニョウン (Vinhão)、ハボ・ジェ・アーニョ (rabo de anho)、パデイロ・ジェ・バスト (Padeiro de Basto) Dialectic = 方言の ちょいシュワ、明るいガーネット、素朴な良さ、果実、土、酸味、うまみ、地品種の面白みを生かした軽やか赤ワイン!

☐ P0106  
🍷 赤  
💰 ¥ 3,300  
🍷

PORTUGAL

Olho Marinho

# Marinho Vinhos

マリーニョ・ヴィーニョス



## Introduction

—— ポルトガル中部のサーファーが醸す、Natural Garage Wines!

手摘み収穫、果実を足で踏み潰し数日マセラシオン、絞る際は小ぶりのプレス機を使用、樽やアンフォラで熟成、重力を利用して瓶詰め、SO2無添加



01



**Wave 2020**  
ウェーブ

アリカンテ・ブランコ 単一区画 樹齢50年、35ヶ月400L樽熟成のスペシャル・キュヴェ！豊かなアンバーカラー、華やかなアロマ、トロピカルフルーツ、柑橘、酸味とほろ苦ミネラル、とけあうアロマと味わい、じんわり広がるうまみ、夕暮れのマジックアワー、甘露、切ない余韻！

☑ P0305  
☑ アンバー  
☑ ¥9,000  
☑

02



**Punker 2021**  
パンカー

セアラ・ノーヴァ、フェルナン・ピレシュ、ヴィタル、アリント、セミナリオ、アリカンテ・ブランコ 単一区画 樹齢55年、果実を足で踏み潰し、5日間マセラシオン、400L樽で23ヶ月熟成、重力を利用して瓶詰め、SO2無添加黄金色、甘やかなアロマ、香木、果実味、酸味、ミネラル感、まろやかで落ち着いた中盤、おだやかな余韻！

☑ P0306  
☑ アンバー  
☑ ¥6,500  
☑

03



**Curte 2021**  
クルト

アリカンテ・ブランコ、アリント、フェルナン・ピレシュ、セミナリオ、セアラ・ノーヴァ、バイタル10日間マセラシオン、発酵後400L樽で23ヶ月熟成を想わせる深みのある黄金色、柑橘系アロマ、香水、酸、滋味、ほろ苦い旨み、切ない余韻！

☑ P0312  
☑ アンバー  
☑ ¥7,000  
☑

04



**Cezapil 2020**  
セザピル

フェルナン・ピレシュ 95%、ヴィタル、セミナリオ 5% 樹齢55年 手摘みで収穫、果実を足で踏み潰し5日間マセラシオン、醗酵後400L樽で23ヶ月熟成、重力を利用してボトリング、SO2無添加 深いアンバーカラー、カリン、渋み、まろやか果実、フレッシュさと複雑味、ミルクィー

☑ P0201  
☑ アンバー  
☑ ¥7,000  
☑

05



**Jurapil 2020**  
ジュラピル

フェルナン・ピレシュ 95%、ヴィタル、セミナリオ 5%、樹齢55年 手摘みで収穫、果実を足で踏み潰し5日間マセラシオン、醗酵後400L樽で23ヶ月熟成、重力を利用してボトリング、SO2無添加 淡いアンバーカラー、酸味、フレッシュさ、瑞々しさ

☑ P0202  
☑ アンバー  
☑ ¥7,000  
☑

06



**Amphorassic 2021**  
アンフォラシック

フェルナン・ピレシュ、アリント、セアラ・ノーヴァ、ヴィタル、=セミナリオ、アリカンテ・ブランコ 単一区画 樹齢55年 手摘みで収穫、果実を足で踏み潰し、300Lのアンフォラ 2甕に投入、11ヶ月マセラシオン、小ぶりの垂直プレスで絞り4ヶ月400L樽で熟成、重力を使い瓶詰め、SO2無添加 深いアンバーカラー、ナッツ香、甘み、渋み、甘露

☑ P0203  
☑ アンバー  
☑ ¥8,000  
☑

07



**Wipeout 2020**  
ワイプアウト

白葡萄 80% (アリカンテ・ブランコ、フェルナン・ピレシュ、アリント、=セアラ・ノーヴァ、セミナリオ、ヴィタル)、=黒葡萄 20% (カシュテラオン、アリカンテ・ブーシェ)、=16日間混醸、500L樽で23ヶ月熟成、重力を使い瓶詰め、SO2無添加 ルビーレッド、若干揮発酸アリ、果実と渋み、土、カカオ

☑ P0204  
☑ ロサード  
☑ ¥6,500  
☑

08



**Dude 2020**  
デュード

カシュテラオン 樹齢 15 年 果実をプレスし 10 日間白葡萄の皮と一緒に醗酵、500L 樽で 23 ヶ月熟成 にごりのある薄いルビー色、若干揮発アリ、まろやかな口当たり、魅惑のアロマと果実 !Magic !!

☐ P0205  
🍷 ロサード  
💰 6,500  
🍷

09



**Drop 2020**  
ドロップ

赤みのある山吹色、タバコの葉、キリッとした酸味

☐ P0206  
🍷 ロサード  
💰 6,500  
🍷

10



**Tube 2020**  
チューブ

樹齢 15 年  
明るいガーネット、土っぽいカカオ香、果実とビターなタンニン、鼻に抜けるアロマ、余韻の広がり

☐ P0207  
🍷 赤  
💰 7,000  
🍷

11



**Surfer 2020**  
サーファー

明るいルビー～ガーネット、ビターでやわらかな果実味

☐ P0208  
🍷 赤  
💰 7,000  
🍷

12



**Bro 2020**  
ブロ

単一区画 樹齢 75 年、果実を足で踏み潰し 9 日間マセラシオン、400L 樽で 23 ヶ月熟成、重力を利用し瓶詰め、SO2 無添加 明るいルビー～ガーネット、ワインが岩清水から湧き出たらこんな感じ!? とっても繊細でやわらかな口当たり、魅惑の 1 本 !!!

☐ P0209  
🍷 赤  
💰 8,000  
🍷