

D.O.Rueda
(ルエダ)

二人の女性醸造家が造るルエダの傑作ワイン／ホセ・パリエンテ

樽熟をかけないクベ・エスペリアルは特別な卵型タンクで発酵&熟成される



香草を感じる柑橘果実や洋ナシなどの香りときれいな酸、ミネラル、ボリューム、最後に口に残る心地良い苦みなど、ベルデホ種の特徴があるエレガントなワイン。早飲みワインだが、瓶熟成でより美味。火を通した魚貝や、サラミ類、天ぷらなどの相性が良い。 **ペニンガイド91点**

ホセ・パリエンテ・ベルデホ2015/白

- ブドウ品種:ベルデホ100%
- ブドウ収穫量:3.1kg/株
- ステンレスタンクで4ヶ月熟成
- 小売価格 3,500円(750ml)

ホセ・パリエンテの凝縮されたワインは低収量の古木から生まれる



ミネラルを感じる熟した果実の Aroma が力強く、質感滑らかで、エレガントで複雑な味わい。酸も美しい。長期熟成が可能なワインだが樽熟成をせず専用のタンクで熟成をかけたブドウのクオリティを前面に出したワイン。日本料理や、白い魚料理、白系の肉などと合う。 **パーカーポイント91点**

ホセ・パリエンテ・クベ・エスペリアル2014/白

- ブドウ品種:ベルデホ100%
- ブドウ収穫量:1.8kg/株
- 特性のタンクで11ヶ月熟成
- 小売価格 9,000円(750ml)



超熟させた果実のみを用いたスイートワイン。ハーブや繊細なミネラルを伴った上品な甘い香りが心地良い。酸、アルコール、糖の調和が見事で凝縮度高く骨格のしっかりした、透明感のあるさわやかな甘口。アペリティフにも、フォアグラ料理にも楽しめる1本。500ml。

ホセ・パリエンテ・アバシオナード2013/白

- ブドウ品種:ソービニオン・ブラン100%
- ブドウ収穫量:2.7kg/株
- ステンレスタンクで5ヶ月熟成
- 小売価格 4,500円(500ml)



熟した果実や香辛料、繊細な樽などの混ざった複雑な香り。清涼感がありボリュームさとエレガントさを兼ね備えたバランスの良さを持つ。豚肉や鶏肉、白身魚、こってりしたソースの魚料理や中華料理とも相性が良い。 **ペニンガイド93点**

ホセ・パリエンテ・ババカ2015/白

- ブドウ品種:ベルデホ100%
- ブドウ収穫量:2.5kg/株
- 100%フレンチオーク樽(新樽&1度使用した樽)でアルコール発酵させ6ヶ月熟成。その後、ステンレスタンクにて5ヶ月熟成。
- 小売価格 4,900円(750ml)



地域: D.O.Rueda (ルエダ)

醸造責任者: Victoria Pariente (ビクトリア・パリエンテ)

地場品種ベルデホの良さを徹底的に追及する当地ルエダを代表するファミリーワイナリー。母娘醸造家であるビクトリア(母)とマルティナ(娘)が、品種特性を最大限に表現することを念頭に造り出すワインはエレガントで、世界中で高い評価を得ている。若飲みタイプのワインですら瓶熟成にてより美味しくなることから、ブドウとワインの品質の良さがはっきりとわかる。ビクトリアは、ルエダのワイナリー唯一の、ルエダ生まれルエダ育ちのオーナー醸造家。

V.T.Castilla y Leon
(カスティーリャ・イ・レオン)

古木のブドウを中世のボデガで熟成／プリエト・パリエンテ

香辛料やハーブをとまなう熟した果実の香りは、複雑で凝縮感がありながらエレガントで余韻がとても長い。濃厚な果実の旨みたっぷり、ボリュームあり、骨格しっかりでポテンシャル高いが、口当たりは非常に柔らか。クラシックなフランス料理や牛赤身肉のステーキ、イベリコ豚のソテーなどと良く合う。

エル・オリヘン2014/赤

- ブドウ品種:テンブラニーヨ75%、ガルナッチャ20%、カベルネ・ソービニオン5%
- フレンチオーク樽で18ヶ月熟成
- 小売価格 12,900円(750ml)



スペイン最高のガルナッチャの産地と評されるグレドス山脈の2つの畑、標高1,005mのスレート土壌の畑と、標高1,059mの花崗岩の畑のガルナッチャの古木のみを使用。高い凝縮度がありながら豊かなエレガントさがいきたった複雑性とボリューム、そして繊細さの調和が見事。赤系の肉、ハモン・イベリコ・ペジョータ、脂ののった上質な白身魚などと相性の良さがある。

コンフィネス2014/赤

- ブドウ品種:ガルナッチャ100%
- フレンチオーク樽で17ヶ月熟成
- 小売価格 12,300円(750ml)



ハーブなどを伴った赤いベリーのグラデーションがある奥深い豊かな香り。フルーティーでミネラリーながら骨格がしっかりして余韻が長く、味わいのバランスが素晴らしい。鴨、仔羊など赤身肉やえび等の甲殻類、赤身に魚に合う。

プリエト・パリエンテ2014/赤

- ブドウ品種:テンブラニーヨ55%、ガルナッチャ45%
- フレンチオーク樽で11ヶ月熟成後、9ヶ月瓶熟成
- 小売価格 6,800円(750ml)



地下15mにある中世のカーブの最適な環境で凝縮味のあるワインがゆっくりと育っていく



地域: V.T.Castilla y Leon(カスティーリャ・イ・レオン)

醸造責任者: Martina Prieto Pariente

(マルティナ・プリエト・パリエンテ)

ボデガス・ホセ・パリエンテのイグナシオ(息子)とマルティナ(娘)が立ち上げた新プロジェクト。カスティーリャ・イ・レオン州の特異な高樹齢の畑のブドウのみを用い、それぞれの土地を表現した、果実感がありフルーティーでエレガントながら、ボリューム、複雑さを持ったバランス良い、個性のしっかりとした唯一無二の、世界の一流どころで通ずるワイン造りを目指している。地下15mの中世のカーブにて熟成。

ビオディナミ
ワイン



ボデガコンタドールのトップキュベ。圧倒的な果実の力を感じるともエレガントなワイン。よく熟した赤・黒ベリーの香り。繊細で綺麗な酸と良質なタンニンの余韻が長い。旨みたっぷりのジビエ、ハモン・イベリコ・ペジョータ、旨味のある魚貝類などと良く合う。 **ペニンガイド98点**

コンタドール2009／赤

- ブドウ品種：テンプラニーリヨ97% ガルナッチャ3%
- ブドウ収穫量：0.5kg/株
- フレンチオーク新樽で18ヶ月熟成
- 小売価格(750ml)
2009/45,000円 2010/48,000円
2011/52,000円 2012/52,000円

ビオディナミ
ワイン



ベンハミン・ロメオが単一畑のブドウのみで造る唯一の高級ワイン。熟した赤・黒ベリー、オークの香り。ポリフェノールがあり、甘みのあるタンニンが広がる高級ワインだが、抜栓後すぐからでも楽しめる。赤身肉のステーキ、牛肉や羊肉の煮込み料理とよく合う。 **ペニンガイド95点**

ラ・ヴィーニャ・デ・アンドレス・ロメオ2008／赤

- ブドウ品種：テンプラニーリヨ100%
- ブドウ収穫量：1kg/株
- フレンチオーク新樽で18ヶ月熟成
- 小売価格(750ml)
2008/20,000円 2009/21,000円
2010/21,000円 2011/23,000円

ビオディナミ
ワイン



ベンハミン・ロメオがクラシックスタイルで造った唯一のワイン。オーク、ヒマラヤスギ、バニラを伴った熟した果実のアロマが繊細で優雅。エレガントさが高いレベルで融合し、余韻長くポテンシャル高いワイン。日本料理などの繊細なお料理や、上質な白身魚、甲殻類などとよく合う。 **パーカーポイント95点 ペニンガイド94点**

カルメン・グラン・レセルバ2008／赤

- ブドウ品種：テンプラニーリヨ90% ガルナッチャ5%、グラシアーノ3% マスエロ2%
- ブドウ収穫量：0.5kg/株
- 100%フレンチオーク樽で24ヶ月、瓶で36ヶ月熟成
- 小売価格(750ml)
2008/21,000円 2009/24,000円

ビオディナミ
ワイン



コンタドールのセカンドワインではあるが、ひとつの高品質ワインとして確立している。ミネラルも感じる繊細な樽香の溶け込んだ、赤と黒の果実のアロマが豊か。甘み・酸味・タンニンの調和が素晴らしく、余韻が長い。ジビエ肉や熟成牛肉、イベリコ豚などと合う。 **パーカーポイント94点 ペニンガイド95点**

ラ・クエバ・デル・コンタドール2011／赤

- ブドウ品種：テンプラニーリヨ100%
- ブドウ収穫量：1.2kg/株
- フレンチオーク新樽で18ヶ月熟成
- 小売価格(750ml)
2010/14,000円 2011/14,500円
2012/14,500円

ビオディナミ
ワイン



世界的に類を見ないタイプの白ワイン。柑橘類、摘みたてのハーブ、バルサミコ、オークの香り。クリアで研ぎ澄まされた繊細でエレガントな味わいと白ワインの概念を覆す骨格をあわせもつ。前菜からメイン料理まで1本で合わせられるポテンシャルの高い白ワイン。 **パーカーポイント94点 ペニンガイド96点**

ケ・ボニート・カカレアバ2013／白

- ブドウ品種：ガルナッチャブランカ49%、マルパシア28%、ピウラ23%
- ブドウ収穫量：1kg/株
- フレンチオーク新樽で8ヶ月熟成
- 小売価格(750ml)2013/11,000円

スペインワイン権選争
2年連続!

第1位

自然派ビオディナミワイン

2014年
白ワイン権選争 No.1

ケ・ボニート・カカレアバ2011

白ワインのコンタドールと呼ばれます。

2015年
テンプラニーリヨ権選争 No.1

ラ・クエバ・デル・コンタドール2009

コンタドールのセカンドワインです。

ビオディナミ
ワイン



スペインのミシュラン星付き全店にオンリスト！イギリス王室晩餐会にも使用された、食事に良く合う赤ワイン。まろやかで膨らみのある果実味とタンニンのバランスが良く、エレガントでありながらパワーがあり、ミネラル感にもあふれたこの赤ワインは、お肉だけでなく魚介料理にも、また中華や和食にも相性が良い。 **ペニンガイド93点**

プレディカドル・ティント2010／赤

- ブドウ品種：テンプラニーリヨ93%、ガルナッチャ7%
- ブドウ収穫量：2kg/株
- フレンチオーク樽で17ヶ月熟成
- 小売価格(750ml) 2010/5,000円 2011/5,000円 2012/5,100円

ビオディナミ
ワイン



三ツ星レストラン御用達！世界のTOPレストランで愛用される、食事に合い料理の味わいを高めてくれる白ワイン。成熟度、樽、酸のバランスが良く、なめらかな質感はエレガントでポディーがある。前菜からメイン料理まで1本で合わせられ、白系の肉から魚貝類、中華や和食にもよく合う。 **ペニンガイド92点**

プレディカドル・ブランコ2013／白

- ブドウ品種：ガルナッチャブランカ49%、マルパシア28%、ピウラ23%
- ブドウ収穫量：1.5kg/株
- フレンチオーク樽で8ヶ月熟成
- 小売価格(750ml) 2013/5,100円



地域：D.O.Ca.Rioja (リオハ)
醸造責任者：Benjamín Romeo Hilera
(ベンハミン・ロメオ・イレラ)

パーカーポイント100点を2度獲得した世界屈指の醸造家でモダンリオハの先駆者としてスペインワインに革新をもたらした醸造家のひとり。リオハの古木の畑

を再生し、その自然環境とブドウに敬意を払い、ビオディナミ農法にて育てた上質なブドウによるワイン造りは、全ての工程で一切の妥協を許さない。ブドウの品質は向上の一途をたどり、ワイン醸造の進化はとどまるところを知らない。



フレンチオーク樽は畑の個性に合わせて全てオーダーメイドで発注しブレンドされる

生命力溢れる
ビオディナミの畑には
小鳥の巣も見かけられる



収穫は全て手摘み。小箱を使い丁寧かつ迅速に45分以内にワイナリーに運ばれる



リオバで最高のテンプラニーリョができる
サン・ピセンテ・デ・ラ・ソソニエラに畑がある

ビオディナミ
ワイン



日本専用特別醸造ワイン。よく熟した赤いベリーの香りたっぷり。繊細でフレッシュな酸を持ち、濃縮度の高い果実のボリューム、柔らかなタンニンが素晴らしく骨格しっかり。ストレートに果実を感じられるワイン。肉類を初め、甲殻類の旨みのつまったお米料理との相性が良い。

ア・ミ・マネラ・テイント2015/赤

- ブドウ品種：テンプラニーリョ100%
- ブドウ収穫量：1.5kg/株
- フレンチオーク古樽で8ヶ月熟成
- 小売価格(750ml) 2015/3,600円

ビオディナミ
ワイン



門外不出のベンハミンのワイナリー専用ワインを数量限定で特別入荷。温度管理されたステンレスタンクにて発酵。果実感しっかりでボディと旨みのある、辛口。単体でも、様々な食事と合わせてでも楽しめる。中華の焼き肉などの肉類から野菜まで幅広く楽しめる。赤白迷ったらこのロゼがおすすめ。

**ア・ミ・マネラ・ロサード
2015/ロゼ**

- ブドウ品種：テンプラニーリョ89%、ガルナッチャ4%、マセロ4%、グラシアーノ3%
- ブドウ収穫量：1.5kg/株
- 小売価格(750ml) 2015/3,600円

ビオディナミ
ワイン



日本専用特別醸造ワイン。フレッシュで凝縮度の高い果実感と熟成感を併せ持つ。きれいな酸とボリュームのバランスが良く後味長くポテンシャルの高いワイン。野菜、生ハム、サラミなどと合う。

ア・ミ・マネラ・ブランコ2015/白

- ブドウ品種：ピウラ57% ガルナッチャ・ブランカ30% マルバシア13%
- ブドウ収穫量：1.5kg/株
- フレンチオーク樽(新樽30%&1度使った樽70%)にて9ヶ月熟成。
- 小売価格(750ml) 2015/3,600円

**D.O.Catalunya
(カタルーニャ)**

特異なマイクロ気候、地中海が隆起した土地のワイン/ピンス・デル・マシス

古木の畑をとことん剪定して、徹底した低収量で畑の力を引き出す



畑からは貝の化石がごろごろ大昔、この地は海底だった

ビオディナミ
ワイン



熟した白い果実や南国果実のアロマにトースト香などが加わり、とても複雑な香り。フレッシュながら成熟度が高く、酸、凝縮度、味の持続性のバランスが素晴らしい。アフターのボリューム感が見事なフルボディな白ワイン。スパイシーな料理、エスニック、中華料理ともよく合う。

ベニンガイド93点

マシソ2013/白

- ブドウ品種：ガルナッチャ・ブランカ50%、チャレロ50%
- ブドウ収穫量：1kg/株
- フレンチオーク新樽で7ヶ月熟成
- 小売価格(750ml) 2013/4,800円 2014/4,800円

低収量で再生された畑のガルナッチャ・ブランカは素晴らしい

ビオディナミ
ワイン



良質な樽を感じる熟した白い果実、南国果実のアロマ。冷涼感を漂わすきれいな酸のあるバランス良い凝縮度の高いエレガントな白ワイン。食前酒に、生ハム、クリーム系のお料理、魚介類、サラダ、お米料理、パスタ、ピザなどに良く合う。

マシス2014/白

- ブドウ品種：チャレロ50%、ガルナッチャ・ブランカ47%、マルバシア・デ・シツクス3%
- ブドウ収穫量：1.5~2kg/株
- フレンチオーク樽で9ヶ月熟成
- 小売価格(750ml) 2014 3,200円



地域：D.O.Catalunya (カタルーニャ)

醸造責任者：Ivan Vega Alberdi

(イバン・ベガ・アルベルディ)

世界最高峰の醸造家ベンハミン・ロメオが、カタルーニャにて手がける新プロジェクトのワイナリーを任せられるピルバオ出身の醸造家。特異なマイクロ気候、数万年前に地中海が隆起した貝の掛け期の転がる畑、中世からのワイン畑として伝統のある古木がある土地を剪定をしながら再生し、ブドウの活力を蘇らせながら見事なワインを醸造している。近年のブドウとワインの品質向上は、目を見張る。

D.O. Cava Requena
(カバ レケナ/バレンシア)

高品質でコスパに優れたカバ/ウニオン・ビニコラ・デル・エステ

ビオワイン



柑橘系と白い果実のアロマがふくよかなオーガニックの辛口カバ(スパークリングワイン)。グラスに長く残るきめ細かな泡は上品でクリーミーな口当たりでシャンパンを彷彿させる味わい。アペリティフから食事まで対応。

ベガ・メディエン・ブルット・エコロヒコ/泡白

- ブドウ品種:
マカベオ50% シャルドネ50%
- 瓶内熟成20ヶ月
- 小売価格(750ml) 2,700円



赤い果実のフレッシュでフルーティーな味わいとコクのある酸のバランスが良い辛口のスパークリングワイン。クリーミーな舌触りとキリッとした泡のど越しが心地よく、アペリティフから食事まで対応。

ベガ・メディエン・ブルット・ロゼ/泡ロゼ

- ブドウ品種:
ガルナツチャ100%
- 瓶内熟成12ヶ月
- 小売価格(750ml) 2,600円

昼夜の温度差が大きく、より良質のブドウのできる標高700m以上のレケナ地区のブドウ畑



瓶内二次発酵、熟成
動瓶のための専用ケース
シャンパンと同じ製法をとる



柑橘系のフレッシュな香りとキリッとコクのある酸が印象的な辛口のスパークリングワイン。切れの良い泡が心地よく、アペリティフから食事まで対応。

ベガ・メディエン・ブルット/泡白

- ブドウ品種:
マカベオ90% シャルドネ10%
- 瓶内熟成15ヶ月
- 小売価格(750ml) 2,000円



地域: D.O. Cava Requena (カバ レケナ)
醸造責任者: José Hidalgo Camacho
(ホセ・イダルゴ・カマーチョ)

高品質でコストパフォーマンスに優れたカバを醸造することを目的に誕生したワイナリー。ローマ帝国の史実にその名を遺す素晴らしいブドウ産地レケナにて、土地の恵みに敬意を払い、ブドウ栽培農家の伝統と文化を保護しながら、トレーサビリティを重視し高品質なブドウ栽培、カバ造りに勤しむ。醸造責任者のホセ・イダルゴ・カマーチョは、創業2年目にしてスペインのプロが選ぶ醸造家人気投票にてNo.2に選ばれたことがあるほど、一目置かれる実力者。

V.T.Castilla
(カステイーリャ/ラ・マンチャ)

サステイナブルな有機農法ワイン/カンポス・デ・ドゥルシネア

ビオワイン



ふくよかな果実味と柔らかなタンニンのバランス、上品な香辛料を彷彿させる樽香が魅力的な、後味の長い赤ワイン。しっかりしたソースの肉料理、煮込み料理。

ドゥルシネア・バリカ2014/赤

- ブドウ品種:
テンプラニーリョ100%
- アメリカンオーク樽で6ヶ月熟成
- 小売価格(750ml) 2,600円

ビオワイン



フルーティーでフレッシュな果実味と柔らかなタンニンのバランスが良く、エレガントさも持ち合わせた、料理のスタートから飲める軽やかな赤ワイン。サラダ、お米料理、パスタ、ピザ、軽いソースのお肉料理に合う。

ドゥルシネア・テンプラニーリョ2015/赤

- ブドウ品種:
テンプラニーリョ100%
- ステンレスタンクで17°Cで発酵
- 小売価格(750ml) 2,100円

ビオワイン



フレッシュな赤い果実のアロマと熟した果実のバランスが良く、フルーティーで快活ながら味わいのしっかりした辛口のロゼワイン。肉料理や魚料理にも対応し、前菜からメイン料理まで1本でという時にもおすすめ。

ドゥルシネア・ロサード2015/赤

- ブドウ品種:
テンプラニーリョ100%
- ステンレスタンクで17°Cで発酵
- 小売価格(750ml) 2,100円

ビオワイン



杏やリンゴに加え、パイナップルやキウイ、桃を思わせるフルーティーで爽やかな女性に大人気の香り豊かな白ワイン。味わいは甘くは無く、すっきりとして複雑な味わいと厚みもあり、サラダ、お米料理、パスタ、ピザ等と良く合う。

ドゥルシネア・ソービニオンブラン2015/赤

- ブドウ品種:
ソービニオン・ブラン100%
- ステンレスタンクで17°Cで発酵
- 小売価格(750ml) 2,100円



地域: V.T.Castilla (カステイーリャ)
醸造責任者: Luis Lozano Fuentes (ルイス・ロサーノ・フエンテス)

物語「ドン・キホーテ」の想い姫ドゥルシネアの故郷にて、品質にこだわってオーガニックワイン造るワイナリー。世界的ブドウ産地ラ・マンチャの中央部に位置しながらも、先人観なしにワイン自体をしっかりと見極めてほしいと敢えてD.O.ラ・マンチャを脱退し、有機認証も外す。環境を保全しつつ将来的に持続可能なサステイナブルなワイン造りを標榜し、高品質なワイン造りに邁進する。

ドゥルシネアの畑は樹々の緑が鮮やかで樹の状態が良いから果実味があり凝縮されたワインができて上がる

マロラクティック発酵はゆっくりと丁寧に
行うことで、口当たり柔らかで滑らかで
複雑味のある赤ワインができる

