



# Raffiné Inspired by SENSHO Wine List

## 2021年1月版



### スペイン 29ボデガ 全75銘柄

★ 輸入／移管 最新情報のご案内 ★

Cadiz／カディス

Antonio Barbadillo ／ アントニオ・バルバディージョ

p.9 再入荷

Sherry／シェリー

Antonio Barbadillo ／ アントニオ・バルバディージョ

p.10~ 再入荷

受注専用mail address



[order@raffinewine.com](mailto:order@raffinewine.com)



<http://www.raffinewine.com>



<https://www.facebook.com/raffinewine>

- ワインタイプ「スキン」はスキンコンタクトの製法を用いた白ワインです。
- 在庫数については営業担当者までお問い合わせ下さい。
- 価格はすべて税抜きの参考上代になります。
- 特別記載のない場合、容量は750ml、入数は12本になります。

新着又は、入荷予定商品

# 目次



<b>Cava</b>	カヴァ	1
<b>Txacoli de Getaria</b>	チャコリ・デ・ゲタリア	1
<b>Rioja</b>	リオハ	2~3
<b>Priorat</b>	プリオラート	3~4
<b>Penedes</b>	ペネデス	4
<b>Jumilla</b>	フミーリヤ	5
<b>Bajo Aragon</b>	バホ・アラゴン	5
<b>Toro</b>	トロ	5
<b>Bierzo</b>	ビエルソ	5
<b>Monsant</b>	モンサン	6
<b>Castilla y Leon</b>	カスティーリヤ・イ・レオン	6
<b>Ribera del Duero</b>	リベラ・デル・ドウエロ	6~7
<b>Rias Baixas</b>	リアス・バイシャス	7
<b>Cadiz</b>	カディス	8
<b>Vino de Xerez / Sherry</b>	シェリー	9~10
<b>Manzanilla</b>	マンサニーリヤ	9
<b>Amontillado</b>	アモンティリヤード	9
<b>Palo Cortado</b>	パロ・コルタード	9
<b>Oloroso</b>	オロロソ	10
<b>Pale Cream</b>	ペイル・クリーム	10
<b>Pedrp Ximenez</b>	ペドロ・ヒメネス	10
<b>Moscatel</b>	モスカテル	10
<b>Vermut</b>	ヴェルモット	11
<b>Peach Brandy</b>	ピーチ・ブランデー	11
<b>Brandy de Xeres</b>	シェリー・ブランデー	11



## Montesquius / モンテスキウス

1918年に設立されたカバ・ハウスで、フランスのシャンパーニュ地方の製法をお手本に、最新のテクノロジーと伝統を融合させてカバを製造しています。例えばルミアージュ（動瓶）はハーフボトルを含めて全て熟練した職人の手によって行われていますが、瓶詰めのような作業に関しては完全にオートメーション化しています。その抜群のコストパフォーマンスから超定番スパークリングとして大変評判をいただいております。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0096100	カヴァ モンテスキウス ブリュット Cava Montesquius Brut	NV	オープン価格	白発泡	

バルリャーダ 50% マカベオ 30% チャレッコ 20%

## Bertha (Penedès) / ベルタ (ペネデス)

1998年にスペイン・ペネデス地方のカバ生産の中心地であるサン・サドウルニ・ダノイアの地に誕生しましたが、それ以前は「Josep Torres Sibill / ホセトーレス・シビル」の名でリリースしていました。「ペネデス地方に産するベースワインの中でも選り抜きの最高のものだけを使用し、時間をかけた発酵と長期間の熟成により高品質の商品を造る」という、非常に明確な信条に基づいて生産しており、年間生産量はわずか70,000本で、7種類の異なったタイプにクラス分けをしています。世界中のフーディーを唸らせる「エルプリ」、「サンパウ」、「カンファベス」などの三ツ星レストランのワインリストにもオンリストされており、スペイン国内ではプレステージ・レストランのリストには欠かせないブランドとなっています。非常にスタイリッシュなデザインと洗練された味わいで、定番アイテムとして最適なプレステージ・カバです。カヴァ造りにおいて熟成期間は最高の品質を求めるうえで最も大切な部分と言えますが、その二次発酵と熟成の最初の数ヶ月間は、アロマはまだ果実由来のものが中心で、その時期に商品化してしまうと複雑味が欠けてしまいます。しかしさらに熟成を続けていくと18ヶ月目に入るところからフレッシュなイースト香へと移行し、更には自己消化（酵母が自己酵素によって分解（死滅）すること）香へと変化し、スモークやトースト香、乳酸や野菜の青い香りなどを備えることができます。このように長い年月を経てエレガントで複雑味を纏った渾身のキュヴェを、是非お楽しみください。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0096200	ベルタ ラウンジ ブリュット Bertha Lounge Brut	NV	3,000	白発泡	

バルリャーダ 50% チャレッコ 50%

S0088100	ベルタ ブリュット・ナチュレ・レセルバ Bertha Brut Nature Reserva	NV	3,300	白発泡	
----------	---	----	-------	-----	--

マカベオ バルリャーダ チャレッコ

S0081800	ベルタ ブリュット・ナチュレ・グラン・レセルバ・カルダス Bertha Brut Nature Grand Reserva Cardus	NV	4,400	白発泡	在庫僅少
----------	---	----	-------	-----	------

マカベオ バルリャーダ チャレッコ

S0081906	ベルタ マックス Bertha MAX	2006	7,500	白発泡	
----------	------------------------	------	-------	-----	--

ジヤルドネ 50% マカベオ&バルリャーダ&チャレッコ 40% ピノ・ノワール 10%

S0092315	ベルタ マウンテン Bertha Mountain	2015	4,500	白	在庫僅少
----------	------------------------------	------	-------	---	------

チャレッコ 100%



**Txomin Etxaniz / チョミン・エチャニス**

「Txacoli/チャコリ」はバスク地方を代表するワインとして世界中で非常に人気が高く、瓶詰め直後にはやや微発泡があるフレッシュな味わいが特徴です。家族経営ながら＜DO チャコリ・デ・ゲタリア＞の中でもトップ生産者として高い評価を受けており、スペインで最も権威あるワインガイド『シバリタス』（ギア・デ・ベニン）やご存知R.バーカーの『ワイン・アドヴォケート』でチャコリとして最高ポイントを獲得しているワイナリーです。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0091500	<small>チョミン・エチャニス ユジェニア・エスプモーン</small> <b>Txomin Etxaniz Eugenia Espumoso</b> <small>オンダラビ・スリ(白ブドウ)100%</small>		NV	4,500	白発泡	
S0095819	<small>チョミン・エチャニス チャコリ・ブランコ</small> <b>Txomin Etxaniz Txacoli Blanco</b> <small>オンダラビ・スリ(白ブドウ)85% オンダラビ・ベルツァ(赤ブドウ)15%</small>		2019	3,000	白	
S0091414	<small>チョミン・エチャニス ユイディ・レイト・ハーヴェスト</small> <b>Txomin Etxaniz Uydi late hervest</b> <small>オンダラビ・スリ(白ブドウ)100%</small>	500ml	2014	4,000	白甘口	



## Fincas de Azabache / フィンカ・デ・アサバチエ

『Fincas de Azabache/フィンカ・デ・アサバチエ』はスペインの銘醸地リオハに3,012ヘクタールもの広大なブドウ畑を所有しその名を馳せる、伝統ある銘ボデガ『Bodegas Vinedos de Aldeanueva/ボデガス・ヴィニエドス・デ・アルデアヌエヴァ』のフラッグシップ・ラインで、単独の専用区画、セラー、オフィス兼ビジターセンターを構えています。「Finca/フィンカ」とはスペイン語で「田舎の邸宅、農園、牧場」を意味し、名実ともにその雄大な畑と洗練されたデザインの建物が美しく自然に溶け込んでいます。自社畑の半分にはテンブラニーヨが植えられており、残りはガルナッチャ、グラシアーノ、マセロ、ピウラ、ヴェルデホで、歴史ある生産者ならではの高樹齢のブドウ樹が多く育っています。また、自社畑の多くが標高350~600メートルに位置し、寒暖差のある恵まれたテロワールの中で、土壌の多様性を反映した高品質のブドウが育まれています。初リリースは1995年で、国際市場に焦点を合わせたブランドとして生まれましたが、以来その価格に対するハイクオリティーなスペックが世界各国で高い評価を得ています。味わいは赤・白とも総じてくせがなく、フレッシュ&フルーティーで飲みやすいタイプに仕上がっており、スペイン料理はもちろんのこと、和食をはじめとする様々な国籍の料理とも相性抜群なワインを生み出し続けています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0090216	アサバチエ ブランコ Azabache Blanco ピウラ 90% ヴェルデホ 10%	2016	オープン価格	白	
S0092816	アサバチエ テンブラニーヨ Azabache Tempranillo テンブラニーヨ 100%	2016	オープン価格	赤	

## Bodegas IZADI / ボデガス・イサディ

リオハの中でも別格地域として有名な「Rioja Alavesa/リオハ・アラベサ」地区に位置しており、この地区は標高約400~700mのため寒暖の差が激しく、自社畑がある南向きの斜面はリオハの中でも最高水準の環境で、非常に良いブドウができることで知られています。設立は1987年でリオハの中でも最も新しいワイナリーの一つですが、23年間ベガ・シシリア社の醸造長を務めたマリアノ・ガルシア氏が《セレクション》と《エスプレシオン》クラスの醸造を担っていることでも有名なボデガです。とても洗練された味わいの、果実味豊かでスタイリッシュなワインを生産しています。イギリスのワイン雑誌「デカンター 2004年4月号」誌上で創刊以来最大のスペインワインテイastingが開催された際、《イサディ・エスプレシオン2001》が、名だたるスーパー・スパニッシュワインを押し退け、500アイテムで堂々の第1位を獲得しました。以来、世界中で引っ張りだこのキュヴェとなりました。このワイナリーにはホテル&レストランを併設していますが、オーナーの一人ゴンザロ・アントン氏はスペインでは富豪のセレブリティで、毎年世界中の有名トップシェフ達をスペインに招いてイベントを行うことで名高いミシュラン星付きレストラン「ザルディアラン」のオーナーで、以前は12年間に渡りスペインの⊕リーガ・エスパニョーラ1部リーグの「アラベス」を所有していました。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0090815	イサディ ブランコ Izadi Blanco ピウラ 80% マルバシア 20%	2015	2,800	白	
S0090714	イサディ クリアンサ Izadi Crianza テンブラニーヨ 100%	2014	2,800	赤	
S0090514	イサディ レセルバ・エル・レガロ Izadi Reserva El Regalo テンブラニーヨ 100%	2014	4,500	赤	
S0053601	イサディ セレクション Izadi Seleccion テンブラニーヨ 80% グラシアーノ 20%	2001	8,000	赤	

## Señorio de San Vicente S.A. / セニョリオ・デ・サン・ビセンテ

当ボデガでワイン造りを手掛けているのはエグレン兄弟で、同じリオハの銘ボデガ「シエラ・カンタブリア」や、トロの怪物「ヌマンシア」も手掛けており、スーパー・スパニッシュワインである「Vino de Pago/ヴィノ・デ・パゴ」(※)の先駆者と言われています。彼らの造るエレガントで力強いタンニンと果実味のニュアンスは、従来のリオハワインとは一線を画しており、ボルドーの最先端の銘醸シャトーと比較されています。スペインワインの最高権威である評論家のカルロス・デ・デルガド氏が選んだ「革新の50のスペインワイン」にも選出され、優雅さと力強さを兼ね備えた新世代のスーパー・リオハワインです。

(※)「Vino de Pago/ヴィノ・デ・パゴ」:「Pago/パゴ」とはスペイン語でブドウ畑や区画(フランス語の「Cru/クリュ」)を意味します。呼称認定地域以外で造られるワインは例え拘りの高級ワインであっても全て「ピノ・デ・メサ」とされることを是正するため地域にはなく特定の畑に対してに設けたDOを持つワインの総称です。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0030498	サン・ビセンテ テンブラニーヨ San Vicente Tempranillo テンブラニーヨ・ベルロード 100%(葉裏に細かい毛が生えているテンブラニーヨの希少亜種)	1998	8,000	赤	完売・次回入荷未定

## Bodegas Lagunilla / ボデガス・ラグニーリヤ

リオハで最も古い歴史を持つボデガのひとつで、1885年、ドン・フェリペ・ラグニーリヤ・サン・マルタン氏(Don Felipe Lagunilla San Martin)により設立されました。彼は1870年代に、フィロキセラの被害に對し早くアメリカのブドウの台木を導入し被害の克服に成功したバイオニアで、スペイン国王アルフォンソ13世は彼の功績を称えて1908年に表彰しました。また、長期熟成に耐えるワイン造りの先駆者的存在のボデガで、1970年に巨大資本である「ボデガス・ベルベラーナ」の傘下に入り、クランカル・リオハの伝統を守り続けています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0063204	ラグニーリヤ・クリアンサ Lagunilla Crianza テンブラニーヨ 80% ガルナッチャ 20%	2004	オープン価格	赤	

**Bodegas Orben / ボデガス・オルベン**

ボデガス「イザディ」によるニュー・プロジェクトで、「Orben」という名は、所有者であるアントン家がリベラ・デル・ドゥエロで手掛ける「Finca Villacreces / フィンカ・ヴィラクレス」のフラッグシップワイン《NEBRO》を逆から読んだものです。  
リオハの中でも特に寒暖差が激しい「Rioja Alavesa / リオハ・アラベサ」のLaguardia / ラグアルディア地区にある78区画のパーセルに植わった樹齢約60年のテンブラニーヨを、すべて手摘みにて収穫し、厳密に選別して造られています。2005年がファーストリースで、イサディ・グループとして初めてブルゴーニュタイプのボトルを使用し、ワインのコンセプトが詰め込まれています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0067206	オルベン Orben	2006	5,500	赤	
テンブラニーヨ 98% グラシアノー 3%					
S0067308	マルプエスト Malpuesto	2008	8,000	赤	
テンブラニーヨ 100%					

**Bodegas Valoria / ボデガス・ヴァロリア**

1860年に設立されたリオハで最も歴史の長いボデガで、長期熟成させるべく最良のワイン造りを手掛けており、リオハ屈指のバックヴィンテージを保有している偉大な生産者です。自然の摂理を尊重した丁寧な畑仕事と高い醸造技術により、創業以来一貫して、非常に長い熟成のポテンシャルを備えたクラシックスタイルのリオハワインを造り続けており、偉大な年のワインは何十年も自社セラーで寝かされてから少しずつ出荷されます。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0072668	ヴァーニャ・ヴァロリア グラン・レセルバ コセチャ Vina Valoria Gran Reserva Cosecha	1968	オープン価格	赤	
テンブラニーヨ 100%					

**Bodegas Roda / ボデガス・ロダ**

スペインNo.1の銘醸地リオハで、遅く長期熟成ワインを醸し出して、世界中の愛好家垂涎の的のボデガ「ロダ」です。設立は1991年と比較的新顔ながら、今ではスペイン国内のミシュラン星付きレストランでは必ずオンリストされていると言っても過言ではないほどの人気と知名度を獲得しており、その実力はまさにワインからあふれ出るエレガントさと力強さと興行が物語っています。セラーでじっくり寝かされてから出荷された、ヴィエイユ・ヴィーニュ(古樹)のリオハを是非ご堪能ください。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0022597	ロダ ワノ・レセルバ マグナム Roda 1 Reserva MAG	1500ml	1997	16,000	赤	
テンブラニーヨ 97% グラシアノー 3%						

**Cellers Scala Dei / セレール・スカラ・デイ**

1163年に設立され、プリオラートで最初にワイン造りを始めたボデガです。フィロキセラの影響で数年間は生産を止めていましたが、1973年より本格的に生産再開し、現在に至っています。プリオラート北部の好適地に90ヘクタールの土地を所有しており、年間30万本ものワインを生産しています。栽培品種は、ガルナッチャを中心にシラーやカベルネ・ソーヴィニヨンなどです。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0012293	カルトイシャ・デ・スカラ・デイ グラン・レセルバ Cartoixa de Scala Dei Gran Reserva	1993	5,000	赤	
ガルナッチャ 100%					



**Clos Berenguer / クロス・バランゲ**

プリオラートのシウラーナ川沿いの「El Molar / エル・モラール地区」に、石灰質と、黒いスレートが混ざる粘土質で、異なるマイクロ気候を持つ2つのテロワールの自社畑を所有しています。、それぞれのブドウを使い分けることにより、複雑さと豊かな奥行きのあるワインを生み出しています。「Cava Bertha / カヴァ・ベルタ」グループの傘下に入り、プリオラートながらリースナブルで高品質なワインをリリースしています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0084614	MIN Priorat ガルナッチャ 60% カリニエーナ 20% カベルネ・ソーヴィニヨン 15% シラー 5%	2014	2,800	赤	
S0088511	Clos Berenguer Seleccio Priorat クロス・バランゲ セレクシオ プリオラート ガルナッチャ 38% カリニエーナ 30% カベルネ・ソーヴィニヨン 20% シラー 12%	2011	4,500	赤	

**Clos dels Llopps S.A. / クロス・デル・ジョップス**

超銘ワイン《クロス・モガドール》を生産していることでもありにも有名なボデガで、フランス人のルネ・バルビエ氏がブドウ栽培から醸造を担当しています。自社畑はカリニエーナ種に適したボデガ近くの「Gratallops / グラタジョップス」にあり、この地区の中でも樹齢90年以上を誇るのはこの畑だけです。《クロス・モガドール》とは違うコンセプトで、この古樹のカリニエーナの魅力を最大限に表現したキュヴェです。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0028700	Clos Manyetes クロス・マニエテス カリニエーナ 70% カベルネ・ソーヴィニヨン 10% ガルナッチャ 10% シラー 10%	2000	9,500	赤	

**Rottlan Torra / ロトラン・トラ**

プリオラートの中心に位置し、「物づくりの真髄」にこだわるワイナリーです。会社設立は1984年とまだ若いですが、ワイナリーとしての歴史は古く、16世紀にカルト派の修道僧たちが設立したものです。樹齢90年前後の古樹のガルナッチャ及びカリニエーナを主に使用し、樽での1か月以上に及ぶ長い発酵期間を経て長期熟成に耐える美しいワインを醸し、非常に高い評価を得ています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0019997	Rottlan Torra Tirant ロトラン・トラ ティラント ガルナッチャ 30% カリニエーナ 25% カベルネ・ソーヴィニヨン 25% シラー 10% メルロー 10%	1997	10,000	赤	

**Casa Gran del Siurana / カーサ・グラン・デル・シウラーナ**

バルセロナの北側に広がる D.O. Empordà / エンポルダ において最大手であり長い歴史のある由緒あるボデガ「カスティージョ・ペレラーダ」(長くスペイン王室御用達で、かのサルバドール・ダリも愛飲していたことで有名)が D.O. プリオラートに進出して設立したボデガです。起伏に富む険しい山地に位置する個性の異なる2つの畑を所有しており、ボデガの名前の「Casa Grande / カーサ・グランデ(大きな家)」となったセラーにて、最先端技術を駆使しながらも、丁寧にブドウの個性を引き出す、長期間の醸造と熟成を経たワインが生み出されています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0068007	Siurana Gran Cruor シウラーナ グラン・クルオール カリニャン 100%	2007	7,500	赤	



**Finca VilaDelloPs / フィンカ・ヴィラデリヨプス**

「Vila / 定住地」「Llop / 狼」=「狼の住む場所」を意味する名前を冠するボデガで、カタルーニャ地方の中心、DOペネデスの地において、12世紀から続く名家、十字軍の末裔デスヴァル家が所有しています。地中海より15キロほど内陸に入った標高300mのブドウ畑で、カヴァの品種として知られるチャレットと、甲州種のようなピンク色の果皮をしたチャレット・ロサード、ヴィオニエなどを栽培し、D.O.ペネデス有数のトップクオリティーの白ワインを生産しています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0076010	Finca VilaDelloPs Crianza フィンカ・ヴィラデリヨプス・クリアンザ ガルナッチャ 60% シラー 40%	2010	3,300	赤	

**Bodegas Olivares / ボデガス・オリバレス**

このボデガのオーナー兼醸造家でもあるバコ・セルバ氏が個人的に所有するモナストレル(ムールヴェードル)の単一畑のブドウから造られています。この畑は標高800m前後で北北西の斜面に位置しており、夏の照りつける太陽が適度に遮られ、寒暖差が激しく、一番古いブドウ樹はなんと1872年に植樹されており、平均樹齢は30年~40年です。全て手摘みにて収穫され、彼のワインに相応しい品質のブドウを選別し、適さないブドウは全て他の醸造家に売却します。彼の生み出す驚異のコストパフォーマンスのワインはすぐさまR・バーカーの目に留まり、5千ケースしかリリースされなかった《アルトス・デラ・オヤ 2001》は91ポイントを獲得し、あっという間に市場から姿を消しました。そんな彼が満を持してリリースするフラッグシップ・キュヴェがこの《オリバレス・クリアンサ》で、すでにスーパーバリューワインとして名声を得ています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0071108	オリバレス・クリアンサ Olivares Crianza	2008	オープン価格	赤	完売・次回入荷未定
モナストレル(ムールヴェードル)100%					

**Venta d'Aubert S.L. / ヴェンタ・オベール**

あるスイス人夫婦がスペインを旅行中に、この「Bajo Aragon/バホ・アラゴン」の地を大変気に入り、ここでワイナリーとレストランを営むことを決めたことがこのボデガの興りです。夫妻は1987年にワイナリーを開きましたが、初期に醸造を指揮したのは《エルミータ》で有名なアルバロ・パラシオス氏でした。彼の後任には国際的にも有名なドイツ人醸造家ステファン・ドルスト氏を新たに責任者として迎えました。DOの規定にこだわらないワイン造りを行い、その生み出されるワインは「D.O.」の付かない高品質ワイン・スーパーVTワイン(フランスの「ヴァン・ド・ペイ」)となりました。スペインで最も権威あるワイン・ガイド「ギア・デ・ベニン」において《ヴィオニエ 2003》が93ポイントを獲得して以来、国内外で「スペイン最高峰の白ワインを造るボデガ」として脚光を浴びています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0099316	ヴェンタ・オベール・ブランコ BIO Venta d'Aubert Blanco BIO	2016	3,300	白	
ヴィオニエ 48% ガルナツチャ・ブランカ 31% シャルドネ 21%					
S0085109	ヴェンタ・オベール・ティント Venta d'Aubert Tinto	2009	3,600	赤	完売・次回入荷未定
シラー 48% カベルネ・ソーヴィニヨン 28% カベルネ・フラン 20% メルロー 4%					

**Bodegas Vetus / ボデガス・ヴェタス**

リオハの新星「ボデガス・イザディ」をプロデュースするアントン家のトロにおけるプロジェクトです。ボデガ名の「Vetus/ヴェタス」はラテン語で「禁じられたもの」を意味します。D.O.Toro/トロはウニコで有名なベガシリア社もワイン生産を始めた今スペインで最も注目されるD.O.のひとつです。そのMorales/モラレス地区の中でも寒暖差の激しい南向き斜面に8ヘクタールの自社畑を所有しており、ティンタ・デ・トロ(テンプラニエリヨ)を栽培しています。樹齢の長いものは50年以上になります。2009年に初リリースされた《flor de Vetus/フロール・デ・ヴェタス》は若樹ながらすぐさまバーカーポイント90+を獲得し、スーパーバリューワインとして話題となりました。

商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0085614 フロール・デ・ヴェタス、ティンタ・デ・トロ flor de vetus Tinta de Toro	2014	2,500	赤	
ティンタ・デ・トロ(テンプラニエリヨ)100%				

**Vinos de Arganza / ヴィノス・デ・アルカンサ**

今世界が熱い視線を注いでいる産地 D.O.Bierzo/ビエルソは、スペインの北西のガリシアとカスティーリャ・イ・レオンを隔てる山脈の中に位置し、四方を高い山に囲まれているため、大西洋からの湿った風や冬の寒波の被害が少なく、ブドウ栽培に非常に適したミクロ気候だと言われています。樹齢100年の古木も有する三つの自社畑で育った固有品種 Mencía/メンシアを用いて、「ビエルソのマエストロ」と慕われる醸造家サンティン氏が造り上げるエレガントでモダンなキュヴェは、文字通り「Encanto/エンカント(魅力)」なであると欧米各国で高い評価を受けています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0078713	エンカント・ゴデーリヨ Encanto Godello	2013	2,200	白	
ゴデーリヨ 100%					



**Falset MarÇa / ファルセット・マルサ**

D.O.Monsant/モンサンは、スペイン・カタルーニャ地方の新しいD.O.の中でもプリアラートと地続きで、最もプリアラートらしいワインが生まれるエリアとして注目を浴びています。その中のファルセット地区で類稀なるコストパフォーマンスに秀でており、非常にクリーンでキレイなワインを造る気鋭の造り手です。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0073012	エティム・ブランコ Etim Blanc ガルナッチャ・ブランカ 100%	2012	3,000	白	
S0084114	ファルセット・ネグレ Falset Negre ガルナッチャ 60% シラー 30% カリニャン 10%	2014	オープン価格	赤	

**Bodegas Leda / ボデガス・レダ**

かの「ベガ・シシリア」の醸造に30年間携わり、「ボデガス・マウロ」の名を世界に知らしめたマリアノ・ガルシア氏とその息子アルベルト・ガルシア氏による新しいプロジェクトです。ファーストリリースは1998年で、台形のステンレス発酵槽を用いるなど、新たな技術と伝統品種の融合した今までに無い革新的なスタイルのワイン造りに取り組んでいます。手掛ける「ティント・デ・アラゴネス種」(テンブラニーリョのクローンの一つ)は今ではほとんど栽培されなくなっていますが、ブドウの実が小粒で果皮が厚いため良いワインができることが最近になって判明しており、彼らの手によるこの希少ワインは非常に高い評価を受け、リリース直後の1999年がスペインNo.1の権威を誇るワイン雑誌「シバリタス」2000年号で「スペインワイン・オブ・ザ・イヤー No.1」に選ばれました。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0022199	レダ ビニャス・ビエハス Leda Viñas Viejas ティント・デ・アラゴネス(テンブラニーリョ)100%	1999	8,500	赤	

**Bodegas Pradorey / ボデガス・プラドレイ**

今スペインで、サスティナブルなワイナリー運営で最も注目されている最先端の大規模ボデガです。ワイナリーの起源は15世紀に遡りますが、醸造とその他の敷地を全て合わせると3000ヘクタールもあり、リベラ・デル・ドウエロ最大の土地を所有しています。ティント・フィノを主に栽培していますが、畑の管理から醸造、その他の必要なエネルギーの全てを太陽電池と水力による自家発電で賄っており、敷地内でブドウ以外の農産物も栽培し、家畜も飼育しており、自給自足が可能なモデル農場として非常に注目を集めています。ワイナリーにはホテルとレストランが併設されており、エコツアーやワインツーリズムにも力を入れている最先端ボデガです。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0092916	プラドレイ・ブランコ・ヴェルデホ Pradorey Blanco Verdejo ヴェルデホ 100%	2016	オープン価格	白	
S0086914	プラドレイ ヴェルデホ・セレクション・エスペシャル Pradorey Verdejo Selection Especial ヴェルデホ 100%	2014	オープン価格	白	
S0087009	プラドレイ ブランコ 3 バリカス Pradorey Blanco 3 Bariccas ヴェルデホ 100%	2009	オープン価格	白	
S0075809	プラドレイ クリアンサ Pradorey Crianza ティント・フィノ 95% カベルネ・ソーヴィニヨン 3% メルロー 2%	2009	オープン価格	赤	

**Bodegas y Vinedos Hacienda Monasterio / ボデガス・イ・ヴィネドス・アシエンダ・モナステリオ**

かの有名なシンドレラワイン《Pingus/ピングス》のカルスマ醸造家ピーター・シセック氏が、彼のワイン哲学に基づいてワイン造りを手掛けている注目のボデガです。彼は収量を30hl程度に抑え、100%除梗し、30日間のマセラシオンを行い、熟成樽は全てフランスのアリエ産を用いるなど、世界最高水準の技術を駆使してワインを造り上げますが、これらのワインは凝縮した果実味とこなれたタンニン、素晴らしい長く続く余韻が味わえます。生産量はとて少なく《Hacienda Monasterio Reserva》は年間2100ケースのみで世界中でインポーター垂涎のワインとして名を馳せています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0048603	アシエンダ・モナステリオ レセルバ Hacienda Monasterio Reserva ティント・デル・バイス(テンブラニーリョ)80% カベルネ・ソーヴィニヨン 10% メルロー 10%	2003	11,000	赤	

**Bodegas Vega Sicilia / ボデガス・ヴェガ・シシリア**

言わずと知れたスペインの最高峰ワイナリーの一つで、リベラ・デル・ドウエロの地にフランス原産の3品種、カベルネ・ソーヴィニヨン、マルベック、メルローを植樹し、それらをスペインのティント・フィノ(テンブラニーリョ)にブレンドすることにより、最高品質のワインを造るというスタイルを確立しました。「リベラ・デル・ドウエロ」が現在世界中で名声を得ているのはこの「ベガ・シシリア社」の功績といっても過言ではありません。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
U0012807	ヴェガ・シシリア ウニコ Vega Sicilia Unico	2007	オープン	価格	赤
	ティント・フィノ 80% カベルネ・ソーヴィニヨン 15% メルロー 5%				
U0012606	ヴェガ・シシリア ヴァルブエナ 5ano Vega Sicilia Valbuena 5ano	2006	オープン	価格	赤
	ティント・フィノ 80% カベルネ・ソーヴィニヨン 15% メルロー & マルベック 5%				

**Bodegas del Palacio de Fefinanes / ボデガス・デル・パラシオ・デ・フェフィニャネス**

1904年創業。Rias Baixas/リアス・バイシャスには5つのサブゾーンがありますが、ワイン生産の1番の中心地といえる「Val do Salnés/バル・ド・サルネス」に位置しています。15世紀に建てられたフェフィニャネス城をラベルに配し、伝統を守り、キュヴェは全て「アルバリーニョ100%」をポリシーとしていますが、最新の設備も備えた超優良ボデガです。アルバリーニョはここ北西部ガリシア地方のリアス・バイシャス地方の代表的品種で、リーズナブルながら非常に高品質な辛口白ワインとなり、日本人が大好きなイカやタコ、エビ、貝類などの魚料理に大変良く合います。(リアス・バイシャス地方では赤ワインはほとんど作られていません。)

現当主ゴンザレス・カレアガ氏の熱い情熱と老舗ならではの技術と名声によって、ロバート・パーカーやギア・ペニンらも毎年非常に高いポイントを与えており、また昨今話題となった書籍「死ぬまでに飲むべき1001ワイン」にも選出され、アルバリーニョを代表するワインの一つです。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0098018	アルバリーニョ・デ・フェフィニャネス Albarino de Fefinanes	2018	3,000	白	
	アルバニーリョ 100%				



### Antonio Barbadillo / アントニオ・バルバディージョ

シェリーの「ヘレス・フィノ」より若干軽めのタイプ「マンサニーリャ」の中心地である Sanlúcar de Barrameda / サン・ルカール・デ・バラメーダにて、200年近い歴史を誇る家族経営のシェリーメーカーとして名を馳せており、街の中心に位置するオフィスは18世紀に建てられた司教の館「Casa de la Cilla / シーリャ宮殿」の中にあります。バルバディージョ・ファミリーはワインメーカーのエキスパートとしても大変有名で、いち早く低温発酵用のステンレスタングを導入して辛口白ワインの製造を成功させた先駆者でもあります。スペインワイン評論家の権威であるC.デルガド氏も『マンサニーリャのバイオニア』と賞賛するボデガで、700ヘクタールの自社畑を所有しており、この地域で最大規模です。近年は180年ものソレラの超高級シェリー「RELIQUIA / レリキア」シリーズもリリースしています。このような伝統と技術に裏打ちされたファミリーですが意欲的なキュヴェも登場しており、カヴァと同じ伝統製法にて仕上げながら、シェリー用品種であるパロミノ種とシャルドネを使用した珍しいエスプモソ(スパークリングワイン)や、アンダルシア・カディス産のテンプラニーリョや地ブドウのティンティーリャ・デ・ロタ種を使用したハイパフォーマンスな赤ワインも是非ご堪能ください。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0097300	バルバディージョ エスプモソ・ベータ Barbadillo Espumoso β パロミノ 70% シャルドネ30%	NV	オープン価格	白発泡	
S0096419	バルバディージョ ブランコ Barbadillo Blanco パロミノ 85% ヴェルデホ 15%	2019	オープン価格	白	
S0088819	バルバディージョ カスティージョ・デ・サン・ディエゴ Barbadillo Castillo de San Diego パロミノ・フィノ 100%	2019	オープン価格	白	再入荷
S0083214	バルバディージョ ジバルビン・ティント Barbadillo Gibalbin Tinto テンプラニーリョ、シラー、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、ティンティーリャ・デ・ロタ(カディスの地ブドウ)	2014	オープン価格	赤	
S0086213	バルバディージョ カディス・クリアンサ Barbadillo Cadiz Crianza テンプラニーリョ、メルロー、ティンティーリャ・デ・ロタ(カディスの地ブドウ)	2013	オープン価格	赤	
S0091816	ヌード by バルバディージョ Nude by Barbadillo ティンティーリャ・デ・ロタ(カディスの地ブドウ)100%	2016	オープン価格	赤	

### Antonio Barbadillo by Montserrat Molina / アントニオ・バルバディージョ by モンセラット・モリーナ

アンダルシア地方における初の辛口白ワイン(スティールワイン)として知られる《Castillo de San Diego / カスティージョ・デ・サン・ディエゴ》の発売40周年を記念して、女性醸造家モンセラット・モリーナ女史がアンダルシア最高峰の白ワインを目指して造り上げたシリーズです。各品種が織りなす美しい調べとモリーナ女史の卓越したセンスと技術によるエレガンスとボディを兼ね備えたハーモニーをお楽しみください。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0099118	バルバディージョ ブランコ・デ・ブランコス Barbadillo Blanco de Blancos ソーヴィニヨン・ブラン ヴェルデホ モスカテル	2018	オープン価格	白	
S0099017	Barbadillo Mirabras パロミノ 100%	2017	オープン価格	白	



**Antonio Barbadillo / アントニオ・バルバディージョ**

アンダルシアを横切り大西洋へ流れ込むグアダルキビル川の河口に位置する広大な大湿原「Doñana National Park / ドニャーナ国立公園」一帯は湿度が高く、シェリーには欠かせないフロール(産膜酵母)に最高の環境で、ボデガはまさにそのすぐ近くにあり、最高の条件を手に入れています。創立は1821年で、現在は6代目。家族経営を続けている数少ない生産者ですが、700ヘクタールに及ぶ自社畑を所有し、実にD.O.マンサニーリャの全生産量の51%を占めており、歴史と実績を兼ね備えた超優良生産者です。Sanlúcar / サンルーカル街なかの理想的な環境に構えた数か所のセラーの中で所有管理する樽は11,000樽以上に及びますが、良質なフロールを得るため、樽の様子を細かく伺いながら熟成させる場所を変えていきます。またボデガの造りも、フロールの活性化に欠かせない湿度を含んだ空気をより多く得るため天井を高く設計し、風向きを計算し尽くした窓が設置されており理想的な環境を保っています。

マンサニーリャ

**Manzanilla**

海風の当たる Sanlúcar / サンルーカル地区だけで造られるシェリーで、バロミノ種のみを用いて、フロール(産膜酵母)のもと熟成されます。特にバルバディージョでは一番若いタイプの「Manzanilla Solear / マンサニーリャ・ソレアル」でも6年間の熟成を経ており、平均よりかなり長めの熟成期間です。通常よりかなり長い期間フロールの存続を可能にしているのは、ひとえにアントニオ・バルバディージョの持つ恵まれた環境と細心のケアに他なりません。多数のキュヴェの中でも「Manzanilla Pasada "PASTORA" / マンサニーリャ・パサダ・パストウーラ」は専用のセラーにてなんと10年間(フロールの寿命の限界)の熟成を経て出荷されており、通常のマンサニーリャに比べて甘やかな香りに富み、酸も非常にまろやかです。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0097400	Barbadillo Manzanilla Solear <small>バルバディージョ マンサニーリャ・ソレアル</small> バロミノ 100%		NV	2,800	辛口	
S0098100	Barbadillo Manzanilla Nave Trinidad 1/2 <small>バルバディージョ マンサニーリャ・ナヴェ・トリニダード ハーフ</small> バロミノ 100%	375ml	NV	2,000	辛口	
S0095100	Barbadillo Manzanilla Pasada "PASTORA" 1/2 <small>バルバディージョ マンサニーリャ・パサダ・パストウーラ ハーフ</small> バロミノ 100%	375ml	NV	2,200	辛口	
S0095300	Barbadillo Manzanilla Arboledilla bota "Poniente" <small>バルバディージョ マンサニーリャ・アルボレディーリャ ボタ・ポニエンテ</small> バロミノ 100%		NV	オープン価格	辛口	「Poniente」とセット販売
S0095200	Barbadillo Manzanilla Arboledilla bota "Levante" <small>バルバディージョ マンサニーリャ・アルボレディーリャ ボタ・レバンテ</small> バロミノ 100%		NV	オープン価格	辛口	「Levante」とセット販売

アモンティリャード

**Amontillado**

バロミノ種のみを用いて、トパーズ～琥珀色をしている辛口タイプのシェリーですが、熟成途中でフロール(産膜酵母)が消失する、二段階熟成を経ています。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0097000	Barbadillo Amontillado Midium Dry <small>バルバディージョ アモンティリャード ミディウム・ドライ</small> バロミノ 100%		NV	2,000	辛口	再入荷
S0098700	Barbadillo Amontillado Principe <small>バルバディージョ アモンティリャード プリンシペ</small> バロミノ 100%		NV	5,000	辛口	再入荷
S0094000	Barbadillo VORS Amontillado 30anos 1/2 <small>バルバディージョ VORS アモンティリャード 30anos ハーフ</small> バロミノ 100%	375ml	NV	オープン価格	辛口	長期熟成

パロ・コルタード

**Palo Cortado**

バロミノ種を用いて造られた辛口のシェリーで、色調は栗色～マホガニー。「アモンティリャード」の繊細なブーケと、「オロロソ」の香り高くまろやかなボディを兼ね備えています。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0098600	Barbadillo Obispo Gascon Palo Cortado <small>バルバディージョ オビスポ・ガスコン パロ・コルタード</small> バロミノ 100%		NV	6,000	辛口	再入荷
						長期熟成



## オロロソ

## Oloroso

パロミノ種のみを用いて、フロール(産膜酵母)を使わずに酸化熟成を経て造られるため、とても濃い琥珀色が特徴的です。ドライフルーツのアロマが魅力的で味わいに厚みがあり、アルコール度数は17~22度ほどです。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0093400	バルバディージョ ドライ・オロロソ Barbadillo Dry Oloroso パロミノ 100%	NV	2,000	シェリー 辛口	
S0096600	バルバディージョ ドライ・オロロソ・クコ Barbadillo Dry Oloroso Cuco パロミノ 100%	NV	5,000	シェリー 辛口	長期熟成
S0093800	バルバディージョ オロロソ サン・ラファエル(ミディアム) Barbadillo Oloroso San Rafael パロミノ 100%	NV	4,000	シェリー 中辛口	長期熟成
S0077500	バルバディージョ VORS ドライ・オロロソ 30anos Barbadillo VORS Dry Oloroso 30anos パロミノ 100%	NV	オープン価格	シェリー 辛口	長期熟成

## ペイル・クリーム

## Pale Cream

色調は淡いものから麦わらのニュアンスまであり、基本的に甘口のシェリーです。使用品種はモスカテルとパロミノ(フィノ)で、フロール(産膜酵母)下で熟成されます。華やかでフレッシュなアロマと味わいが魅力的です。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0096800	バルバディージョ ペイル・クリーム Barbadillo Pale Cream モスカテル パロミノ(フィノ)	NV	2,000	シェリー 甘口	再入荷

## ペドロ・ヒメネス

## Pedro Ximénez

「ペドロ・ヒメネス」はシェリー酒のタイプの名前であり、完熟させて天日干しをするのに適したブドウ品種の名前でもあります。過熟になるまで天日干しされたブドウで造られる「ペドロ・ヒメネス」は酸化熟成を経て漆黒色をしており、世界一甘いワインとも言われています。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0093500	バルバディージョ ペドロ・ヒメネス Barbadillo Pedro Ximénez ペドロ・ヒメネス 100%	NV	2,500	シェリー 極甘口	長期熟成

## モスカテル

## Moscatel

「モスカテル」はシェリー酒のタイプの名前であり、沿岸部の砂地に育つシェリー用のブドウ品種名でもあります。モスカテル種は非常にアロマティックな品種で、醸されたシェリーも妖艶な香りを湛え、栗色~濃いマホガニー色をしたもっちりとした極甘口のシェリーになります。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0089200	バルバディージョ モスカテル・ラウラ Barbadillo Moscatel Laura モスカテル 100%	NV	4,000	シェリー 極甘口	長期熟成

**Antonio Barbadillo / アントニオ・バルバディージョ**

満を持して、バルバディージョより待望の極上ヴェルモットが登場です！！1970年代まで同社で製造されていたヴェルモットですが、当時使われていたのと同じオロロンにキナ（キニーネ）を加えたものがベースワインとなっています。そして当時から40年ほど熟成を重ねたリザーヴワインを再び使用してマンサニーリャ・ベースにし、さらにウオームウッド、オレンジの皮、ローズマリー、エルダーフラワーなどを加えて仕上げました。グラスから溢れで香りだけでも楽しめるほどのフルーティーで非常に複雑なアロマがあり、甘さが抑えられており、ピター感を楽しめる大人の別格のヴェルモットです。

商品コード	商品名	容量	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0095700	Barbadillo Atamán Vermut バルバディージョ アタマン ヴェルモット ハロミノ キニーネ ポタニカル	500ml	NV	オープン価格	甘味果実酒	

**Antonio Barbadillo / アントニオ・バルバディージョ**

バルバディージョより復刻製造された限定銘柄です。ブランデー、ピーチ・エクス、ワインをアッサンブラージュし、オーク樽にて熟成を経たりキュールです。レシピは1912年にスペイン初の飛行士のひとりであるアルフォンソ・デ・オルレアン氏の妻 ペアトリス・デ・ザクセンがイギリスより海を渡って持ち込んだもので、彼女はバルバディージョと協力してこのブランデーを造り上げ、スペイン王室に納めました。ストレートやロックはもちろん、カクテルのベースとしても様々なアイデアをもたらししてくれることでしょう。バルバディージョのYoutubeでもカクテル・レシピを公開中です。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0097100	Barbadillo Peach Brandy バルバディージョ ピーチ・ブランデー ブランデー ピーチエクス 甘ロワイン	NV	オープン価格	ブランデー	完売・次回入荷未定

**Antonio Barbadillo / アントニオ・バルバディージョ**

「ソレラ B&B」: アイレン種から造られたシェリー・ブランデーを、オロロンに使用したアメリカンオーク樽にて12カ月間熟成しました。  
「グラン・レセルバ」: 古木のアイレン種から造られたシェリー・ブランデーをなんと25年間も樽熟成させました。全てのボトルにナンバリングが施されており、美しい仕立てのラグジュアリーBOX入りです。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0095600	Barbadillo Brandy Solera B&B バルバディージョ ブランデー・ソレラ B&B アイレン 100%	NV	オープン価格	ブランデー	
S0090000	Barbadillo Brandy Gran Reserva バルバディージョ ブランデー グラン・レセルバ アイレン 100%	NV	オープン価格	ブランデー	

**Croft / クロフト**

クロフト社が1950年代に、当時すでに存在していなかった古いボデガよりわずか2樽だけ取得したシェリー・ブランデーで、クロフト社社長のプライベート・ストックとして秘蔵されていました。合計で100年以上の熟成を経て、1992年にビン詰めされた大変貴重なシェリー・ブランデーで、もちろんカラメルなどは一切添加しておらず、自然の熟成によって得られた独特の深みのある琥珀色が美しさ際立つ「究極の100年熟成シェリー・ブランデー」です。

商品コード	商品名	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0019200	Croft Brandy Gran Reserva Jerez de la Solera クロフト ブランデー グラン・レセルバ ヘレス・デ・ラ・ソレラ ハロミノ 100%	NV	30,000	ブランデー	

MEMO

株式会社 ラフィネ

〒154-0024 東京都世田谷区三軒茶屋2-13-20 グランドメゾン三軒茶屋505  
TEL:03-5779-0127 FAX:03-5779-0128

株式会社 ラフィネ 福岡営業所

〒810-0004 福岡県福岡市中央区渡辺通5-10-9 プライム天神303  
TEL:092-775-1122 FAX:092-776-1819

e-mail:[info@raffinewine.com](mailto:info@raffinewine.com) (お問い合わせ専用・受注不可)