

①生産者名 ②産地名 ③品種 ④熟成 ⑤容量ml

1-a

## アリカンテの新星来る!

モ サリナス 2006  
Mo Salinas

赤ワイン (参考上代 (税込):2310円)

熟れたブルーベリーやブルーベリー、黒スグリのアロマとエレガントで複雑な香り。甘く熟成されたタンニンが酸をやわらかく包み、心地良い余韻が続きます。

①ボデガス シェラ サリナス ②DOアリカンテ ③モナステル ガルナツチャ テントレーラ シラー カベルネ・ソーヴィニヨン ④樽熟成4ヶ月 ⑤750ml



1-b

## リオハを代表する逸脱なボデガ!

ディナステア ヴィヴァンコ ブランコ 2007  
Dinastia Vivanco Blanco

白ワイン (参考上代 (税込):1680円)

短い低温浸漬とシュール・リー。深く優雅な香りはグリーンアップル、シトラス、パイナップル、花の香り。爽やかな果実味にあふれ、まとまりのある酸。フレッシュで心地よい味わい。

①ボデガス ディナステア ヴィヴァンコ ②DOリオハ ③ピウ80% マルファージア20% ④ステンレスタック ⑤750ml



1-c

## ヴァインテージ・カバの誘惑

ヴァルフォルモサ クラシック ブリュット ナチュレ 2006  
Valiformosa Classic Brut Nature

スパークリングワイン (参考上代 (税込):1995円)

緑色にきらめく淡いレモン色。いきいきと弾ける泡の冠がリッチでクリーミー。青リンゴと洋梨のニュアンスが加わったアロマ。アーモンドの熟成香が広がりのある、洗練された程辛口。

①ヴァルフォルモサ ②DOカバ ③マカベオ35% チャレソ35% パルジャーダ30% ④最低18ヶ月の瓶内熟成 ⑤750ml



1 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## 株式会社 アグリ

担当者: 横浜支店 営業部 伊藤 隆

E-mail: ito@ywc.co.jp

TEL: 045-212-5588 FAX: 045-212-5568

〒231-0015 神奈川県横浜市中区尾上町6-86-1 関内マークビル1F

http://www.ywc.co.jp/

①生産者名 ②産地名 ③品種 ④熟成 ⑤容量ml

2-a

## 老木のブドウを惜しみなく使用

メメント・オールド・ヴァイン 2006  
MEMENTO OLD VINES

赤ワイン (参考上代 (税込):1617円)

樹齢50年~80年の老木からわずかに収穫される凝縮したブドウを樽熟成。力強くポリウム豊かなフルボディーのワイン。

①ボデガス ルーアン ②VdTCastileリャ ③ボバル シラー他 計6種類 ④全体の50を樽約9ヶ月熟成。フレンチオーク80%、アメリカンオーク20%使用。 ⑤750ml



2-b

## エレガントに凝縮したバリュウワイン

センダ デ ロロ 2007  
SENDA DEL ORO

赤ワイン (参考上代 (税込):2310円)

畑の標高は800~850m。昼夜の温度差は非常に大きく、酸を保ったとても凝縮した葡萄を使用。収穫後、テーブルで4人の熟練スタッフが葡萄をセレクト。

①ボデガス ヴィスカラ ②DOペラ デルドゥエロ ③テンプラニリャ100% ④フレンチオーク主体に7ヶ月熟成。 ⑤750ml



2-c

## スペインのセレブワイン

モセン ルエダ 2008  
MOCEN RUEDA

白ワイン (参考上代 (税込):1627円)

現スペイン国王の長女、エレナ妃の結婚式に採用された白ワイン。引き締まった酸と豊かなコクのある果実味がバランスよくまとまっています。

①ボデガス アンターニョ ②DOルエダ ③ベルデホ ピウラ ④ステンレスタック使用 ⑤750ml



2 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## アズマコーポレーション

担当者: 市原 岳洋

E-mail: t-ichihara@azumacorp.jp

TEL: 03-3457-0033 FAX: 03-3451-2544

〒108-0014 東京都港区芝4-13-2 市原ビル2F

http://www.azumacorp.jp

3-a



### 厚化粧のワインに飽きた方には是非!

ジネ・ジネ 2002  
GINE GINE

赤ワイン (参考上代(税込):3675円)

バルサミックやニッキといった、スパイス系のテイストとしっかりとしたミネラル感、また完熟した果実の旨みが加わって絶妙なバランス。樽香に頼らず果実本来の味わいです。

①ブイル・アンド・ジネ ②DOプリオラート ③ガルナッチャ カリニャン ④26~28度に保たれながら、フェーノールの抽出のためにスキャンコンタHにかけられ、そのままゆっくりとステンレスタンクで発酵。樽は未使用。 ⑤750ml

3-b



### マヨルカ島で生まれたセレブなワイン

シオ・ブラン 2007  
SIO BLANC

白ワイン (参考上代(税込):4515円)

シヨバンとゾルジュサンクが愛の逃避行をしたマヨルカ島。ヨーロッパ屈指のリゾート地でもあります。そのマヨルカ島で最も歴史あるワイナリー。偉人やセレブご用達のワインです。

①リバス ②マヨルカ ③ブレンスル・ブラン シャルドネ ヴィオニエ シュナンブラン ④12カ所の畑から取れた葡萄を合わせる事により、単一畑では得られないボリュームと複雑さを表現。長い年月に及ぶブレンドとテイストを重なる結果生み出したセバージュ。 ⑤750ml

3-c



### 湿じりつけないストレートな味わいです!

ゴルネール・ブリュット・ナチュレ・レゼルヴァ 2003  
GORNER BRUT NATURE RESERVA

スパークリングワイン (参考上代(税込):2520円)

出荷直前に1本ずつ職人がデゴルジュマンを行うため、ブリュット・ナチュレのキレのいい酸がしっかり生かされた状態で消費者に届くように徹底されています。500年の伝統をもつ老舗ワイナリー。

①ゴルネール ②DOカバ ③チャレロ50% マカベオ30% ハルジャーダ20% ④清澄作業は薬品を加える事無く、タンクの中で一冬を越し自然沈降を待ち、フィルターを使わず丁寧に取り除かれる。36カ月瓶内熟成。 ⑤750ml

3 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

有限会社 アビスジュニア

担当者:五十嵐 恵美

E-mail: emiigarashi@abisjr.com

TEL: 03-3424-0045

FAX: 03-3424-0045

〒104-0061 東京都中央区銀座3-14-13

4-a



### コストパフォーマンス抜群!

グラディウム テンプラニリーヨ クリアンサ 2006  
GLADIUM TEMPRANILLO CRIANZA

赤ワイン (参考上代(税込):1365円)

スペインの“今”を感じるパワーとバランスを兼ね備えた、コストパフォーマンスの高い赤ワインです。

①カンボスアレス ②DOラマンチャ ③テンプラニリーヨ ④22~25℃で1週間発酵。アメリカン&フレンチオーク6ヶ月熟成、瓶熟12ヶ月 ⑤750ml

4-b



### 果実味豊かできれいな味わい!

モンテパルマ ヴェルデホ 2007  
MONTE PALMA VERDEJO

白ワイン (参考上代(税込):1523円)

樹齢50年のヴェルデホからの豊かなコクとピウラの持つ心地よさが一つに、みずみずしく豊かな香りと味わいが魅力です。

①チャラソル ②DOルエダ ③ベルデホ85% ピウラ15% ④ステンレスタンク発酵、2ヶ月熟成 ⑤750ml

4-c



### きめ細やかでエレガントな泡!

スマロッカ カバ ブリュッド レゼルバ NV  
SUMARROCA CAVA BRUT RESERVA

スパークリングワイン (参考上代(税込):1785円)

全て自社畑の葡萄から。熟成は一般の基準より長く、高品質でリーズナブル。大変お買い得なおすすりスパークリングワインです。

①スマロッカ ②DOカバ ③ハルジャーダ42% マカベオ27% チャレロ24% シャルドネ7% ④瓶熟24ヶ月 ⑤750ml

4 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

株式会社 飯田

担当者:河南 俊彦

E-mail: wine@iidagroup.co.jp

TEL: 072-923-6244

FAX: 072-923-6892

〒581-0085 大阪府八尾市安中町1-1-29

http://www.iidawine.com/

①生産者名 ②産地名 ③品種 ④熟成 ⑤容量ml

5-a



### ピロードのようなコクのあるワインです

パニョフィーノ 2004  
pañofino

赤ワイン (参考上代(税込):2800円)

2009年のカンパサ(スペインの石油会社)のガイドブックのワイン部門で93ポイントの高得点を取りました。

①ボデガス バレダ ②DOホルド ③テンプラニー100% ④14ヶ月 ⑤750ml

5-b



### フルーティーでさらっとした飲み心地

ビーニャ・レボレダ 2008  
viña reboreda

白ワイン (参考上代(税込):1450円)

アルバリーニョと同じアスバイシャスで作られるこのリベイロは、喉越しの良さと同様のの安さで、評判は日増しに高くなっていきます。

①ボデガス・カンパサ ②DOアスバイシャス ③パドメ トロンテ ゴジョ ④12ヶ月 ⑤750ml

5-c



### すっきりした辛口の逸品!

カバ・サンクレール 2007  
cava saint clair

スパークリングワイン (参考上代(税込):1600円)

カタリニア地方では、老舗のカバ酒のメーカー。砂糖を全く添加せず、自然の風味が爽やかで、一段と磨きがかかってきたカバ酒のナチュラルです。

①ボデガス モンテキュー ②DOカバ ③チャレロ50% マカベオ30% ノメリヤダ20% ④12ヶ月 ⑤750ml

5 **お問い合わせ先** ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

#### イベリア貿易 株式会社

担当者: 足立 正秀

E-mail: iberiatrading@nte.biglobe.ne.jp

TEL: 03-3416-4433 FAX: 03-3416-4300

〒157-0073 東京都世田谷区砩2-5-16

http://www.iberiatrading.co.jp/

①生産者名 ②産地名 ③品種 ④熟成 ⑤容量ml

6-a



### 幸せな気分させるピンクカヴァ

ブルット・ロゼ・レセルヴァ 2004  
Brut Rosat Reserva

スパークリングワイン(ロゼ) (参考上代(税込):3600円)

細く間に広がるベリー系の爽やかな香りと、弾ける泡。見ているだけで幸せな気分になるピンクカヴァ。あらゆるジャンルの食事とスイーツにどうぞ。

①マスティネル社 ②DOカバ ③レバト100% ④瓶内熟成期間2年 ⑤750ml

6-b



### デザートワインとして最適な白ワイン

クロス サン パウ 2006  
Clos Sant Pau

白ワイン (参考上代(税込):2940円)

香りはトロピカルフルーツやレーズン、エキゾチックなシナモンの香り。完全に熟したブドウの甘さと酸味のバランスが絶妙! 寝かせておくと香りと風味が増し、今年が絶頂。

①マスティネル社 ②DOペネデス ③マスカット フロントニヤック100% ④フレンチオーク樽にて5ヶ月間熟成 ⑤500ml

6-c



### 女王の様な幸福のカバクリスティーナ

クリスティーナ・グラン・レセルヴァ・ビンテージ 2001  
Cristina Gran Reserva Vintage

スパークリングワイン (参考上代(税込):5800円)

スペイン王室クリスティーナ女王の婚嫁に選ばれた王室ご用達のカバ。琥珀色の輝きと時間とともに変化する繊細な味わい、ナッツやトーストの香ばしさなど豊かな味と香りが楽しめます。

①マスティネル社 ②DOカバ ③シャルドネ マカベオ チャレロ ノメリヤダ他 ④瓶内熟成期間4年 ⑤750ml

6 **お問い合わせ先** ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

#### 株式会社 イベロジャパン

担当者: 森 英樹

E-mail: hideki@ibero.co.jp

TEL: 092-957-6656 FAX: 092-933-0220

〒811-2124 福岡県粕屋郡宇美町若草2-10-7

http://www.ibero.co.jp/

7-a



### リオハの伝統を引き継ぐ赤ワイン

#### アクリス・クリアンサ 2005 Aclys Crianza

赤ワイン (参考上代 (税込):2310円)

赤い果実の繊細なアロマと樽香が調和。凝縮感ある果実味、しなやかな酸、エレガントなタンニンがよくまとまり余韻も長い。合わせる料理は幅広く、赤身の肉、野菜の煮込み等。

①ボデガス・ムルア ②DOOリオハ ③テンプラニーリョ95% グラシアーノ3% マスエロ2%  
④3年物のアメリカンオークで18ヶ月熟成 ⑤750ml

7-b



### ボトル・グラス売りに最適の白

#### アルトス・デル・マハナル アイレン 2007 Altos de Majanar Airen

白ワイン (参考上代 (税込):1365円)

グリーンで爽やか、洋梨や白いスパイス、ドライハーブのアロマティックな香り。フレッシュで心地よい酸味と果実味が広がる厚みのある味わい。鮎の塩焼き、天ぷらなど和食とも好相性。

①ボデガス・ボンホルネ ②VdTカスティージャ ③アイレン100% ⑤750ml

7-c



### スペインで最も注目を集める醸造元

#### アリゲール・ブルット 2005 Aliguer Brut

スパークリングワイン (参考上代 (税込):3150円)

心地良い果実香と花の香り。エレガントでフレッシュ&フルーティーな味わい。熟したリンゴ、蜜を思わせる。繊細で余韻も長い。

①アグスティ・トレジョ ②DOカバ ③マカベオ チャレロ ノメリヤダ ④瓶内二次発酵  
⑤750ml

お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

#### 株式会社 イムコ

担当者：増田 美奈子

E-mail：mfuruta@ymco.co.jp

TEL：090-8731-1086 FAX：052-781-7466

〒465-0065 愛知県名古屋市長東区平和ヶ丘3-75-1

http://www.ymco.co.jp/

8-a



### どんな料理とも合わせやすいカヴァワインです

#### カヴァ・オロ・ブルット NV Cava Oro Brut

スパークリングワイン (参考上代 (税込):1500円)

フレッシュ感とほどよい熟成を感じさせる香りと、柔らかい広がりのある味わい。

①カバヒル ②DOカバ ③マカベオ シャレロ ノメリヤダ ④伝統的なカバ造り方式で造られ、18ヶ月間瓶内熟成 ⑤750ml

お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

#### 株式会社 エース

担当者：木透 健次

E-mail：kisuki@ace-group.co.jp

TEL：03-5639-1469 FAX：03-5638-1449

〒135-0047 東京都江東区富岡2-11-18 西村ビル5階

http://www.ace-group.co.jp

9-a



## サルバドール・ダリが愛したワイナリー

トレス・フィンカス 2006  
3 FINCAS

赤ワイン (参考上代 (税込):1764円)

熟したフルーツと樽熟成によるロースト香が感じられます。肉付きが良く、なめらかなタンニンが感じられ余韻も長く続きます。

①カステロ・ペレラダ ②DOエンボルダ ③カリエナ35% ガルナツチャ30% カベルネ・ソーヴィニヨン25% メルロー10% ④70%アメリカンオーク、30%フレンチオークの樽で1年間熟成 ⑤750ml

9-b



## 毎年予約で完売!!!人気の固有品種

ピカポル 2007  
PICAPOLL

白ワイン (参考上代 (税込):2730円)

ピカポルはブラ・デ・バジェス固有品種で醸造家が最も注力する白ワイン。3ツ星レストラン「エル・ブジ」にオンリストされるワイナリーの代表作です。

①アバダル ②DOブラ デ バジェス ③ピカポル100% ④タンクにて4ヶ月間熟成 ⑤750ml

9-c



## サルバドール・ダリが愛したワイナリー

カステロ・ペレラダ ブリュット・レゼルバ NV  
Castillo Perelada Brut Reserva

スパークリングワイン (参考上代 (税込):1680円)

柑橘系のフルーツやナッツのようなアロマが感じられ、熟成期間に育まれた細やかな泡が楽しめます。イベリア航空 ビジネスクラス採用のカバです。

①カステロ・ペレラダ ②DOカバ ③マカベオ チャレロ /レリャーダ ④15ヶ月の瓶内熟成 ⑤750ml

※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

合同酒精 株式会社

担当者: 長谷川 志保

E-mail: s-hasegawa@oelon.jp

TEL: 03-3575-2736

FAX: 03-3575-2765

オエノングループ

山信商事 株式会社

担当者: 山本 純哉

E-mail: junya-yamamoto@oelon.jp

TEL: 03-6215-8471

FAX: 03-6215-8475

〒104-0061 東京都中央区銀座6-2-10 http://www.oelon.jp/

10-a



## 力強くエレガントな新時代の幕開け

スクアード スリー 2005  
Squared three

赤ワイン (参考上代 (税込):2730円)

アラゴン州のナバラ自治区、ケイス川が横切る場所に畑を所有。輝きのあるチェリーレッドで、色が深い。赤い果実とスパイスなどの香りがワインに上品さと複雑みと力強さを与えている。

①ワイナリー アーツ ②Vdトリバラ デル ケイス ③メルロー テンブラーニョ カベルネ・ソーヴィニヨン ④1年使用したフレンチオークとアメリカンオークの樽で14ヶ月熟成 ⑤750ml

10-b



## ロブスターとの相性コンテストで優勝

リバルス ブランコ 2007  
Libalis

白ワイン (参考上代 (税込):2520円)

ポデガはラ・リオハのVdトリバラ・デ・サダシアに2002年設立されました。桃やライチのような香りで、口に含むとフルーティさと果実の旨みが口の真ん中いっぱい広がるドライな味わい。

①カステロ・ペレラダ・マエティエラ ②Vdトリバラ デ サダシア ③モスカテル・グラノー・ネヌード 90% ピウラ5% マルバシア5% ④スタンレスタンクで熟成 ⑤750ml

10-c



## CAVAの語源となった歴史ある醸造所

1312 ブリュット レゼルバ NV  
Mestres Brut Reserva

スパークリングワイン (参考上代 (税込):3675円)

1928年から伝統的なカバを造るポデガ。十分に熟したぶどうを手摘みし、カバとなるまでのほとんどが昔から伝わる伝統的な作業で行われています。30ヶ月熟成の最高品質のカバです。

①メストレス ②DOカバ ③マカベオ チャレロ /レリャーダ ④瓶内熟成は30ヶ月以上 ⑤750ml

※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

有限会社 オーケストラ

担当者: 説田 泰久

E-mail: orchestra@cyber.ocn.ne.jp

TEL: 0576-25-6631

FAX: 0576-25-4074

〒509-2202 岐阜県下呂市森967-7

http://www.rakuten.co.jp/orchestra

11-a



## 4☆ ペニンガイド2009!

テラソーラ シラー 2005  
Terrasola Syrah

赤ワイン (参考上代 (税込):1890円)

滑らかなストラクチャーを主眼に置いた、上質感あるワイン。黒いルビー色。ブラックチェリーや甘系スパイスの凝縮感のある香り。濃密なのに凛としたエレガントな印象のワイン。

①ジャン・レオン ②00カタルーニャ ③シラー70% ガルナツチャティンタ30% ④アメリカンとフレンチオーク樽で約6ヶ月、瓶熟成が3ヶ月 ⑤750ml

11-b



## パーカー90点 ワインアドヴォケート

オルバルリョ アルバルリーニョ 2007  
Orballo Albariño

白ワイン (参考上代 (税込):3045円)

リンゴやレモン、白い花などの香り。華やかなアタックと清涼感のある酸味。アフターにかけてミネラル感が充実し、同時に繊細な苦味が口の中に広がる。海側と山側の畑のニュアンスが混ざり合い、複雑味を与えている。

①ボデガス ラヴァル ②00リアス バイシャス ③アルバルリーニョ100% ④ ⑤750ml

11-c



## ラマンチャで作られる素晴らしいスパークリングワイン

エルカヴィオ エスポモソ NV  
Ercaño Espumoso

スパークリングワイン (参考上代 (税込):2940円)

2008年初リリース。伝統的な方法で作られたワイン。泡立ちは細かく、ライムやグレープフルーツなどを思わせる酸が骨格をなして、きりりとシャープな味わい。ラベルもおしゃれです!

①マスケヴィノス(ボデガス エルカヴィオ) ②Vdトラマンチャ ③マカベオ55% マルヴァリア40% ソヴィニヨンブラン5% ④10ヶ月瓶内熟成 ⑤750ml

11 ※同合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

株式会社 オーデックス・ジャパン

担当者: イサベル・クエバス

TEL: 03-3445-6895

FAX: 03-3445-6288

〒108-0074 東京都港区高輪4-1-22

12-a



## 土着品種ルフェッテの個性が光る赤

ヴィーニャ・サラマンカ・ティント 2007  
Vina Salamanca Tinto

赤ワイン (参考上代 (税込):1932円)

カスティール・レオン州西部、サラマンカに2000年に設立され、約60ヘクタールの畑を所有。この地区の原産品種であるルフェッテを栽培し、ペニン誌で高い評価を受けるつくり手です。

①ボデガス・バルデアギラ ②サラマンカ ③テンプラニーリョ50% ルフェッテ50% ④アメリカン・オーク4ヶ月 ⑤750ml

12-b



## 生産者、一押しの実やかな白ワイン!

ヴィーニャ・サラマンカ・ピアンコ 2008  
Vina Salamanca Blanco

白ワイン (参考上代 (税込):1932円)

カスティール・レオン州西部、サラマンカに2000年に設立され、約60ヘクタールの畑を所有。この地区の原産品種であるルフェッテを栽培し、ペニン誌で高い評価を受けるつくり手です。

①ボデガス・バルデアギラ ②サラマンカ ③ベルデホ ビウラ(マカベオ) パロミノ・フィーノ ④750ml

12-c



## 価格、品質、最高レベルのカバ!

カバ・プリユット・ラルボック 1919 NV  
Cava Brut L'Arboc 1919

スパークリングワイン (参考上代 (税込):1670円)

1919年に農業経営者が集まり設立された協同組合セルルス・デ・ラルボックは、その当時としては先進的な低温発酵などをそのエリアでは初めて採用するなど革新的な生産者です。

①セルルス・デ・ラルボック ②00カバ ③チャレロ マカベオ ノリヤード ④ ⑤750ml

12 ※同合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

株式会社 オーレジャパン

担当者: 落合 将充

E-mail: ochiai@olet-japan.com

TEL: 03-5433-6366

FAX: 03-5433-6644

〒158-0091 東京都世田谷区中町5-7-8

http://www.olet-japan.com/

13-a



## 「金賞作品です」

ムールヴィエドロ・レセルヴァ 2004  
MURVIEDRO Reserva

赤ワイン (参考上代 (税込):1680円)

ベリー系果実の熟した香りと樽の香り。引き締まった酸味ときめの細やかなタンニン。豊かな果実味のバランス。アフターに深いコクと余韻、熟成感のあるデリケートでリッチなワイン。

①ボデガス・ムールヴィエドロ ②DOバレンシア ③テンプラニーヨ モナステル カベルネ・ソーヴィニオン ④アメリカン・オークバルで12ヶ月熟成 ⑤750ml

13-b



## 「とっってもカジュアル」

ムールヴィエドロ・ブランコ 2007  
MURVIEDRO Blanco

白ワイン (参考上代 (税込):1260円)

柑橘系果実の爽やかな香り。クリーンな酸味と軽やかな果実味のバランス。「フレッシュ&フルーティ」で口あたり爽快!スッキリなワインです。

①ボデガス・ムールヴィエドロ ②DOバレンシア ③ピウラ ミスカ ソーヴィニオン・ブラン ④750ml

13-c



## 「三代目の手掛けるトップ品質 "ピメ・カヴァ"」

アンヌ・マリー・コンテス・ブリュット・ナチュレ・レセルヴァ NV  
Anne Marie Comtesse Brut Nature Reserva

スパークリングワイン (参考上代 (税込):2625円)

芳醇な香りと、持続性のあるきめの細やかな泡立ち。キリッときき締まったシンプルなドライテイストの中に複雑味のある豊かな味わいとコクが印象的。デリケートなアフターも心地よく、品質に優れた味わいが楽しめます。

①カステル・ダージュ ②DOカバ ③マカベオ チャレロ バリャーダ ④12~15ヶ月の瓶内熟成 ⑤750ml

お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

13 有限会社 カツミ商会

担当者: 田村 祐一

E-mail: tamura@katsumi-asc.co.jp

TEL: 045-226-2243 FAX: 045-226-2246

〒231-0005 神奈川県横浜市中区本町2-15 大同生命横浜ビル1F

http://www.katsumi-asc.co.jp

14-a



## 今注目の葡萄プリエト・ピケード使用!!

デーサ・デ・ヴィリャセザン 2006  
DEHSA DE VILLACEZÁN

赤ワイン (参考上代 (税込):1890円)

今、世界から注目されているブドウ品種プリエト・ピケードを主に使った赤ワイン。滑らかな口当たりのメディアムボディ。ヴィリャセザンの基幹ワイン。

①ヴィリャセザン ②VCIQティエラ デレオン ③プリエトピケード メンシア テンプラニーヨ ④ステンレスタンクで8ヶ月の熟成 ⑤750ml

14-b



## コストパフォーマンス大!白ワイン

マール・デ・カステーリャ 2007  
MAR DE CASTILLA

白ワイン (参考上代 (税込):1365円)

爽やかで若々しい果実味あふれる辛口白ワイン。料理の邪魔をせず合わせやすい。テーブルワインとして最適。

①ヴィリャセザン ②VCIQティエラ デレオン ③アルバリン ベルデホ ④ステンレスタンクで6ヶ月の熟成⑤750ml

14-c



## シャンパンにも負けない本格派!!

マルケス・デ・ジェリダ・ブリュット・エクスクルーシブ 2004  
MARQUES DE GELIDA Brut Exclusive Reserva

スパークリングワイン (参考上代 (税込):2310円)

爽やかな中にもしっかりとした味わいがある本格派のヴィンテージスパークリングワイン(カバ)。クオリティーが高くコストパフォーマンスも抜群。

①エル セップ ②DOカバ ③マカベオ チャレロ バリャーダ シャルドネ ④3年間の瓶内熟成 ⑤750ml

14

お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

株式会社 キムラ

担当者: 木村 恭之

E-mail: kimura@liquorland.jp.com

TEL: 082-241-6703 FAX: 082-241-4375

〒730-0814 広島県広島市中区羽衣町13-12

http://www.liquorland.jp.com/

15-a



### 工藤静香オリジナル オーガニック ワイン

#### VELVET 2003

赤ワイン (参考上代 (税込):6300円)

焼いたプリオッシュ、ロースしたナッツ、柑橘類の可憐な控えめな香りと裏腹に活発な酸にかくされた卓越した骨格。チャーミングなミディアムボディのお洒落なワインです。

①エクスピロタシオーネス エルマノス デルガード ②00ラマンチャ ③テンプラニーリョ70% ガルナッチャ30% ④アメリカン・オーク樽にて約6ヶ月間樽熟成 ⑤750ml

15

※お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

#### 株式会社 GRACIA

担当者：阿蘇品 清美

E-mail：info@lgracia.co.jp

TEL：044-540-3938 FAX：044-540-3938

〒212-0054 神奈川県川崎市幸区小倉1-1

パーク・シティDタワー25F 2508

16-a

### 赤ワインファンが必ずうなづくこと請け合い

#### ラ・プランタ 2007

赤ワイン (参考上代 (税込):2310円)

リベラ・デル・ドウエロの名門・アルスアーガ社の自信作。テンプラニーリョ100%。深みがありながらフルーティさの際立った美味しさの凝縮した人気ワイン。

①ボデガス・アルスアーガ・ナヴァロ ②00リベラ デルドウエロ ③テンプラニーリョ100% ④樽6ヶ月 ⑤750ml



16-b

### 白ワイン人気上昇の代表的存在

#### プロトス・ヴェルデホ・ブランコ 2007

白ワイン (参考上代 (税込):2310円)

スペインを代表するヴェルデホ100%。ウイキョウやハーブ、上質なトピカルフルーツのアロマがすばらしい。フレッシュな酸味と豊かな果実実がおすすめ。

①ボデガス・プロトス ②00ルエダ ③ベルデホ100% ⑤750ml



16-c

### キリッと辛口大人のカヴァ

#### ロベル・ブリュット・レセルバ 2006

スパークリングワイン (参考上代 (税込):2100円)

チャレロ50%、マカベオ35%、パレリャー15%。24ヶ月の瓶内熟成のヴィンテージカヴァ。フレッシュで繊細なアロマの辛口カヴァ。

①ロベジャ ②00カバ ③チャレロ50% マカベオ35% パレリャー15% ④24ヶ月ボトル熟成 ⑤750ml



16

※お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

#### 株式会社 ZAS (サス)

担当者：池田 陽一

E-mail：yikedat@spainclub.jp

TEL：03-3552-5223 FAX：03-3552-5226

〒104-0041 東京都中央区新富2-15-6 新光第5ビル3F

http://www.spain.co.jp/



17-a



### 名門コドルニウ社の本格赤ワイン

ヌヴィアナ・テンプラニーリョ・カベルネ・ソーヴィニヨン 2007  
Nuvia Tarrapnillo Cabernet Sauvignon  
赤ワイン (参考上代 (税込):1155円)

深く複雑で濃厚な味わいを持つ本格派ワイン。赤いベリー系の果実の香り、スパイスでトーストを焼いたような香ばしい香り、長い余韻も楽しめます。

①ヌヴィアナ(コドルニウ社) ②VdTバジェデル シンカ ③テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン ④一部アメリカンオークにて熟成 ⑤750ml

17-b



### 名門コドルニウ社の爽やか白ワイン

ヌヴィアナ・シャルドネ 2008  
Nuvia Chardonnay  
白ワイン (参考上代 (税込):1155円)

ピーチやパッションフルーツなどの果実の香り、フレッシュな口当たり、厚みのある味わいやバランスの良さ、長い余韻などが魅力です。

①ヌヴィアナ(コドルニウ社) ②VdTバジェデル シンカ ③シャルドネ ⑤750ml

17-c



### お手ごろに楽しめる本格カヴァ

ドゥーシェ・シュヴァリエ・ブリュ NV  
Duche Chevalier Brut  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):1418円)

辛口の本格志向のカヴァです。スッキリとしたのみ口の中にもコクがあります。

①ヴィニデルサ ②00カバ ③マカベオ チャレロ パレジャーダ ⑤750ml

お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## 17 サッポロビール 株式会社 お客様センター

TEL : 0120-207800 (受付時間: 平日 9:00~17:00)  
※土・日・祝日、年末年始、夏季などの特別休暇を除きます。

Web/E-mail: <http://www.sapporobeer.co.jp>

住所: 〒150-8522 東京都渋谷区恵比寿4-20-1  
サッポロビール株式会社 お客様センター宛

18-a



### 牡牛の血という名のワイン

トーレス サングレ デ トロ(赤) 2007  
Torres Sangre de Toro red  
赤ワイン (参考上代 (税込):1585円)

豊かでフルーティな香り、完熟したぶどうの力強さ、そしてオーク樽での熟成由来の、バランスのとれた深みある風味が特長です。幅広い肉料理に合わせてお楽しみ頂けます。

①トーレス ②00カタルーニャ ③ガルナツチャ カリニエナ ④6ヶ月 ⑤750ml

18-b



### ヴィニャ エスメラルダ〜薫る宝石

トーレス ヴィニャ エスメラルダ 2008  
Torres Vña Esmeralda  
白ワイン (参考上代 (税込):1911円)

非常にフルーティな品種として知られるモスカテルとゲヴェルトラミネールから生まれた、「薫る宝石」とも形容される白い花の香りや甘い密を思わせるしい香りが特長です。

①トーレス ②00カタルーニャ ③マスカット ゲヴェルトラミネール ⑤750ml

18-c



### 世界No1スパークリングワインフレシネ

フレシネ コルドン ネグロ NV  
Freixenet Cordon Negro  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):1879円)

キメの細かい泡、レモンやライムを連想させる爽やかな香り。辛口でフレッシュさを感じさせる酸味、18ヶ月の長期瓶熟による複雑さと旨みがある本格的なスパークリングワイン。

①フレシネ ②00カバ ③マカベオ チャレロ パレジャーダ ④18ヶ月 ⑤750ml

18 お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## 18 サントリーワインインターナショナル 株式会社

担当者: 磯貝 英樹

E-mail: [Hideki\\_Isogai@suntory.co.jp](mailto:Hideki_Isogai@suntory.co.jp)

TEL: 03-3595-3862 FAX: 03-3595-3873

〒100-0014 東京都千代田区永田町2-13-5 赤坂エイトワンビル4F

<http://www.suntory.co.jp/>

19-a



リオハでこの値段!充実の味わい!!

カンボ・ブルゴ・ティント 2007  
 Campo Burgo Tinto  
 赤ワイン (参考上代(税込):1785円)

古くから高級ワインを生み出してきたリオハ地方の赤ワイン。19世紀から続くこの老舗ワイナリーが造るワインは魅惑的な深いルビー色をしており、豊かな味わいが楽しめる。

①マルケス デ カンボ ヌーブレ ②DOCリオハ ③テンプラニー100% ガルナッチャ10%  
 ④ステンレスタンク発酵後ボトリング ⑤750ml

19-b



リオハでこの値段!充実の味わい!!

カンボ・ブルゴ・ブランコ 2006  
 Campo Burgo Blanco  
 白ワイン (参考上代(税込):1785円)

国内は元より、ヨーロッパを中心とした数多くの国に輸出している人気のワイン生産者。花梨やリンゴの蜜のような香りが心地よく、フルーティでまろやかな味わい。

①マルケス デ カンボ ヌーブレ ②DOCリオハ ③ピウラ100% ④ステンレスタンク発酵後ボトリング ⑤750ml

19-c



エル・ブジに採用される実力派生産者!

ロベルト・ホタ・ムール・レゼルヴァ・ブリュット NV  
 Robert J Mur Reserva Brut  
 スパークリングワイン (参考上代(税込):2625円)

世界一予約の難しいレストラン「エル・ブジ」に採用される実力派生産者ロベルト・ホタ・ムール。最もリーズナブルなクラスのレゼルヴァ・ブリュット。本格的な味わいを楽しめます。

①ロベルト・ホタ・ムール ②DOカバ ③マカベオ40% チャレロ25% ハレリヤダ20%  
 ④瓶内熟成20ヶ月以上 ⑤750ml

19 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

JSRトレーディング 株式会社

担当者: 山内 基裕

E-mail: m.yamauchi@jsrtr.com

TEL: 03-6218-3814 FAX: 03-6218-3821

〒105-0021 東京都港区東新橋1-9-2 汐留住友ビル22F

http://www.jsrtr.com/

20-a



打倒ボルドー!7な絶妙なセパージュ

プリンシペ・デ・ビアナ クリアンサ 2005  
 Principe de Viana Crianza  
 赤ワイン (参考上代(税込):1785円)

ナバーラのモダンなスタイルなワインを手掛ける醸造所。外来品種と地葡萄との調和が面白く、それを新樽が優しく包み込む。

①ボデガ・プリンシペ・デ・ビアナ ②ナバーラ ③テンプラニー100% カベルネ・ソーヴィニヨン30% メロ30% ④アメリカンオーク樽80% フレンチオーク樽20% 新樽で12か月 225リットルのバリック樽熟成 ⑤750ml

20-b



ナバーラならではの先鋭的シャルドネ

プリンシペ・デ・ビアナ シャルドネ バレル / バレル・フェルメンテッド 2007  
 Principe de Viana Barrel Fermented Chardonnay  
 白ワイン (参考上代(税込):1785円)

ブルゴーニュとカリフォルニアのシャルドネの長所を合わせたかのようなストラスの深刺とした酸味と熟したトロピカルフルーツのニュアンス。

①ボデガ・プリンシペ・デ・ビアナ ②ナバーラ ③シャルドネ100% ④フレンチオーク樽80% アメリカンオーク樽20%新樽で発酵、3か月樽熟成 ⑤750ml

20-c



ベスト・スパニッシュ・カバ・バリュー・オブ・ザ・イヤー 受賞作

サルダ・カバ ブレット NV  
 Sarda Cava Brut

スパークリングワイン (参考上代(税込):2100円)

アメリカのワイン雑誌『Wine&Spirits2001』にて、ブルットがベスト・スパニッシュ・カバ・バリュー・オブ・ザ・イヤーを獲得!

①ジョアン サルダ ②DOカバ ③マカベオ25% ハレリヤダ40% チャレロ25% シャルドネ10% ④地下セラーで最低15か月以上の瓶熟成 ⑤750ml

20 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

重松貿易 株式会社

担当者: 森江 大介

E-mail: regent@shigematsu.co.jp

TEL: 06-6231-6522 FAX: 06-6231-3588

〒541-0047 大阪府大阪市中央区淡路町2-2-5

http://www.shigematsu.jp/

21-a



### ボルドーの名門、リュルトン家のワイン

エレデロス・リュルトン 2007  
Herederos Lurton, Tempranillo  
赤ワイン (参考上代 (税込):2940円)

この地区のテンプラニーリョ種はゆっくり完熟し、アルコール度と濃縮度の高い果実を付けます。発酵後バリック樽で約6ヶ月熟成。タンニンは強すぎず果実味豊富でまろやか。

①ボデガス・リュルトン ②VdTカスティールヤ イレオン ③テンプラニーリョ100% ④2、3年使用の古樽にて6ヶ月間熟成 ⑤750ml

21-b



### ボルドーの名門、リュルトン家のワイン

エルマノス・リュルトン、ルエダ・ブランコ 2007  
Hermanos Lurton, Rueda Blanco  
白ワイン (参考上代 (税込):2940円)

ベルデホ葡萄のとても華やかなフルーティな香りを持つ白ワイン。スペインで最もピュアな品種であるベルデホ種は桃、アプリコットの香り、コクと余韻の長さを与えます。

①ボデガス・リュルトン ②D0ルエダ ③ピウラ100% ④ステンレスバットにて約3ヶ月間樽熟成 ⑤750ml

21-c



### 家族経営少量生産の高品質カバ

カステルロイチ、カバ ブリュット NV  
Castellroig, Cava Brut  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):2940円)

非常にきめ細かな泡とフレッシュで果実味あふれる香りを持ち、熟成の後、各葡萄品種のほどよいバランスと、アロマを醸し出しています。

①サバテ・イ・コカ ②D0カバ ③マカベオ チャレロ ハレリヤダ ④18ヶ月以上瓶内熟成 ⑤750ml

21 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

#### 有限会社 シミズ

担当者：清水 浩  
E-mail：shimizu-h@wine432.co.jp  
TEL：0749-62-7373 FAX：0749-64-1120  
〒526-0037 滋賀県長浜市高田町11-4  
http://www.wine432.co.jp/

22-a



### 米国雑誌 ベストバイ2008

フィンカ ルゾン テイント 2007  
Finca Luzon Tinto  
赤ワイン (参考上代 (税込):1890円)

濃いチェリーレッド。カシスやスパイスなどのパワフルな香り。口に含むと肉感的で、スパイシー。心地よい酸が全体を引き締めます。米国雑誌でベストバイ2008・No11に選定。

①ボデガス ルゾン ②D0フミーリヤ ③モナストレル シラー ④ステンレス スティールタンク 約40日 ⑤750ml

22-b



### 好きです!ミエデス!最高です!

ビーニャス・デ・ミエデス ブランコ 2008  
Viñas de Miedes Blanco  
白ワイン (参考上代 (税込):1470円)

緑がかった淡黄色。青リンゴ、ミント、ほのかに白い花やトロピカルフルーツのアロマが感じられます。アルコールと酸のバランスがよく、エレガントでフレッシュな味わい。

①ボデガス サン アレハンドロ ②D0カラタド ③マカベオ ④ステンレススティールタンク ⑤750ml

22-c



### ピオディナミの優しいカバ

カバ ファミリア ブリュット ナチュラル NV  
Cava Familia Brut Nature  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):2415円)

輝きある麦わら色。熟したりんご、フェネル、イースト香が心地よい。口に含むと広がる、細かく上質な泡やすがすがしい余韻を楽しめます。オーガニック自社畑のぶどうのみ使用。

①エウダルド マッサナ ノヤ ②D0カバ ③マカベオ チャレロ ハレリヤダ ④18ヶ月から24ヶ月 瓶熟成 ⑤750ml

22 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

#### 株式会社 ス・コロニ

担当者：岩間 忠  
E-mail：iwama@sukoruni.co.jp  
TEL：03-3573-4181 FAX：03-3573-6070  
〒105-0004 東京都港区新橋1-8-6 近江ビル  
http://spain-wine.net/

23-a

## 芳醇な香りと味わいを持つ赤ワイン

ディエゴ・デ・アルマグロ レゼルバ 2003  
Diego de Almagro Reserva  
赤ワイン (参考上代 (税込):1313円)

カシス、レッドカラントなどの赤い果実の香りの他、かすかにヴァニラの香り、柔らかな酸味とよくこなれたタンニンが魅力的な、エレガントな味わい。

①ボデガス・フェリックス・ソリス ②DOバルデペーニャス ③テンブラニーヨ ④樽12ヶ月、瓶24ヶ月 ⑤750ml



23-b

## 柑橘類を思わせる新鮮な味わいの白ワイン

アナリヴィア ソーヴィニオンブラン 2007  
Analivia Sauvignon Blanc  
白ワイン (参考上代 (税込):1418円)

ハーブや柑橘類の香りの他、トロピカルフルーツの香り。フレッシュな酸味があり、フルーティな味わいを楽しめる辛口白ワイン。

①ボデガス・フェリックス・ソリス ②DOルエダ ③ソーヴィニオンブラン ⑤750ml



23-c

## 豊かな果実香と柔らかな味わいのカバ

ナダル カバ ブリュット NV  
Nadal Cava Brut

スパークリングワイン (参考上代 (税込):1943円)

リンゴ、ラフランス、洋梨などの果実香があり、口当たりはソフトで丸みがあり、とても活き活きした酸味、ほのかな甘みを楽しめる。

①ナダル ②DOカバ ③マカベオ バレリャーダ ④瓶18ヶ月 ⑤750ml



23

お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

株式会社 スマイル

担当者：松本 浩通

E-mail: matsumoto-h@smilecorp.co.jp

TEL: 03-3946-3200 FAX: 03-3946-4900

〒112-0013 東京都文京区音羽2-10-2 音羽NSビル3F

http://www.smilecorp.co.jp/

24-a

## 3年連続バーカー90ポイント

アルトスデラオヤ 2005  
Altos de la Hoya

赤ワイン (参考上代 (税込):\*オープン 参考価格2600円前後)

深みと余韻を持ちながらもバランス良く楽しめる味わいに仕上がっており時間の経過に伴い、香り味わいともに開いて深みを増す超コストパフォーマンスワインです。

①ボデガス オリリス ②DOフミーリャ ③モナステル90% ガルナッチャ10% ④フレンチオークにて6ヶ月 ⑤750ml



24-b

## 爽やかな酸とボディのバランスが大人気

ブラドレイ・ブランコ 2007  
Prado Rey Blanco Verdejo

白ワイン (参考上代 (税込):\*オープン 参考価格2500円前後)

バランスの良い酸とさわやかでかつボリューム感のあるボディは新大陸のソーヴィニオンブランのワインを思わせる完成度で料理との相性の守備範囲が大変広い白ワインです。

①レアル・シテイオ・デ・ヴェントシーリャ ②DOルエダ ③ベルデホ100% ④ステンレスタンク ⑤750ml



24-c

## 秀逸なバランスが大好評の定番カバ

モンテスキウス ブリュット レゼルバ NV  
Cava Montesquius Brut Reserva

スパークリングワイン (参考上代 (税込):\*オープン 参考価格2200円前後)

シャンパーニュと同じ伝統的製法にて丁寧に作られ、その泡のきめ細やかさと抜群のコストパフォーマンスから多くのレストランで超定番スパークリングとして採用される辛口カバ。

①カバ モンテスキウス ②DOカバ ③バレリャーダ50% マカベオ30% チャレンツ20% ④30ヶ月 ⑤750ml



24

お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

株式会社 千商

担当者：大島 紳二

E-mail: sensho@mbn.nifty.com

TEL: 03-5547-5711 FAX: 03-3531-6070

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-4-15

25-a

## コスト・パフォーマンスに優れた濃厚赤



マルトゥーエ 2006  
Martúe

赤ワイン (参考上代 (税込):3045円)

マルトゥーエの名前はオーナー最愛のマルタ婦人に因んだもの。最新の設備をそなえたワイナリーから、スタイリッシュなワインが造られている。

①ボデガス・マルトゥーエ ②VdTカスティールヤ ③テンブラニーヨ34% メルロ33% カベルネソーヴィニヨン31% シラー2% ④フレンチオーク80%、アメリカンオーク20%で8ヶ月熟成 ⑤750ml

25-b

## 世界中のワインコンクールで受賞歴有り



ラサス 2007  
Laxas

白ワイン (参考上代 (税込):3465円)

2006年10月ロバート・パーカー氏にアルバリーヨワインの最高峰として推薦された。

①ボデガス・アス・ラサス ②DOリアス バイシャス ③アルバリーヨ100% ④スタンレスタンクで発酵後数週間熟成 ⑤750ml

25-c

## 星付きレストラン・ホテルでオンリスト



パルシェット カバ・ブリュット・レゼルバ NV  
Parxet Cava Brut Reserva

スパークリングワイン (参考上代 (税込):3255円)

当地で古くから栽培されているパンサ・ブランカを今でも主要品種として使用し伝統を重視しつつ最新技術も使い高品質カバを生産。

①パルシェット ②DOカバ ③マカベオ パリャーダ パンサブランカ シャルドネ ④デゴルジュマン後最低2年以上の瓶熟後出荷 ⑤750ml

※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします **お問い合わせ先**

## 大榮産業 株式会社

<東京>担当者:山根 陽平  
E-mail: y\_yamane@dsk.daiei-sangyo.co.jp  
TEL: 03-3768-1266 FAX: 03-3764-6784  
〒140-0013 東京都品川区南大井3-20-16

<名古屋>担当者:三浦 行由  
E-mail: y\_miura@dsk.daiei-sangyo.co.jp  
TEL: 052-482-7231 FAX: 052-481-0499  
〒453-0041 愛知県名古屋市中村区本陣通4-18

26-a

## 質の高いプライドを賭けた自信作



オルベナクパーージュ 2005  
Olvena Coupage

赤ワイン (参考上代 (税込):1900円)

赤系と黒系の果実の香りとスパイスさに、スモーキーな香りが複雑に絡み合う。口に含むと、バニラの香りとカシスや木イチゴの果実味が広がる。余韻は長くバランスの良いワイン。

①ボデガス・イビニェドス・オルベナ ②DOソモターノ ③テンブラニーヨ50% カベルネソーヴィニヨン35% メルロ15% ④樽熟成:5ヶ月 瓶熟成:1ヶ月 ⑤750ml

26-b

## 醸造家の情熱が伝わる逸品



パラシオ・デ・メナデ・ベルデホ 2007  
Palacio de Menade Verdejo

白ワイン (参考上代 (税込):2350円)

華やかな香りと熟した果実にほのかなトロピカルフルーツのアロマを感じる。フランスのとれた果実味とわずかな苦味のが心地よく、フレッシュな酸が全体を引き締める。

①シテオス・デ・ボデガ ②DOルエダ ③ベルデホ100% ⑤750ml

26-c

## 老舗醸造所の傑作



ジャネ・VENTOURA・カバ・ブリュット NV  
Jané Ventura Cava Brut

スパークリングワイン (参考上代 (税込):2350円)

クリーミーで細やかな泡立ちが心地よく刺激する。アーモンドのアロマやフレッシュな果実の香りが複雑に絡み合う。ドライでフレッシュかつ、長い余韻を楽しむことができる。

①ジャネ・VENTOURA ②DOカバ ③マカベオ30% チャレロ30% パリャーダ40% ⑤750ml

26

**お問い合わせ先** ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## 株式会社 ディーエイチシー

担当者:渡辺 義晃  
E-mail: ywatanab@dhc.co.jp  
TEL: 03-5442-3195 FAX: 03-5442-3198  
〒106-0047 東京都港区南麻布2-8-12 日本生命南麻布ビル8F  
http://www.dhc.co.jp/

27-a

## 楽しむためのワイン

コト・デ・アヤス・ティント 2008  
Coto de Hayas Tinto  
赤ワイン (参考上代 (税込):1680円)

色調は、バイオレットのトーンを伴うラズベリーの赤。香りは、フルーティでフローラル。スムーズで膨らみのあるアタック。まろやかでリッチ。余韻は長い。

①ボデガス・アラゴネッスス ②DOカンボ デ ボルハ ③ガルナッチャ・シラー ⑤750ml



27-b

## フレッシュで人気の白ワイン

コト・デ・アヤス・ブランコ 2008  
Coto de Hayas Blanco  
白ワイン (参考上代 (税込):1680円)

淡い黄色、フルーツとフローラルのアロマがあります。口当たりはなめらかで、しっかりしたボディ。エレガントでフィニッシュは長い。

①ボデガス・アラゴネッスス ②DOカンボ デ ボルハ ③シャルドネ ⑤750ml



27-c

## 厳選され大事に造られた手作りカバ

カバ・モナスデリオ・デ・ベルエラ・レセルバ・ブルット・ナチュレ NV  
Cava Monasterio de Veruela Reserva Brut Nature  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):3300円)

今では少ない手作りのカバ。100年以上歴史あるケープにて長期間熟成される限定生産。バランスと酸味がとても良く果実味を伴うアロマ。すっきりした飲みやすいカバ。

①ボデガス・カイトゥサ ②DOカバ ③マカベオ、パレリャーダ、シャルドネ ④約24か月熟成 ⑤750ml



27 **お問い合わせ先** ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

T. G. A Int. Commerce Business, S. L 日本支店  
担当者：竹内 由喜子  
E-mail: takeuchi@tgafoods.com  
TEL: 06-6920-6950 FAX: 06-6920-6951  
〒540-0039 大阪府大阪市中央区東高麗橋1-6 清水不動産ビル102  
http://www.tgafoods.com/

28-a

## 小さな村の農業協同組合の自信作!

フランコリ カバ ブリュット レゼルヴァ NV  
Francoli Cava Brut Reserva  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):2100円)

きめは細やかな気泡。香りは華やかで複雑性を含み、洋梨の果実香にスモークが調和。味はまろやかでドライ。広がりはバランスよく、アフターにミネラル感を含むフレッシュさがある。

①アグリコラ・フランコ ②DOカバ ③マカベオ パレリャーダ ④18ヶ月間以上の瓶内熟成 ⑤750ml



28-b

## 小さな村の農業協同組合の自信作!

フランコリ カバ ブリュット ナチュレ NV  
Francoli Cava Brut Nature  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):2100円)

きめは細やかな気泡。香りは華やかで複雑性を含み、洋梨の果実香にスモークが調和。味はまろやかで超ドライ。スッキリとしたフィニッシュ。甘みづけをしていない自然の果実味が特長。

①アグリコラ・フランコ ②DOカバ ③マカベオ パレリャーダ ④18ヶ月間以上の瓶内熟成 ⑤750ml



28

**お問い合わせ先** ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

TastyGlobe 有限会社安塚屋  
担当者：沢田  
E-mail: order@tastyglobe.com  
TEL: 049-296-0808 FAX: 049-296-7785  
〒350-0314 埼玉県比企郡鳩山町榎ヶ丘2-14-6  
http://www.tastyglobe.com/

29-a



### ジャパンワインチャレンジ2003にて銅賞受賞

セニョリオ・デ・サリア クリアンサ 2004  
**SENORIO DE SARRIA CRIANZA**  
 赤ワイン (参考上代 (税込):1575円)

フランシスコ・ザビエルの兄の経営していたボデガが1951年に統合され、現在のサリア社が誕生しました。ルビー色の中にスペインの情熱と香りが息づいています。サリア社で一番の人気ワインです。

①セニョリオ・デ・サリア ②DOナバーラ ③テンプラニール60% ガルナッチャ20% カベルネ・ソーヴィニヨン20% ④750ml

29-b



### すっきり辛口

セニョリオ・デ・サリア ブランコシャルドネ 2008  
**SENORIO DE SARRIA BLANCO CHARDONAY**  
 白ワイン (参考上代 (税込):1575円)

真珠のような輝きの中に柑橘系のフルーツが混ざり合い、フレッシュでフルーティな辛口白ワインです。

①セニョリオ・デ・サリア ②DOナバーラ ③シャルドネ100% ④750ml

29-c



### ジャパンワインチャレンジ2005にて銀賞受賞

カバ・フェレ プリュット NV  
**CAVA FERRET BRUT**  
 スパークリングワイン (参考上代 (税込):2520円)

フレッシュでキレのある飲みごたえのある辛口の一品。こちょい泡が口の中に溶け込んでいきます。

①フェレ ②DOカバ ③マカベオ チャレロ バレリャーダ ④750ml

29 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

有限会社 日西商事

担当者：関 恭一

E-mail：nissei1982@aol.com

TEL：045-823-3728 FAX：045-823-1584

〒244-0801 神奈川県横浜市戸塚区品濃町252-3

http://www.nisseishouji.co.jp/

30-a



### 「danchu」スパークリングワイン大賞

ウメス ウ ファントレス カヴァ プリュット NV  
**1+1=3 Cava Brut**  
 スパークリングワイン (参考上代 (税込):2100円)

「幻のぶどう」を栽培してきたピニョル家と、ペネデスのトップワイナリー「カン・ラフォルス・デルス・カウス」のエステーベ家が手を結んだ相乗効果として「1+1=3」。

①1+1=3 (ウメス ウ ファントレス) ②DOカバ ③チャレロ45% バレリャーダ30% マカベオ25% ④15ヶ月間瓶内熟成 ⑤750ml

30-b



### 自然派カヴァのトップランナー

パレス バルタ カヴァ プリュット NV  
**Pares Balta Cava Brut**  
 スパークリングワイン (参考上代 (税込):1995円)

1790年から完全無農薬栽培によるカバ造りを続けている、自然派カヴァの大御所。2人の女性醸造家が我が子を育てるように大切に醸した、上質で本物志向のカヴァ。

①パレス バルタ ②DOカバ ③バレリャーダ58% マカベオ25% チャレロ17% ④18ヶ月間瓶内熟成 ⑤750ml

30-c



### シャルドネ100%カヴァと同じ製法

エクス デ エストレマドゥーラ プリュット ナトゥーレ NV  
**EX de Extremadura Brut Nature**  
 スパークリングワイン (参考上代 (税込):1785円)

エストレマドゥーラ州のリーダー的ワイナリー。泡好きのオーナーがシャルドネ100%でカヴァと同じ製法で造った、超絶コストパフォーマンスのエスプモーン。白桃の風味たっぷり。

①ルイストーレス ②VdTデ・エストレマドゥーラ ③シャルドネ100% ④9ヶ月間瓶内熟成 ⑤750ml

30 お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

有限会社 ヌーヴェル・セレクション

担当者：中田 寿莉

E-mail：order@nouvelleselections.com

TEL：03-5957-1955 FAX：03-3989-9501

〒171-0022 東京都豊島区南池袋2-4-1 S・Aオフィス南池袋102号

http://www.nouvelleselections.com

31-a



### 5種類の葡萄をブレンドした個性派!

アシエンダ・エル・エスピノ1707 ヴァリエダデー 2004  
1707 Variedades

赤ワイン (参考上代 (税込):2310円)

5種類の葡萄をブレンドした個性派で、凝縮間のある葡萄は果実味と上品な樽香が最後に鼻から抜けてゆく心地の良いワイン。

①アシエンダ・エル・エスピノ ②00アルマンサ ③モナステレル25% ガルナッチャ25%  
カベルネ・ソーヴィニヨン20% メルロー15% ピノ・ノワール15% ④アメリカン・フランチャーク  
新樽で6ヶ月熟成 ⑤750ml

31-b



### 果実味が豊かなオーガニック白ワイン!

プローム 2007  
Prohom

白ワイン (参考上代 (税込):2100円)

外観は澄み切った緑色を帯びており、フローラルな香は白い果実を連想させます。果実味と酸味のバランスがとても良く、長い余韻が口の中に残ります。

①アグリコラ・フスター ②00テラアルタ ③ガルナッチャ・ブランカ70% ピオニエ20%  
ルーサンヌ10% ④ステンレスタンク ⑤750ml

31

※お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

株式会社 文祥堂

担当者：華園 寿

E-mail: bsdinfo@bunshodo.co.jp

TEL: 03-3566-3554 FAX: 03-3566-3550

〒104-0061 東京都中央区銀座3-4-12

http://www.bunshodo.co.jp/

32-a



### ベリー系の香り 味わい深くフルーティ

カピトル テンプラニーヨ 2007  
CAPITOL TEMPRANILLO

赤ワイン (参考上代 (税込):1890円)

1898年設立で現在5代目。2008年第14回タラゴナ・ワインコンクールの  
"Best Young Red Wine" 部門で1位を獲得。

①ピンス・バダロ ②00タラゴナ ③テンプラニーヨ ⑤750ml

32-b



### 綺麗でフルーティな香り 心地よい酸味

コントラプント 2006  
CONTRAPUNTO

白ワイン (参考上代 (税込):2310円)

この地域でも最も古い一軒です。最初に原産地に認められたバルド・サルネ  
ス地区に位置し、皇室御用達、スペインオリンピックチームの公式飲料であ  
つたりしています。

①グランバゼン ②00リアス バイシャス ③アルバリーニヨ ⑤750ml

32-c



### スッキリとしてソフトでバランスが良い

インスーパーブル プリュット NV  
INSUPERABLE BRUT

スパークリングワイン (参考上代 (税込):2100円)

1915年創業。お手頃価格でも長期熟成を重視し、伝統を重んじています。  
生産規模は30万本で国内で大きな販売力があります。品質・伝統・現代性が  
モットーです。

①カナルス&ムンネ ②00カバ ③マカベオ40% チャレッロ30% ノメリヤード30%  
④25ヶ月 ⑤750ml

32

※お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

ボニリジャパン 株式会社

担当者：角田 文三

E-mail: tsunoda@bonili.com

TEL: 072-725-1991 FAX: 072-725-1995

〒562-0013 大阪府箕面市坊島4-10-2

http://www.bonili.com/



33-a

## カラタユドからのバリュウワイン

ナヴィトゥム レゼルヴァ 2003  
Navitum Reserva

赤ワイン (参考上代 (税込):1890円)

平均標高850mの地域で生産され、リコリス、コーヒー、ヴァニラなどの深く複雑な樽熟成によるトースト香と、味わいはしっかりとしたタンニンが優しい余韻を感じさせる。(7月より出荷)

①ボデガス イ ヴィニェドス デル ハロン ②DOカラタユド ③テンプラニーヨ60% ガルナツチャ30% カベルネ・ソーヴィニヨン10% ④アメリカンオークの古樽で12ヶ月、瓶熟成24ヶ月以上 ⑤750ml



33-b

## 最適のグラスワイン

ナヴィトゥム ブランコ 2008  
Navitum Blanco

白ワイン (参考上代 (税込):1260円)

輝きのある爽やかな色で、スモモやリンゴの香り。ほどよい酸味のある爽やかな飲み口。(7月より出荷)

①ボデガス イ ヴィニェドス デル ハロン ②DOカラタユド ③マカベオ100% ④ステンレスタンク使用 ⑤750ml



33

※お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## 株式会社 ボンド商会

担当者：森

E-mail: mori@bondco.co.jp

TEL: 078-671-6002 FAX: 078-651-6514

〒652-0833 兵庫県神戸市兵庫区島上町1-1-4

http://www.bondco.co.jp/

34-a

## 世界のコンクールで高く評価される赤

ロメオ クリアンサ 2004  
Romeo Crianza

赤ワイン (参考上代 (税込):1964円)

深みのあるルビー色。しっかりとしたタンニン。フルーティーでボリューム感のある仕上がり。2年間の熟成がこのワインをより複雑で奥深い味わいにしています。

①ペドロ・ルイス・マルティネス社 ②DOフミーリャ ③モナストレル ④フレンチオークとアメリカンオーク樽 ⑤750ml



34-b

## ハートのラベルが愛らしい爽やかな白

ロメオ ブランコ 2007  
Romeo Blanco

白ワイン (参考上代 (税込):1502円)

輝きのあるペールイエロー。ハツラツとした酸味が心地良い、フレッシュでフルーティーな白ワイン。ハートラベルは、プレゼントにも最適です。

①ペドロ・ルイス・マルティネス社 ②DOフミーリャ ③マカベオ アイレン ⑤750ml



34-c

## ばら色のきらめきとあふれるアロマ

ロジャーグラート カヴァ ロゼ・ブリュット 2006  
Roger Goulart Cava Rose Brut

スパークリングワイン (参考上代 (税込):2310円)

バラ色のきらめきとあふれるアロマが魅力のロジャーグラート。12か月～18か月、天然の低温セラーにて熟成させることにより、フルーティーで、優雅な味わいが生み出されます。

①ロジャーグラート ②DOカバ ③ガルナツチャ モナストレル ④瓶内2次発酵の後、12～18か月瓶内熟成 ⑤750ml



34

※お問い合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## 三国ワイン 株式会社

担当者：山根 由佳

E-mail: y.yamane@mikuni-ccbc.co.jp

TEL: 03-5542-3939 (代) FAX: 03-5540-8392

〒104-0033 東京都中央区新川1-17-18

http://www.mikuniwine.co.jp/

35-a

## 「ワイン王国」で☆4.5獲得!!

スエニョ・デ・メディテラナオ・ティント 2007  
Suenos del mediterraneo Tinto  
赤ワイン (参考上代 (税込):1365円)

凝縮した果実味が口の中に広がり、スパイシーさと適度な酸味が全体を引き締めているワインです。 Grillした肉やセミハードタイプのチーズとよく合います。

①ポデガス・ウティエラナス ②00ウティエル レケナ ③ボバル60% テンブランリーヨ40%  
④22~24℃でアルコール発酵後、全体の20%を樽でマロラクティック発酵させています。  
⑤750ml



35-b

## 「地中海の夢」という名の白ワイン

スエニョ・デ・メディテラナオ・ブランコ 2007  
Suenos del mediterraneo Blanco  
白ワイン (参考上代 (税込):1365円)

トロピカルフルーツ、花などエキゾチックな複雑な香り、さわやかな酸味とフレッシュな果実味のバランスが抜群。魚介料理からクリーミーなチーズまでよく合います。

①ポデガス・ウティエラナス ②00ウティエル レケナ ③マカベオ100% ④フルーティーな香りを出すため、70~80%のワインをステンレス発酵、残りをアメリカンオークで樽発酵させる。最終2つを合わせ、熟による果実の香りをひきだしています。 ⑤750ml



35-c

## マスカット・オブ・アレキサンドリア 100%

フラレ NV  
Flare  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):2100円)

パーカーポイント87点獲得!! ジャスミンやオレンジブラッサムの香りの甘口スパークリングワインです。

①アネコブ・チェスト ②00ハレンシア ③マスカット・オブ・アレキサンドリア100% ⑤750ml



35

お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

ミリオン商事 株式会社  
担当者：本間 太一  
E-mail：taichi@milliontd.co.jp  
TEL：03-3615-0411 FAX：03-3615-0414  
〒135-0016 東京都江東区東陽5-26-7  
http://www.milliontd.co.jp/

36-a

## コクのあるスケールの大きい味わい

カサ・ヴェーリャ・デスピエール 2001  
Casa Vella D'Espells  
赤ワイン (参考上代 (税込):1995円)

深みのある色合いと熟れたフルーツのアロマ、葉巻の箱を開けた時の様なほのかな香りを持ちます。3年間の熟成により、まろやかでバランスの取れたきめ細かな味わいになっています。

①ジュヴェ・キャンパス ②00ベネデス ③カベルネ・ソーヴィニヨン100% ④アメリカンオーク樽にて12ヶ月、瓶内にて2年 ⑤750ml



36-b

## カヴァの原酒としてお楽しみ頂けます

エルミタ・デスピエール 2007  
Ermita D'Espells  
白ワイン (参考上代 (税込):1995円)

自社畑で収穫されたぶどうのフリーランジュースのみを使用。フレッシュ感がありながらも口の中を含む複雑感、リッチ感も絶妙に拡がりを見せる、パランスの取れたワイン。

①ジュヴェ・キャンパス ②00ベネデス ③マカベオ45% / ムレリヤダ35% チャレロ20%  
④6ヶ月 ⑤750ml



36-c

## 自信を持ってお勧めしたいリッチな味わい

レゼルヴァ・ヴィンテージ・ブリュット 2004  
Reserva Vintage Brut  
スパークリングワイン (参考上代 (税込):1995円)

自社畑で収穫されたぶどうによるフリーランジュースのみ使用して造られます。エレガントさとソフトでドライな味わいが特徴で、泡立ちも細かく、余韻の長さが感じられます。

①ジュヴェ・キャンパス ②00カバ ③マカベオ35%、ムレリヤダ35%、チャレロ30%  
④瓶内にて最低30ヶ月 ⑤750ml



36

お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

株式会社 明治屋  
担当者：知崎 紀子  
E-mail：noriko-chisaki@meidi-ya.com  
TEL：03-3271-1136 FAX：03-3271-1126  
〒104-8302 東京都中央区京橋2-2-8  
http://www.meidi-ya.co.jp/



37-a

## JUST BUY!


**ボルサオ・セレクション・ティント 2007**  
**Borsao Seleccíon tinto**

赤ワイン (参考上代 (税込):\*オープン 想定価格1500円前後)

2300haの広大な畑を所有する、ガルナッチャのスペシャリスト。スパイシーな香りと花の香りが混ざった複雑なアロマ。価格からは想像できない、ハイレベルなフルボディワイン

①ボデガス・ボルサオ ②DOカンポ デ ボルハ ③ガルナッチャ70% シラ-20% テンブラニ-リョ10% ⑤750ml

37-b

## スペインの奥深さを伝える、選ばれし者


**ボルサオ・セレクション・ブランコ 2007**  
**Borsao Seleccíon Blanco**

白ワイン (参考上代 (税込):\*オープン 想定価格1500円前後)

ロバート・パーカーをして、「価格と品質のバランスにおいて、世界の偉大なワイナリーの一つ」と言わしめたボルサオ。セレクション・ブランコは、柑橘系とトロピカルフルーツの香り、きれいな酸が特徴の辛口白ワイン。

①ボデガス・ボルサオ ②DOカンポ デ ボルハ ③マカベオ100% ④フレンチ・オークで2ヶ月 ⑤750ml

37-c

## 時代を越えて愛される老舗のベストセラー


**コードーニュ・クラシコ・セコ NV**  
**Codorniu Clasico Seco**

スパークリングワイン (参考上代 (税込):\*オープン 想定価格1700円前後)

カバの創始者、コードーニュのスタンダード・カバ。スペイン王室御用達のコードーニュは、3000haに及ぶ広大な所有畑で、区画にベストの品種を栽培しています。柔らかな辛口。

①コードーニュ ②DOカバ ③マカベオ40% チャレロ40% ハレリャーダ20% ④18ヶ月以上 ⑤750ml

37

お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## メルシャン 株式会社

担当者：井村 真也

E-mail : imura-s@mercian.co.jp

TEL : 03-3231-3913 FAX : 03-3276-0152

〒104-8305 東京都中央区京橋1-5-8

http://www.mercian.co.jp/

38-a

## 料理との相性も抜群! ハレリャーダの華やかな香り


**ビーニャ・セラダ 2008**  
**Vina Cerrada Tinto**

赤ワイン (参考上代 (税込):1155円)

「果実味主体の新しい「リオハ」を目指すワイナリー。カシスやイチゴのような果実味に溢れた赤ワイン。口当たりは丸みがあり、エレガントな味わいです。

①ウガルデ ②DOリオハ ③テンブラニ-リョ85% ガルナッチャ15% ④樽熟成:3ヶ月 ⑤750ml

38-b

## 女性に大人気! 爽快なスペインの白


**イプシス ブランコ・フロール 2007**  
**Ipsi Blanc Flor**

白ワイン (参考上代 (税込):1260円)

スペインのタラゴナで出来る限り自然な栽培を実践する生産者。青リンゴやパイナップルを想わせるフルーティーな香りで、バランスの取れた味わいのフレッシュな白ワインです。

①ハバロ ②DOタラゴナ ③チャレロ60% マカベオ20% ハレリャーダ15% モスカテル5% ④瓶熟成1ヶ月 ⑤750ml

38-c

## フレッシュ&amp;フルーティーの王道 レストラン専用辛口カバ


**シャロック カバ ブレット NV**  
**Xaloc Cava Brut**

スパークリングワイン (参考上代 (税込):1575円)

バルセロナ近郊のペネデス地区に所在し、12世紀から続くワイナリー。泡立ちがきめ細やかで非常に香り高く、フレッシュ。熟成に由来したまろやかさと洗練された味わいを持つワインです。

①バルディネット ②DOカバ ③チャレロ40% マカベオ30% ハレリャーダ30% ④瓶内熟成18ヶ月 ⑤750ml

38

お問合わせ先 ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## 株式会社 モトックス

担当者：藤田 昌克

E-mail : m\_fujita@mottox.co.jp

TEL : 06-6723-3131 FAX : 06-6723-3140

〒577-0802 大阪府東大阪市小阪本町1-6-20

www.mottox-wine.jp

39-a

## パーカーポイント88 獲得の自信作

ボルテオ 赤 2007  
VOLTEO Tinto

赤ワイン (参考上代 (税込):1260円)

パーカーポイント88点獲得。カシスやラズベリーを連想させる香り。フルーティーで長く続くタンニンが特徴。コストパフォーマンス抜群。適温になると青色の飲み頃サインが現れます！

①ディエゴ・サモラ ②VdTカステイリャ ③テンプラニリーヨ100% ④アメリカンオークとブレンドオークの樽で4ヶ月熟成 ⑤750ml



39-b

## コストパフォーマンス抜群の優秀作

ボルテオ 白 2007  
VOLTEO Bianco

白ワイン (参考上代 (税込):1260円)

熟した果実味とミネラルが感じられ、心地よい後味が続きます。コストパフォーマンス抜群。適温になると青色の飲み頃サインが現れます！

①ディエゴ・サモラ ②VdTカステイリャ ③ピウラ50% ソーヴィニヨン・ブラン35% ヴィオニエ15% ⑤750ml



39-c

## シャープな味わい！食中酒用シェリー

マンサニージャ・ラ・ヒターナ NV  
Manzanilla La Gitana

シェリー (参考上代 (税込):2205円)

フレッシュなリンゴの香りが広がる、すっきりとした辛口タイプ。大西洋の潮の香りを感じられる、きりりとした味わいは、素材を大切にしてお料理と抜群の相性をかせてくれます。

①ボデガス・イダルゴ・ラ・ヒターナ ②00サンルーカル デパラメダ ③ハロミノ100% ④ソラシステムで平均5年熟成 ⑤750ml



39

※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## ユニオンリカーズ 株式会社

担当者：川島 靖

E-mail : kawashima@union-liquors.com

TEL : 03-5510-2684 FAX : 03-5510-0137

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-6-7 DF霞が関プレイス

http://www.union-liquors.com/

40-a

## あふれる果実味、広がるオークの風味

セグラヴューダス ヴィーニャエレダッド テイント 2005  
Segura Viudas Vina Heredad Tinto

赤ワイン (参考上代 (税込):1523円)

4ヶ月アメリカンオーク熟成を行っており、テンプラニリーヨの滑らかなタンニンとほどよい酸味のバランス良さが特徴。しっかりした味わいです。

①セグラヴューダス ②DOペネデス ③テンプラニリーヨ ガルナッチャ モナストレル ④約4ヶ月間アメリカンオークで熟成 ⑤750ml



40-b

## ミネラル感あふれる爽やかワイン

セグラヴューダス ヴィーニャエレダッド ブランコ 2007  
Segura Viudas Vina Heredad Blanco

白ワイン (参考上代 (税込):1523円)

爽やかな酸味とほのかに感じる甘さのバランスの良さが最大の特徴。樽熟しない早飲みタイプで、ほどよい酸味が、若く生き生きとした印象を与えます。

①セグラヴューダス ②DOペネデス ③チャレロ バルリャーダ マカベオ ⑤750ml



40-c

## 世界が認めたプレミアムCAVA

セグラヴューダス ブルートレゼルバ NV  
Segura Viudas Brut Reserva

スパークリングワイン (参考上代 (税込):1680円)

泡のきめ細やかさとフレッシュ感が最大の特徴です。酸のバランスが非常に良く、熟成からくるイースト香が心地良い。買う理由のあるワインです。

①セグラヴューダス ②DOカバ ③チャレロ バルリャーダ マカベオ ④約18ヶ月以上 ⑤750ml



40

※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

## 株式会社 リョーシヨクリカー

担当者：吉野 公夫

E-mail : kyoshino@rsliquor.co.jp

TEL : 03-3767-4850 FAX : 03-3767-1471

〒143-6560 東京都大田区平和島6-1-1 流通センター7F

http://www.ryoshoku.co.jp/

41-a



### パーカー高得点世界トップレベルの名匠

**ヴァルデヘルモソ ホーベン 2007**  
**VALDEHERMOSO JOVEN**

赤ワイン (参考上代 (税込):1995円)

リベラ・デル・ドウエロでのバイオダイナミック農法の先駆者！パーカーポイント94点獲得蔵、低価格帯からも90点台を連発させ世界的評価が急上昇！有名ミツ星レストランも採用。

①ボデガス・イ・ヴィニエドス・ヴァルデリス ②DOリベラ デル・ドウエロ ③ティンタ・デル・バイス (テンプラニョ)100% ④750ml

41-b



### スペイン国王お気に入りの評論家絶賛の白

**ロス・ナヴァレス ヴェルデホ 2007**  
**LOS NAVALES VERDEJO**

白ワイン (参考上代 (税込):2100円)

カルロス国王を始め、スペイン王室でも信頼厚く、結婚式など王室の公的イベントでも使われるほど。白ワインの評価は辛いパーカー氏が異例の90点蔵！国際コンクール金賞のVIP蔵！

①ヴィニエドス・デ・ニエバ ②DOルエダ ③ベルデホ100% ④750ml

41-c



### シャンパンに匹敵ワンランク上の泡

**エメンディス カバ ブリュット NV**  
**EMENDIS CAVA BRUT**

スパークリングワイン (参考上代 (税込):2205円)

有名誌「ヴィヌム」「ミ・ヴィノ」「グイア」など30誌以上が絶賛！一房一房手摘したチャレロ50%、マカベオ25%、パレリャーダ25%を本格シャンパン製法で仕上げた贅沢カヴァ。

①エメンディス ②DOカバ ③チャレロ50% マカベオ25% パレリャーダ25% ④750ml

**お問合わせ先** ※ワインについてのご質問、ご商談はこちらへお願いいたします

41

**株式会社 ワインプレスインターナショナル**

担当者：藤田 和也

E-mail：fujita@winepress.co.jp

TEL：072-461-1513 FAX：072-469-1247

〒598-0007 大阪府泉佐野市上町1-808-3

http://www.rakuten.co.jp/veritas/index.html