



Raffiné Inspired by SENSHO

Wine List



スペイン

★ 輸入／移管 最新情報のご案内 ★

受注専用mail address



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



Cava	カヴァ	1
Txacoli de Getaria	チャコリ・デ・ゲタリア	1
Rioja	リオハ	2~3
Priorat	プリオラート	3~4
Penedes	ペネデス	4
Jumilla	フミーリヤ	5
Bajo Aragon	バホ・アラゴン	5
Toro	トロ	5
Bierzo	ビエルソ	5
Monsant	モンサン	6
Castilla y Leon	カスティーリヤ・イ・レオン	6
Ribera del Duero	リベラ・デル・ドウエロ	6~7
Cadiz	カディス	7
Vino de Xerez / Sherry	シェリー	8
Manzanilla	マンサニーリヤ	8
Amontillado	アモンティリヤード	8
Oloroso	オロロソ	8
Moscatel	モスカテル	8
Vermut	ヴェルモット	9
Peach Brandy	ピーチ・ブランデー	9
Brandy de Xeres	シェリー・ブランデー	9

**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」、「サンバウ」、「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的で、その時期に商品化してしまうと複雑味に欠けてしまいます。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(酵母が自己の酵素によって分解(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	容量	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0096200	ベルタ ラウンジ プリュット Bertha Lounge Brut パレリャーダ 50% チャレッコ 50%		NV	3,000	白発泡	
S0088100	ベルタ プリュット・ナチュレ・レセルバ Bertha Brut Nature Reserva マカベオ パレリャーダ チャレッコ		NV	3,300	白発泡	
S0081800	ベルタ プリュット・ナチュレ・グラン・レセルバ・カルダス Bertha Brut Nature Grand Reserva Cardus マカベオ パレリャーダ チャレッコ		NV	4,400	白発泡	在庫僅少
S0081906	ベルタ マックス Bertha MAX シャルドネ 50% マカベオ & パレリャーダ & チャレッコ 40% ピノ・ノワール 10%		2006	7,500	白発泡	
S0092315	ベルタ マウンテン Bertha Mountain チャレッコ 100%		2015	4,500	白	在庫僅少

**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.パーカーの『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	チョミン・エチャニス ユジェニア・エスプモソ Txomin Etxaniz Eugenia Espumoso オンドラビ・スリ(白ブドウ)100%		NV	4,500	白発泡	
S0091414	チョミン・エチャニス ユイディ・レイト・ハーヴェスト Txomin Etxaniz Uydi late harvest オンドラビ・スリ(白ブドウ)100%	500ml	2014	4,000	白甘口	



Fincas de Azabache / フィンカ・デ・アサバチェ

『Fincas de Azabache / フィンカ・デ・アサバチェ』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リョが植えられており、残りはガルナッチャ、グラシアーノ、マスエロ、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
S0090219	アサバチェ ブランコ Azabache Blanco ピウラ 90% ヴェルデホ 10%	2019	オープン価格	白	
S0092819	トゥナンテ・デ・アサバチェ・テンブラニーリョ TUNANTE de Azabache Tempranillo テンブラニーリョ 100%	2019	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年でリオハの中では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スティングが開催された際、《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しのけ、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 テンブラニーリョ 100%	2014	2,800	赤	
S0053611	イサディ セレクション Izadi Seleccion	2011	8,000	赤	
S0053612	イサディ セレクション Izadi Seleccion テンブラニーリョ 80% グラシアーノ 20%	2012	8,000	赤	

Bodegas Lagunilla / ボデガス・ラグニーリャ

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・ラグニーリャ・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対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パイオニアで、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、長期熟成に耐えう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、クラシカル・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	ラグニーリャ・クリアンサ Lagunilla Crianza テンブラニーリョ 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《NEBR0》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年のテンブラニーリョを、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年がファーストリリースで、イザディ・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	
テンブラニーリョ 98% グラシアノーノ 3%					
S0067308	マルプエスト Malpuesto	2008	8,000	赤	
テンブラニーリョ 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	ヴィーニャ・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	在庫僅少
テンブラニーリョ 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おり、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・ウノ・レセルバ マグナム Roda 1 Reserva MAG	1500ml	1997	16,000	赤	
テンブラニーリョ 97% グラシアノーノ 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	在庫僅少
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、異なるミクロ気候を持つ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ズ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 <small>ミン プリオラート</small>	2014	2,800	赤	
S0084615	MIN Priorat	2015	3,000	赤	
S0084616	MIN Priorat	2016	3,000	赤	
<small>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%</small>					
S0088511	Clos Berenguer Seleccio Priorat <small>クロス・バランゲ セレクシオ プリオラート</small>	2011	4,500	赤	
<small>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%</small>					

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ま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 <small>クロス・マニエテス</small>	2000	9,500	赤	
<small>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%</small>					

Rottlan Torra / ロラン・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カ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 <small>ロラン・トラ ティラント</small>	1997	10,000	赤	
<small>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%</small>					

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・ベレラータ」(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 <small>シウラーナ グラン・クルオール</small>	2007	7,500	赤	在庫僅少
S0068008	Siurana Gran Cruor	2008	8,500	赤	在庫僅少
<small>カリニャン 100%</small>					



Finca VilaDelloPs / フィンカ・ヴィラデリョプス

「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ツロと、甲州種のようなピンク色の果皮をしたチャレツロ・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 <small>フィンカ・ヴィラデリョプス・クリアンサ</small>	2010	3,300	赤	在庫僅少
S0076012	Finca VilaDelloPs Crianza	2012	3,300	赤	
<small>ガルナッチャ 60% シラー 40%</small>					

**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経営する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・ペニン」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%					

**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(テンブラニーヨ)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パーカーポイント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
フロール・ド・ヴェタス ティンタ・デ・トロ S0085614 flor de vetus Tinta de Toro	2014	2,500	赤	
ティンタ・デ・トロ(テンブラニーヨ)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クリマ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・ゴデーリョ Encanto Godello	2013	2,200	白	在庫僅少
ゴデーリョ 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.の中でもプリオラートと地続きで、最もプリオ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 Pradorey / ボデガス・ブラドレイ**

今スペインで、サステイ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	ブラドレイ・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	ブラドレイ ヴェルデホ・セレクション・エスベシアル Pradorey Verdejo Selection Especial ヴェルデホ 100%	2014	オープン価格	白	
S0087011	ブラドレイ ブランコ 3 バリカス Pradorey Blanco 3 Bariccas ヴェルデホ 100%	2011	オープン価格	白	在庫僅少
S0075809	ブラドレイ クリアンサ Pradorey Crianza テント・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、素晴らしく長く続く余韻が味わえます。生産量はとても少なく《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 テント・デル・バイス(テンブラニーヨ)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・ソーヴィニオン、マルベック、メルローを植樹し、それらをスペインのテント・フィノ(テンブラニーヨ)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	Vega Sicilia Unico テント・フィノ 80% カベルネ・ソーヴィニオン 15% メルロー 5%	2007	オープン価格	赤	
U0012606	Vega Sicilia Valbuena 5ano テント・フィノ 80% カベルネ・ソーヴィニオン 15% メルロー&マルベック 5%	2006	オープン価格	赤	

**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・ルカル・デ・バラメダにて、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ク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バロミノ種とシャルドネを使用した珍しいエスプモーズ(スパークリングワイン)や、アンダルシア・カディス産のテンブラニーヨや地ブドウのティンティージャ・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	Barbadillo Espumoso β バロミノ 70% シャルドネ 30%	NV	オープン価格	白発泡	
S0096419	Barbadillo Blanco バロミノ 85% ヴェルデホ 15%	2019	オープン価格	白	再入荷
S0088819	Barbadillo Castillo de San Diego バロミノ・フィノ 100%	2019	オープン価格	白	
S0083214	Barbadillo Gibalbin Tinto テンブラニーヨ、シラー、メルロー、カベルネソーヴィニオン、ティンティージャ・デ・ロタ(カディスの地ブドウ)	2014	オープン価格	赤	
S0086213	Barbadillo Cadiz Crianza テンブラニーヨ、メルロー、ティンティージャ・デ・ロタ(カディスの地ブドウ)	2013	オープン価格	赤	
S0091816	Nude by Barbadillo ティンティージャ・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(スティルワイン)として知られる《Castillo de San Diego / カステイジョ・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さ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	Barbadillo Blanco de Blancos ソーヴィニオン・ブラン ヴェルデホ モスカテル	2018	オープン価格	白	
S0099017	Barbadillo Mirabras バロミノ 100%	2017	オープン価格	白	在庫僅少



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温原「Doñana National Park/ドニャーナ国立公園」一帯は温度が高く、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、最高の条件を手にしています。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.マンサニリーヤの全生産量の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温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。

マンサニリーヤ

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、パ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/マンサニリーヤ・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。通常よりも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"/マンサニリーヤ・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、通常のマンサニリーヤ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
S0098100	バルバディージョ マンサニリーヤ・ナヴェ・トリニダード ハーフ Barbadillo Manzanilla Nave Trinidad 1/2	375ml	NV	2,000	シェリー 辛口	
	パロミノ 100%					
S0095100	バルバディージョ マンサニリーヤ・パサダ・パストウーラ ハーフ Barbadillo Manzanilla Pasada "PASTORA" 1/2	375ml	NV	2,200	シェリー 辛口	
	パロミノ 100%					
S0095300	バルバディージョ マンサニリーヤ・アルボレディーリヤ ボタ・ポニエンテ Barbadillo Manzanilla Arboledilla bota "Poniente"		NV	オープン価格	シェリー 辛口	「Poniente」とセット販売
	パロミノ 100%					
S0095200	バルバディージョ マンサニリーヤ・アルボレディーリヤ ボタ・レバンテ Barbadillo Manzanilla Arboledilla bota "Levante"		NV	オープン価格	シェリー 辛口	「Levante」とセット販売
	パロミノ 100%					

アモンティリヤード

Amontillado

パ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
S0094000	バルバディージョ VORS アモンティリヤード 30anos ハーフ Barbadillo VORS Amontillado 30anos 1/2	375ml	NV	オープン価格	シェリー 辛口	在庫僅少
	パロミノ 100%		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	容量	VT	参考上代(円)	タイプ	備考
S0077500	バルバディージョ VORS ドライ・オロロソ 30anos Barbadillo VORS Dry Oloroso 30anos		NV	オープン価格	シェリー 辛口	売完・次回入荷未定
	パロミノ 100%		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	容量	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		NV	4,000	シェリー 極甘口	長期熟成
	モスカテル 100%					

**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ソにキナ(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ヤ・ベースにし、さらにウォームウッド、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。グラスから溢れです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	バルバディージョ アタマン ヴェルモット Barbadillo Atamán Vermut	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・エキス、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	バルバディージョ ピーチ・ブランデー Barbadillo Peach Brandy	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、オロロソ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	バルバディージョ ブランデー・ソレラ B&B Barbadillo Brandy Solera B&B	NV	オープン価格	ブランデー	完売・次回入荷未定
S0090000	バルバディージョ ブランデー グラン・レセルバ Barbadillo Brandy Gran Reserva	NV	オープン価格	ブランデー	在庫僅少

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、クロフト社前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き際立つ「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	クロフト ブランデー グラン・レセルバ ヘレス・デ・ラ・ソレラ Croft Brandy Gran Reserva Jerez de la Solera	NV	30,000	ブランデー	再入荷

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 (お問い合わせ専用・受注不可)