



Vignerons, Fabricants et Catalogue des vins

SPAIN

PORTUGAL

- 商品コード
- 種別
- 希望小売価格（円・税別）
- 在庫数はWine listページをご覧ください

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

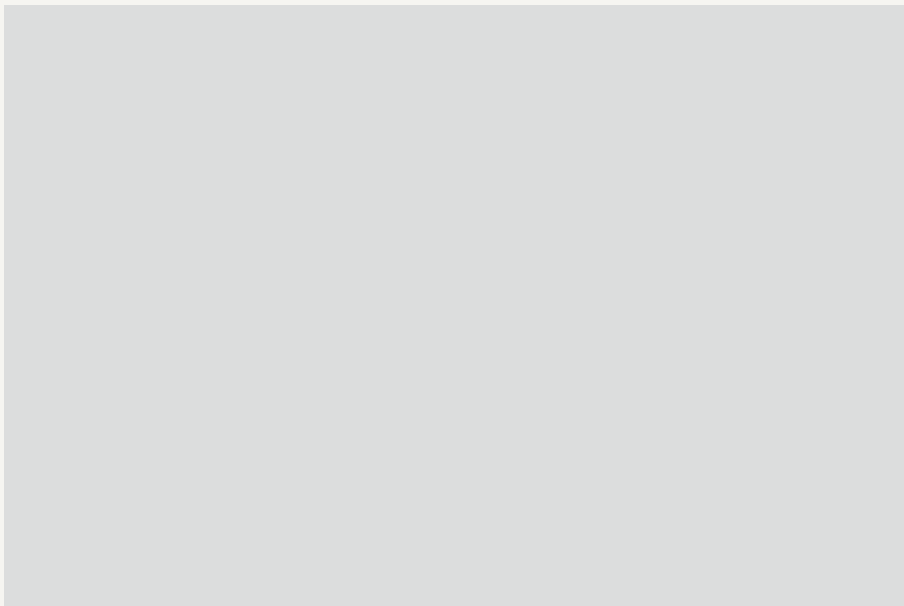
Marinho Vinhos マリーニョ・ヴィーニョス

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

[📷 Insta](#) | [📷 Photo](#)

—— 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・パイヌ=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、ビュアでフレッシュ、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

| Photo



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。

Dominio de Es

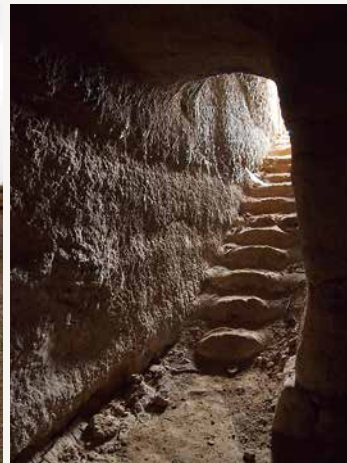
ドミニオ・デ・エス

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

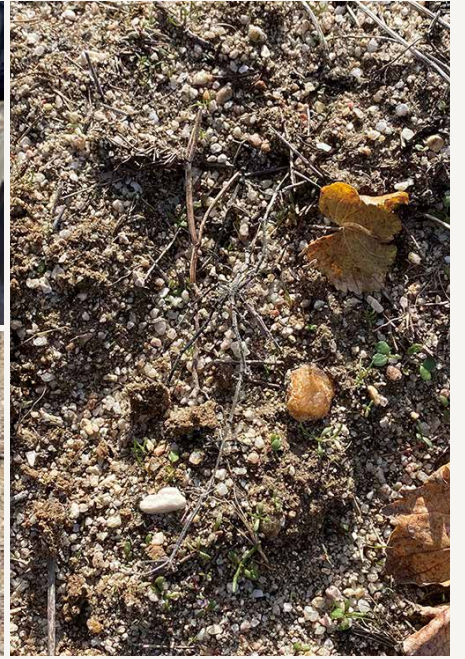
[📷 Insta](#) | [📷 Photo](#)

—— 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、蝋燭、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

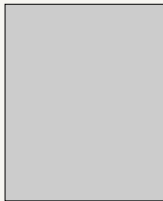


Las Madres 2022 ラス・マドレス

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

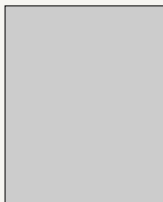


ATEL 2022 アテル

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

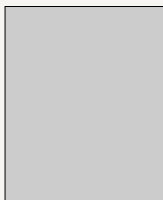


Mantua 2022 マントウア

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

📷 Insta | 📷 Photo

—— 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

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。

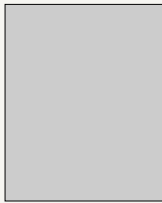
〈ワイン〉トロ・アルバラでは辛口から中辛口タイプと甘口タイプの2つのアレンジでワイン造りを行っている。

【辛口から中辛口タイプ】 ○フィノ、アモンティリャード、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ャードになる。

【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&セレクトシオン、ドン・ペーエクス・コンヴェント・セレクトシオン収穫した完熟P.X.（ペドロ・ヒメネス）を天日干しした後で、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ャ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

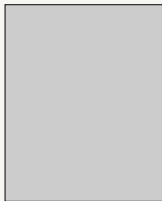


DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17%
ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン マグナム

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
 モンティエリャ・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

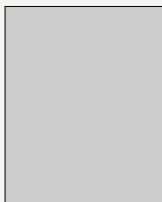


El tesoro de las Reliquias de Toro Albalá (A)
トロ・アルバラ スペシャル ボックスセット (A)

トロ・アルバラの真髄。特別セット。《3 種 各 1 本》
 ① Amontillado - Selección 1951 / アモンティリャード 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 Albalá (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 / アモンティリャード 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

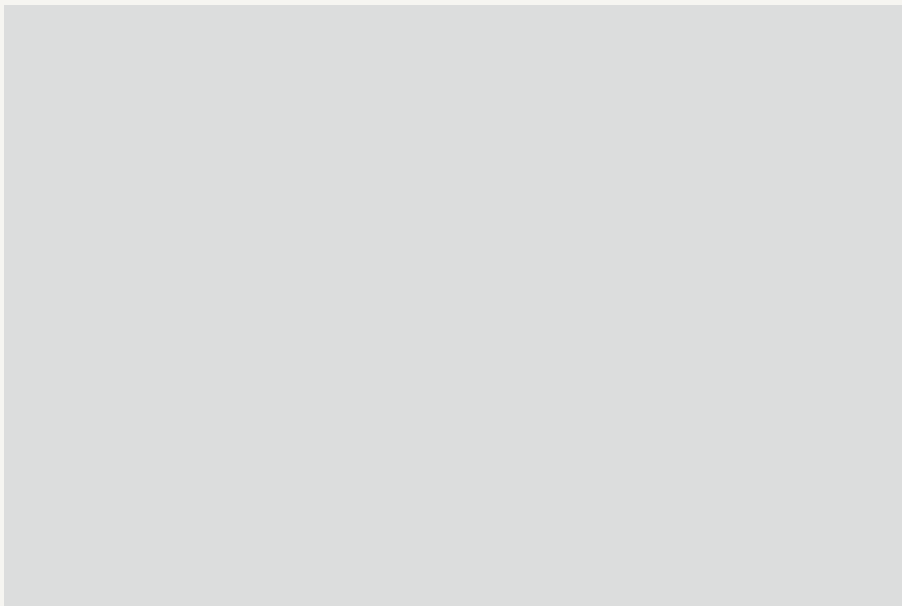
☞ S0523
 ☞
 ☞ ¥ 240,000
 ☞

SPAIN

Canary Islands

Pablo Matallana

パブロ・マタリャーナ



Introduction

|  Photo

—— 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 Listán 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し仕上げる、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

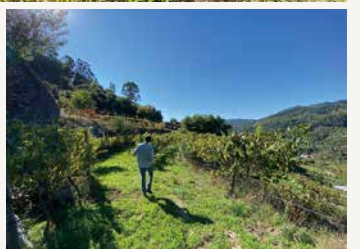
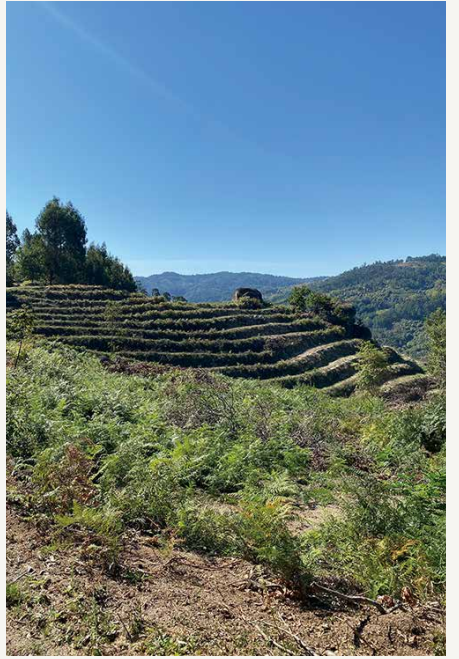
[📷 Insta](#) | [📷 Photo](#)

—— 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

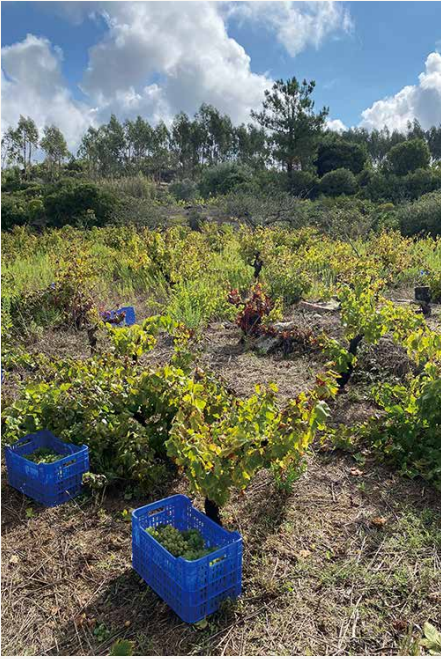


Introduction

[📷 Insta](#) | [📷 Photo](#)

—— 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、ミルキー

☞ 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
🍷