



WEINGUT HAIN

ヴァイングート ハイน์



—現地視察レポート—

『ヴィヌム 2025』で4星の一流生産者に格付けされ、
ゴールドトロップヒェンの持つテロワールを信じて
リースリングの素晴らしさを表現し続ける、
「ヴァイングート ハイน์」についてお伝えします。



『ヴィヌム』4星の一流生産者ハインが造る「黄金の雫」 偉大な畑「ゴールドトロップヒェン」のリースリング



ゲアノット ハインと娘のテレザ

ヴァイングート ハインは、ピースポート村の銘醸畑「ゴールドトロップヒェン」を中心に、素晴らしいワインを手掛ける家族経営の生産者です。ハイン家は、17世紀から葡萄栽培を行ってきました。現在のオーナーは、1964年生まれのゲアノット ハインです。ゲアノットは、ナーエの中心都市として知られるバート クロイツナッハで醸造技術を学びました。1988年に父から引き継いで以来、37年もの間、素晴らしいワインを造り続けてきました。ワイナリーでは現在、娘のテレザと一緒に働いています。テレザは、ヴィースバーデンの大学でマーケティングとセールスマネジメントを学びました。息子のヨハネスはギーゼン大学でバイオロジー（生物学）を学んでおり、学位を取得するために、3年間ワイナリーで研修しながらワインの勉強をしています。「息子がカイゼン

ンハイム大学で醸造を学ばないこと、それ自体は全く問題がない。息子自身の人生設計をしてもらえれば良い。もちろんワイナリーに戻るのも良いが、ワイン造りは勉強ではなく、経験によって成り立つものだからね」とゲアノットは話します。

所有する畑の面積は合計で約12haあり、その内5haがゴールドトロップヒェンとドームヘルで、いずれも銘醸畑として知られています。特に、ゴールドトロップヒェンはハイン家を代表する畑で、ワイナリーのロゴマークにも描かれています。栽培品種はほとんどがリースリングで、その比率は80%にも上り、残りはブルゴーニュ系品種であるヴァイサーブルグンダー（ピノブラン）、シャルドネが合わせて10%、シュペートブルグンダー（ピノノワール）が10%弱です。認証は取得していませんが、限りなくオーガニックに近い栽培方法を採用しています。畑には草を生やしており、除草剤は使用せず、微生物が活動できる環境を保っています。

「良い葡萄を育てて、良いワインを造るのが私の哲学だよ」

「家族で管理できるように、これ以上は畑を増やさないようにしている。畑を増やせば、当然ながら畑で作業する人を増やさなければならないし、セラーも拡大する必要がある。毎日40〜50人もの人が仕事をすると管理しきれなくなってしまうと思う。私たちは自分の目が行き届く範囲で働きたいので、今の面積をキープしたいと考えている。畑仕事が第一だ。良いワインを造るためには、しっかりと熟した健全な葡萄が必要となる。私たちの畑はオーガニックに近い環境だ。良い葡萄を育てて、良いワインを造るのが私の哲学だよ」とゲアノットは話します。また、「ピースポートの畑は、斜面を登った先に森が広がっているため、ブラウネベルクやヴェーレンよりも地中の水分保持能力が高い。2018VTや2022VTのような暑く乾燥したヴィンテージに対しても耐性がある。ただし、もしもEisweinを造るとしたら斜面では暖かすぎるので、平地の畑になるだろう。しかし、冬が来るのが遅くなっているから造るのは難しい。ピノブランやピノノワール、シャルドネなどのブルゴーニュ系品種は、斜面よりも涼しい平地の畑で栽培している。川に近いため土壌も異なり、主に堆積土となる」と話していました。



ゴールドトロップヒェンの葡萄畑

蛇行したモーゼル川を囲む円形劇場のような形をした、銘醸畑「ゴールドトロップヒェン（黄金の雫）」は南向きの斜面に位置しているため、一日中太陽の光が降り注ぐ素晴らしい日照条件を備えています。上部に広がる森が北からの冷たい風を遮ってくれるため、他の畑よりも気温の変化が緩やかで、秋になっても急速に気温が下がらず、柔らかな酸と集約した風味を持つ葡萄が育ちます。また、上部の森は畑の保湿性を保つ役割もあります。帝政末期ローマの詩人・著述家であったアウソニウスは、西暦371年に記した叙事詩『モゼラ（Mosella）』において、この畑を含んだ景観を「自然の劇場」にたとえています。ゲアノットは、真南向きから少しずれた区画の、集約感の少ない葡萄を早めに収穫してカビネットに使用することで、カビネットらしいフレッシュな味わいを表現しています。また、それ以外の区画の葡萄でも、カビネットに使用する葡萄を先に間引くことにより、シュペートレーゼやアウスレーゼに使用する葡萄を凝縮させています。





こちらは「Domherr（ドームヘル）」の上部にある、標高の高い区画です。遮るものがないためとても日当たりが良く、ヴァイングート ハイน์が所有している中で最も熟した葡萄が収穫でき、シュペートレーゼやアウスレーゼを造ることができます。土壌には、青色と灰色の粘板岩の他に、ピースポートに特徴的なクォーツアイト（珪岩）が見受けられました。「この区画の階段は 104 段ある。まさに天国への階段だよ！」とゲアノットは話していました。



ワイナリー背面の斜面に広がるゴールドトロップヒェンの区画も見学しました。左写真の尖塔が見える建物は教会で、ヴァイングート ハイน์のワイナリーはこの教会の右側、すぐ近くにあります。この場所にハイน์が所有する区画は 4 つあり、合わせて 1ha。トラクターが入れるくらいの斜面にあり、土壌は細かいスレートで、粘土比率が多くなっています。「この区画からはアロマ豊かで塩味のある葡萄が得られるため、辛口に向いている。ケッセルシュタットやシュロス リーザー、ニック ヴァイスなどの生産者も歴史的にこの場所に区画を所有している」とゲアノットは話します。カビネット用の区画は、やや標高の高いところで、シュロス リーザーの所有区画の隣にありました。ゴールドトロップヒェンの上にはファルケンベルクの畑があり、標高が高いためやや涼しく、ピノ ノワールやピースポーター リースリング用の葡萄を植えているそうです。

350 年前に建てられた歴史あるセラー

4 月の晴れた日に訪問しましたが、セラーの中はとても涼しく感じられました。「ピースポートの他のワイナリーはもっとモダンだが、私たちは伝統的なスタイル。だから一緒に働く人たちと、協力しながら仕事をする必要があるんだよ」とゲアノット。収穫期にはプレス機やトラクターなどを外に出し、スペースを開けます。白ワイン用の葡萄は、少しだけ破碎してからプレスし、赤ワイン用の葡萄はタンクに入れてマセラシオンを行います。ステンレスタンクが並んでいるのは発酵用のセラーで、地下にあります。このセラーの上で葡萄をプレスし、ホースを使って果汁をタンクに移動させます。通常、発酵は 11 月に終わりますが、遅いときは 1 月までかかることもあるそうです。



「このタンク内のほとんどのワインがすでにボトリングできる状態になっているが、プレミアムクラスのワインはまだ澱とともに寝かせている。数週間後に澱抜きをする予定なので、ボトリングするのは 6 月以降になるだろう。澱からは旨味が抽出される。一部のワインは、明日ボトリングを始めるよ。だから明日はとても早く起きなければならないんだ」とゲアノットは笑いながら話してくれました。樽熟成用のセラーには地下水が流れており、樽の乾燥を防ぐことができます。ピノ ノワールはバリック、ゴールドトロップヒェンの GG は 500L の樽、シャルドネはさらに大きい樽で熟成させていました。

「これこそが真のカビネットだ」とゲアノットが語る 1 本
スパイシーな料理やアジア料理にも良く合います



ピースポーター ゴールドトロップヒェン
リースリング カビネット ファインヘルプ 2022

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett Feinherb

ファインヘルプはやや辛口に該当するスタイルで、2025年の現地視察時には多くの生産者が「トロッケンとファインヘルプが並んでいると、最初はみんな辛口の方が良いというけれど、実際に飲んでみるとファインヘルプを好む人が多い」と話していました。「これこそが真のカビネットだ。軽やかで、リフレッシュさせてくれる。とても良いアロマがあり、バランスが良い。残糖が少しだけあるのでアジア料理、カレー、唐辛子を使ったスパイシーな料理にも合わせられる」とゲアノットは話します。収穫を早め、カビネットらしさの感じられるワインを造ろうと心掛けています。それでも一般的なピースポーター ゴールドトロップヒェンより構成はしっかりとしています。醸造はステンレスタンクで行います。熟したフルーツのアロマ。ミネラル感のあるフィニッシュです。甘さのバランスが非常によく取れています。フルーツあふれるわかりやすい味わいです。



★「ヴィヌム 2024」91 点

【白・やや辛口】<Alc. 10.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：カビネット

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：23. 2g/L 酸度：6. 4g/L

品番：KA-428/JAN：4935919194280/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

モーゼルらしく軽快でフレッシュな辛口のリースリング
コストパフォーマンスの高さを体感していただけます

ピースポーター リースリング トロッケン 2023

Piesporter Riesling Trocken

「黄色いフルーツや桃の香りがある。カビネット トロッケンの方がよりミネラルが強い。このワインは酸が調和しており、分かりやすい味わいが特徴」とゲアノットは話します。ゴールドトロップヒェンの上部の比較的涼しい区画のリースリングで、土壌が軽いのでワインも軽やかになります。モーゼルらしい切れのある辛口仕立てのワインです。レモンのようなフレッシュな味わいで、生き生きとしたフィニッシュがあります。ミネラル感が強く、生き生きとした酸が感じられます。ヴィンテージの差がほとんど感じられないように意識して造っています。醸造はステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：3. 8g/L 酸度：6. 9g/L

品番：KA-875/JAN：4935919198752/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



ヴィンテージについて

2023VT：すべてが上手くいった完璧なヴィンテージ。アウスレーゼのゴルトカプセルやバーレンアウスレーゼも生産できた。

2022VT：とても暑く雨の少ないヴィンテージだったが、葡萄の糖度が上がりすぎず、アウスレーゼのクラスまではとても良い。バーレンアウスレーゼ以上のクラスは、ボトリティスがつかなかったため生産しなかった。オーセンティックなスタイルのワインになった。

ハインが4星生産者に昇格したきっかけとなった2021VT ゴールドトロップヒェンの辛口の最高峰がこのワインです



ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング グローセス ゲヴェックス 2021

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Grosses Gewächs ※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

「イム ブリーシュ (Im Briesch)」と呼ばれる、ゴールドトロップヒェンの畑の中でも最高の区画の葡萄を選びすぐって造られる最上級ワインです。「樹齢は25年以上なので古木といえる。そのため、入れようと思えばアルテレーベンと表記できる。この区画は収量が低い、さらに厳しく選別している」とゲアノットは話します。ヴァイングートハインはVDPの会員ではありませんが、ドイツのワイン法改正によりGGと表記することができるようになりました。熟した果実味のアロマに加え少しホワイトチョコレートのようなニュアンスが感じられます。口に含むと、しっかりとしたボディ、骨格があり、樽熟成による複雑さ、長い余韻が感じられます。2021VTは1,500本のみ生産されました。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫された葡萄は空気圧プレスで圧搾し、果汁に負担を与えないよう重力を利用して樽に移します。発酵、熟成は全体の約45%を500Lのトノー、残りの55%をステンレスタンクで行います。発酵は野生酵母です。熟成もトノーとステンレスタンクで約8ヶ月行います。



★「ヴィヌム 2023」92点

【白・辛口】<Alc. 12.5%>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：5.0g/L 酸度：8.6g/L

熟成：全体の約45%を500Lのトノー、残りをステンレスタンクで約8ヶ月

品番：KA-799/JAN：4935919197991/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)

ヴィンテージについて

2021VT：冷涼なヴィンテージ。アウスレーゼは生産しなかった。ハインの評価を押し上げるきっかけとなったヴィンテージ。『ヴィヌム 2023』で4星生産者となったが、その際に評価されたワイン14銘柄中、13銘柄が2021VTだった（赤ワインのみ2020VT）。

2015VT がドイツ No.1 の辛口リースリングに選出されました！ 「ブルゴーニュを意識して造っている」と語るこだわりの1本

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング トロッケン ☆☆☆ 2022

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Trocken ☆☆☆

このワインの2015VTが「ファインシュメッカー2016」で、ドイツ辛口リースリング部門で第1位を獲得しました。GGを含む約400のワインが審査される中での快挙でした。ドームヘルに隣接する区画からのワインです。GGに匹敵する最高の区画からの葡萄を使用します。それを示すため、ハインはこのワインを3星表示としています。「大樽だが、ブルゴーニュを意識して造っている」とゲアノットは話していました。モーゼルの辛口リースリングらしい非常にバランスのとれた酸があります。力強く、広がりのある口当たりを感じます。アプリコットなどの黄色の果実を思わせる風味、ミネラルを感じるシャープな余韻があります。50%ステンレスタンク、50%大樽（シュトゥック、1,300L）で発酵、熟成させます。

★「ヴィヌム 2024」91点

【白・辛口】<Alc. 12.0%>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：4.1g/L 酸度：7.0g/L

熟成：50%をステンレスタンク、50%を1,300Lの大樽（シュトゥック）で熟成

品番：KA-541/JAN：4935919195416/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)





「50～55g/L の残糖があるカビネットは長期熟成を経てもエレガントさを保つ。
セラーに入れて忘れていても問題はない。リースリングは財産になるよ！」

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング カビネット 2022

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Kabinett

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

ハインでは、ゴールドトロップヒェン カビネットの区画を決め、真南から少しずれた場所の葡萄を使用しています。そしてフレッシュな味わいが大切と考え、他の葡萄より早めに収穫します。また、カビネットと決めていない区画でも、カビネットに適した葡萄は先に収穫して使います。結果、残りの葡萄の糖度がより高くなる間引きの効果もあります。とてもバランスがよく、飲みやすい味わいです。上質な甘さの中に、程よい酸があり、ミネラルが強く感じられます。「50～55g/L くらいの残糖があるカビネットは、長期熟成を経てもエレガントさを保つ」、「ドイツではお客様がワインについて学ぶようになってきているため、最新ヴィンテージでなければ嫌だという方もいるが、そうした方もリースリングは 10 年でも 20 年でも熟成させられると分かってきた。セラーに入れて忘れていても問題はない。時間が経ってから、このワインあったのか！ となっても喜びになる。仮に経済危機があっても、リースリングがあれば財産になるよ！」とゲアノットは話します。醸造はステンレスタンクで行います。

★「ヴィヌム 2024」91 点

【白・甘口】<Alc. 8.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：カビネット

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：56. 8g/L 酸度：7. 2g/L

品番：KA-430/JAN：4935919194303/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



「これこそがクラシックなモーゼルだとおすすめしていただけるワインだ。
シュロス リーザーや J.J.プリュムのようなスタイルが感じられる」

ピースポーター ゴールドトロップヒェン リースリング シュペートレーゼ 2022

Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese

「これこそがクラシックなモーゼルだとお勧めしていただけるワインだ。なぜかは分からないが、このシュペートレーゼにはシュロス リーザーや J.J.プリュムのようなスタイルが感じられる。クールなスタイルで、非常にエレガントでもある。香りがまず特徴的だ。ミネラル、火打石やオニオンがある。味わいも同様だが、最も軽やかなシュペートレーゼで、さらに 10 年は熟成できるポテンシャルがある」とゲアノットは話していました。毎年、状態を良く観察して、シュペートレーゼにする樹を決めていきます。素晴らしい艶があり、外観からも葡萄の実がよく熟していたことを見て取ることが出来ます。口の中いっぱい果実味が広がります。醸造はステンレスタンクで行います。

★「ヴィヌム 2024」92 点

【白・甘口】<Alc. 7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：シュペートレーゼ

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：77. 7g/L 酸度：7. 3g/L

品番：KA-429/JAN：4935919194297/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

フレッシュで爽やかなリースリングの個性を活かしたゼクト
瓶で 18 ヶ月熟成させているため複雑さも楽しめます

リースリング ゼクト ブリュット NV

Riesling Sekt Brut

伝統的な瓶内二次発酵によるゼクトです。冷涼な区画のリースリングを選んでいきます。収穫した葡萄は非常に優しくプレスし、ステンレスタンクで発酵させます。シャンパーニュと同様にベースワインはいくつかのヴィンテージをブレンドすることもあります。ボトルでの熟成期間は規定の 9 ヶ月よりさらに長く 18 ヶ月です。ルミアージュ（動瓶）は人の手で行っています。リンゴや柑橘系の果実のアロマ、かすかにイーストや焼いたパンの香ばしい要素が感じられます。きめ細かく生き生きとした泡があり、フレッシュでキレのある辛口に仕上がっています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 12.5%> <瓶内二次発酵>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：ドイッチャー ゼクト 葡萄品種：リースリング 100%

残糖：10. 3g/L 酸度：6. 6g/L 熟成：瓶で 18 ヶ月

品番：KA-754/JAN：4935919197540/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。



一般的なヴィーニョ ヴェルデのイメージとは異なる “長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わい”

「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたい、注目の生産者のワイン

キンタ ダ ハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P. ヴィーニョ ヴェルデのサブリージョン、「バシュト (Basto)」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18 世紀にまでさかのぼることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5 世代目のジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリョによって運営されています。50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。

キンタ ダ ハーザのヴィーニョ ヴェルデは、一般的にイメージされる“微発泡で軽快な飲み口が楽しめるワイン”とは異なり、“**長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わいのスティルワイン**”に仕上げられています。一般的なヴィーニョ ヴェルデ同様、ボトルによってはわずかに炭酸ガスを帯びている場合があるかもしれませんが、どれも「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたいワインです。実際に、『ワインアドヴォケイト』や、『ワイン エンスージアスト』といったワインガイドでも高評価を獲得しており、その品質の高さや、長期熟成の可能性について言及されています。ディオゴは、「一般的にヴィーニョ ヴェルデは熟成しない、と言われていますがそれは正しくありません。**特にアルヴァリーニョやアヴェツソといった品種で造られたワインは高い熟成の可能性を持っています**」と話します。



5 世代目のジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリョと妻のマファルダ

ヴィーニョ ヴェルデで最も内陸に位置するサブリージョン「バシュト (Basto)」のテロワールをワインに表現する

ポルトガルには 14 の D.O.P.があり、ヴィーニョ ヴェルデの生産量はポルトガルのスティールワインの D.O.P.の中で最大となっています。キンタ ダ ハーザのある「バシュト」は、ヴィーニョ ヴェルデの 9 つのサブリージョンの中で最も内陸に位置しているため、大西洋からの海風から守られています。ヴィーニョ ヴェルデの他のエリアと比べると冬は寒く、夏は非常に暑くなります。これは晩熟の品種であるアザル (白) やエスパディオ (赤) といったこの地ならではの品種の生育に適しています。キンタ ダ ハーザの畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。タメガ川と大西洋からの風を遮る山々に囲まれています。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっており、水分を保持して暑いときに葡萄に供給してくれます。こうした環境は、葡萄栽培に対してとても良いといえます。土着品種に注力し、アザル、アrinto、アヴェッソ、ヴィニャン、トラジャドウラ、アルヴァリーニョ等を栽培しています。キンタ ダ ハーザでは、周囲の自然環境との調和を大切に、生物多様性を保ち、自然との共生を目指しています。



「私たちは特に、土着品種を守ることを重視しています。なぜならこのような地域ならではの葡萄は、この土地や気候に非常に適していたからこそ長年栽培されてきたと言えるからです。例えば、アザルは完熟しにくい葡萄品種で、他のエリアではあまり栽培されていませんが、バシュトの畑は非常に日当たりが良いため完熟することが出来ます。また、何世代も一つの族によって栽培されてきたことも重要です。なぜなら、それまで守り続けてきた伝統や、栽培についての経験を蓄積することができているからです。ポルトガルには 250 種類もの土着品種があるとされています。私たちにあって、昔からこの地に適応している品種、つまりアヴェッソやアルヴァリーニョ等を栽培することは理にかなっており、こうした葡萄品種からこの土地ならではのワインを造りたいと考えています」

すべてのワインが、高い品質基準のもとに造られています

ワインのスタイルの違いにかかわらず、キンタ ダ ハーザのすべてのワインは同じ高い品質基準のもとに造られています。例えば、フレッシュでアルコール度数が低く、ライトなスタイルのワインを造るために、品質の劣る葡萄を使用する生産者もいますが、キンタ ダ ハーザではエントリークラスでもトップクラスでも、すべてのワインに使用する葡萄が高品質であることを重視しています。フレッシュで軽快なスタイルもあれば、10~15 年熟成できるスタイルもありますが、どのワインも一貫して高いクオリティを保っているのがこだわりのポイントです。伝統的なスタイルのヴィーニョ ヴェルデ (品番 PA039) は、きりっとした酸味と果実味のバランスが良いため、日本の食事、生魚や野菜を使った料理によく合います。一方で、最高峰のヴィーニョ ヴェルデとして、マルチヴィンテージのワインを手掛けています。このように複雑で長期熟成できるワインは、この地域では非常に珍しいものです。



ヴィーニョ ヴェルデの生産者では、いち早く「サステナブル認証」を取得

キンタ ダ ハーザはヴィーニョ ヴェルデの生産者として最も早く、サステナブルな葡萄栽培についての認証を取得しました。具体的には以下のような取り組みを行なっています。

・効率的な水資源のマネジメント

気象観測機を設置して土壌の水分量を計測。排水の再生プラントや、水の使用量を制限する装置を設置。

・効率的なエネルギー利用

ソーラーパネルの設置。効率的な電力使用が可能な生産ラインを導入。

・二酸化炭素の排出量削減

二酸化炭素の排出量を抑えるカーボンフィルターを備えた最新式トラクターを導入。



ワイン専門誌「WANDS」や「Winert」でも取り上げられました

『WANDS 2023 年 11-12 月号』では、「アヴェッソは樹勢が強く、湿度に弱く、コントロールが難しい品種だが、山に近い場所で強風が吹けば大丈夫だという。アルヴァリーニョ同様にアルコール度数も酸度も高く、熟成ポテンシャルの高いワインを産む品種として注目されている」、「アヴェッソやバシュトという産地のポテンシャルに気がつかせるワイナリーだ」と紹介されています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

キンタ ダ ハーザのこだわりが詰まった

ヴィーニョ ヴェルデ

軽快な飲み口が楽しめる
“エントリーレベル”

「RAZA」シリーズはエントリーレベルのワインで、複数の土着品種をブレンドして造ります。畑の周辺に生息している“ペネイレイロ (Peneireiro)”と呼ばれる小さな鷹をモチーフにしたラベルです。畑の標高は平均で 200～250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は 14～16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで約 15～21 日間行います。

“長期熟成にも向く高品質なヴィーニョ ヴェルデ”と称されるキンタダ ハーザのワインの中では、最も軽やかで爽やかな飲み口が魅力です。ヴィーニョ ヴェルデの特徴を持ちつつ、しっかりと果実感があり、これからの季節にピッタリです。

「ムンドウス ヴィニ Spring Tasting 2024」

《金賞》 & “Best of Show Vinho Verde” 受賞！

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2023

Vinho Verde Raza Branco

3 種類の土着品種のブレンドによる爽やかな白ワインです。レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 50%、アザル 35%、トラジャドウーラ 15%

熟成：ステンレスタンク

品番：PA-039/JAN：4935919360395/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

3 種の土着品種で造るヴィーニョ ヴェルデのロゼ

様々な料理と楽しめるフードフレンドリーな味わいが魅力

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2023

Vinho Verde Raza Rose

3 種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレイバーが広がります。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

トロピカルな特徴を持つ「アrinto」 ミネラル豊かで熟成可能な「アヴェッソ」

単一品種ならではの個性を表現した、品質重視のヴィーニョ ヴェルデ



ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アrinto 2023 Vinho Verde Dom Diogo Arinto

畑の標高は平均で 200～250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗し、低圧でゆっくりと圧搾した後、14～16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで約 15～21 日間発酵させます。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。★「ムンドウス ヴィニ Spring Tasting 2024」金賞

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.
葡萄品種：アrinto 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：PA-040/JAN：4935919360401/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



2024 年 6 月来日ミニセミナーのコメント

「アrintoは、とてもアロマが豊かな特徴があり、トロピカルフルーツやパイナップル、リンゴや洋ナシなどのフルーツに加え、フローラルな香りがあります。きりっとしたフレッシュなワインで、ソフトで持続性のあるやわらかなフレイバーが広がります。魚や甲殻類、パスタやスパイシーな料理と良く合います」



ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ 2023 Vinho Verde Quinta da Raza Avesso

オレンジや桃の豊かなアロマにかすかにアーモンドのニュアンスが混ざります。十分な酸があり、ボディのしっかりとした、繊細かつ複雑で非常に調和のとれた味わいを持っています。このワインは長期熟成の高い可能性を持っています。熟成するにつれ、複雑さやフレイバーの豊かさが増し、新たな一面をみせてくれる魅力的なワインです。畑の標高は平均で 200～250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、3～6 時間スキンコンタクトを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、低圧でゆっくりと圧搾した後、温度コントロールされたステンレスタンクに入れ、約 18 度で発酵させます。軽くフィルターをかけてボトルリングします。

★「ムンドウス ヴィニ Spring Tasting 2024」金賞

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.
葡萄品種：アヴェッソ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：PA-042/JAN：4935919360425/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



2024 年 6 月来日ミニセミナーのコメント

「アヴェッソはフルーティですが、とてもミネラルが強く、しっかりとした酸が感じられます。バトナーージュを 4 ヶ月行っているため、力強く、風味が長く持続するのが特徴的です。長期熟成が可能なスタイルのヴィーニョ ヴェルデです。脂ののった魚や、シーフード、中程度に熟成したチーズ、また肉料理にも合わせることができます」





長期熟成に適したアヴェッソとアルヴァリーニョをブレンドし
ヴィーニョ ヴェルデとしての完成度を高めた 1 本
葡萄が持つ集約感や豊かな風味と、熟成による複雑さや深みが楽しめます

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ
アヴェッソ アルヴァリーニョ 2021
Vinho Verde Quinta da Raza Avesso Alvarinho

アヴェッソとアルヴァリーニョはどちらも葡萄の粒が小さく、果肉に対する果皮の割合が多く、そのため集約があり複雑で豊かなアロマとフレイバーがもたらされ、味わいのパワフルなワインになります。また長期熟成の高いポテンシャルを持っています。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、3 時間から 6 時間スキンコンタクトを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、低圧でゆっくりと圧搾した後、品種ごとに 16~18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。発酵後、10%のみ前の年のワインをオーク樽で熟成させたものをブレンドします。熟成は澱と共にステンレスタンクで 18 ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.
葡萄品種：アヴェッソ 60%、アルヴァリーニョ 40%
熟成：澱と共にステンレスタンクで 18 ヶ月
品番：PA-043/JAN：4935919360432/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

“軽快な白ワイン”という概念を覆すヴィーニョ ヴェルデ
樽発酵・樽熟成で仕込むトップキュヴェ

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ スペシャル
ファミリー コレクション No.2 2020
Vinho Verde Quinta da Raza Special Family Collection No.2

「軽くてフレッシュで爽やかな味わい」という一般的なイメージを覆す、特別なヴィーニョ ヴェルデです。キンタ ダ ハーザはブレンドしているそれぞれの葡萄について、「アルヴァリーニョはポルトガルで最高の白葡萄のひとつであり、糖度と酸度が高いため、アルコール度数が高く複雑で熟成能力を持つ」、「ゴウヴェイオはガリシアではゴデーリョと呼ばれる品種で、ヴィーニョ ヴェルデでは極めて珍しい。白い果実とミネラル感があり、口に含むと驚くほど繊細で純粋な味わい」、「アヴェッソは珍しい品種で、繊細でカビに弱く完熟が難しい。ミネラルと酸が強い」とコメントしています。

収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗し、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は 500L の新樽と 5 年使用樽で行います。綺麗な澱と一緒に 24 ヶ月熟成させます。その間、バトナージュを行います。それぞれの樽からのワインをブレンドし、ステンレスタンクで数ヶ月馴染ませます。

★「デカンター ワールド ワイン アワード 2023」93 点/シルバーメダル
★「ムンドゥス ヴィニ」金賞

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.
葡萄品種：アルヴァリーニョ 80%、ゴウヴェイオ 12%、アヴェッソ 8%
熟成：樽で 24 ヶ月
品番：PA-052/容量：750ml

JAN：4935919360524
¥6,820(本体価格¥6,200)

ケース (6 本) 単位でのご注文は
化粧箱入り

※バラ混載での出荷は、化粧箱なしとなります。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

人的介入を避け、SO2 無添加で自然のままに造る

ペット ナット

産地の多様性が実感できるワインです

ハーザ ペット ナット ブランコ 2022 (右) Raza Pet Nat Branco

このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。ラベルには益虫としての役割を果たす虫を描いています。葡萄栽培およびサステナビリティに対する私たちの包括的なアプローチを表現しています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、圧搾します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度 10〜14g/L を目安）にボトルに移し、ボトルの中で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。フレッシュな果実の生き生きとしたフレーバーが広がります。澱によって濁りが生じていますが、これによりワインのフレーバーに複雑さが加わっています。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%> <王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：トラジャドウーラ 100%

品番：PA-038/JAN：4935919360388/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

ハーザ ペット ナット ロゼ 2023 (左) Raza Pet Nat Rose

ラズベリーやイチゴなど赤い果実のチャーミングなアロマとフレーバーが広がります。フィルターをかけていないため、澱によって濁りが生じる場合がありますが、これによってワインに複雑さが加わっています。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <Alc.12.5%> <王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ

葡萄品種：パデイロ、ヴィニャン

品番：PA-049/JAN：4935919360494/容量：750ml

3,300(本体価格¥3,000)



2024 年 6 月来日ミニセミナーのコメント

「キンタ ダ ハーザのラインナップは、大きく 2 つに分けられます。1 つは DOC ヴィーニョヴェルデで、もう 1 つがナチュラルワインです。人的介入を最小限にし、野生酵母による自然にまかせた発酵を行っています。パデイロ(写真左)は、フルーティで調和があり、ワイルドストロベリーのような赤の果実の



アロマ、スムーズで持続性のあるフレーバーを持つ品種です。ヴィニャン(写真右)は、赤いプラムや野生のブラックベリーの風味があり、フレッシュでフルボディ、長い余韻が特徴的な品種です。洗練された持続性のある泡立ち、赤い果実のフレーバーが広がります。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。



ナチュラルワイン市場で戦える “INABA NATURE”の生産者

弊社が取り扱う生産者の中には、いわゆる「自然派」に該当する生産者もありますが、「自然派」という言葉を使わないようにしてきました。自然派に分類されるかどうかではなく、生産者がどのような仕事をしているのかに注目してきたからです。情熱をもって丁寧に育て上げた葡萄そのものの品質や風味、その土地に根ざす葡萄畑だからこそ現れる特有の味わい、そして生産者の想いや仕事の結果がどのようにワインに表現されているのかを大切にしています。

亜硫酸無添加や偶発的な発酵による醸造は、それ自体が品質の優劣を決めるものではなく、あくまで表現手法の一つに過ぎません。今回は、あえて“INABA NATURE”と題して、栽培、醸造の過程で人的介入を避けたワイン造りを行う生産者や、タッチが柔らかく葡萄の旨味が感じられる生産者を厳選しました。

「自然派だから」ではなく、「彼らが造ったから」美味しいワインができたのだと、皆様にお伝えしたいと思います。



SANTA DUC



LES VIGNERONS D'ESTEZARGUES



BARONE CORNACCHIA



CHÂTEAU ROCHER CORBIN



DOMAINE BOEHLER



DOMAINE LE ROC



TENUTA LA VIOLA

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

LES VIGNERONS CAVEAU D'ESTEZARGUES

「品質主義」のワイン造りに徹する

少数精鋭の生産者組合



1000 円台ながら、飲み手を満足させる 1 本

コート デュ ローヌ ルージュ
ル プティ アンデゾン 2023

CÔTES DU RHÔNE ROUGE LE PETIT ANDÉZON

1996 年に初めて訪問して以来、約 30 年にわたりご紹介してきた生産者です。一貫して人的介入の少ないワイン造りを行なっていますが、醸造責任者のドゥニ デシャンの手腕によって、健全かつ高い品質をキープしています。このワインのファーストリリースは 2015VT で、「リアルワインガイド」にて旨安大賞、表紙を飾り、「ナチュラルワインの風合いを持ちながらネガティヴさの一切ない、みんなにこりの美味しさ」とコメントされました。ソフトでまるみのある、飲み進むワインをコンセプトに造ります。しっかりとしていながら優しい果実味があり、非常にバランスのとれた味わいです。

2023VT についてドゥニは「とても天候に恵まれた年で収穫量も多く、アルコール度数も高くなりましたが、アルコールの高さを感じさせないバランスの良いスタイルになった」と語ります。野生酵母を使い、22 度に温度管理したステンレスタンクで 2~3 週間発酵させます。マロラクティック発酵の後、澱引きを行い、ステンレスタンクで約 6 ヶ月熟成させます。その後、ろ過せず瓶詰めします。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域：フランス/コート デュ ローヌ

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合 葡萄品種：シラー、グルナッシュ

熟成：ステンレスタンク

品番：FB-992/JAN：4935919049924/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。



VIGNETI DEL VULTURE
TERRA, VINO E PASSIONE

PIQOLI



華やかなアロマで 人気の白ワイン

ファンティーニ グループのヴァレンティーノが「この白ワインを扱わない理由があったら教えて欲しい」と語るほどの自信作。スキンコンタクトを行い、フィアーノが持つアロマを引き出しました。近年のVTは、より華やかさが表現され、以前と比べても洗練されたきれいなアロマが感じられます。

特有のミネラル感と 優しい果実味が魅力

畑はヴルトウーレ死火山の麓に広がっており、鉄分と石灰が混じるミネラル豊富な火山性土壌です。この土壌のおかげで、ボディがありつつ柔らかく豊かなミネラルと酸を備えたワインが生まれます。

ラベルの一新して 新たなファンを獲得

2021/VT から、コルクからヴィノロック（ガラス栓）に変更になり、エチケットもリニューアルされました。これまでよりカジュアルで親しみやすいイメージになったことをきっかけに、更に好評をいただいております。

ピポリ ビアンコ 2023

Pipoli Bianco

土着品種グレーコとフィアーノをブレンドしています。洋梨、トロピカルフルーツ、熟した白桃などの豊かな香りとフローラルなニュアンスが混ざり合い、アロマを引き立たせています。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。畑は標高 600m という高い所にあります。フィアーノのみスキンコンタクトさせます。柔らかく圧搾、澱下げします。12〜14 度に温度管理しながら発酵させます。バトナージュします。ステンレスタンクで 5〜6 ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域：イタリア/バジリカータ/I.G.P.
生産者：ヴィニエティ デル ヴルトウーレ（ファンティーニ グループ）
葡萄品種：グレーコ、フィアーノ
熟成：ステンレスタンクで 5〜6 ヶ月
品番：I-630/JAN：4935919056304/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

Castelo Afrutado Tempranillo

「アフルタード」=フルーティ

その名が示すとおり
非常にフルーティで
フレッシュなワインです。

冷やしても
おいしい。

ラズベリーやブラックベリー、チェリーのフレッシュなアロマにスミレやスイセンの花、リコリスのアロマが混ざります。口に含むとレッドベリーやブラックベリーの果実のフレーバーが感じられます。心地よい酸があり、非常にバランスのとれた柔らかな味わいです。8 度から 10 度に冷やして飲んで頂くとこのワインの美味しさが十二分に味わえます。



【赤・ミディアムボディ】＜Alc.14.5%＞

国／地域等：スペイン

生産者：ボデガス カステロ デ メディナ

葡萄品種：テンプラニーリョ

品番：S-305／JAN：4935919073059

容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

カステロ アフルタード テンプラニーリョ 2023
Castello Afrutado Tempranillo



歴史ある家族経営の小規模生産者が
伝統的製法を最新技術で活かして造る

こだわりが詰まった
品質重視のランブルスコ

Alfredo Bertolani

アルフレード ベルトラーニ



AZIENDA VINICOLA
ALFREDO
BERTOLANI



左から、アンドレア、ニコラ、エレナ

アルフレード ベルトラーニは、エミリア ロマーニャ州のレッジョ エミリア県南部に位置するスキャンディアーノの地で、1925 年に設立された家族経営のワイナリーです。当時、葡萄の仲買人だったアルフレード ベルトラーニが、この土地の葡萄や畑についての幅広い知識を生かし、自身の名を冠したワイナリーを設立しました。現在は、4 代目のニコラ、アンドレア、エレナの 3 人で運営しています。2008 年には、サステナビリティを重視したワイナリーを新たに建設しました。建物は自然環境への影響が少なくなるように設計されており、エネルギーの保全や、再生可能なエネルギーを利用することを重視しています。例えば、地下には雨水をためる大型の貯水タンクがあり、この雨水を灌漑に再利用します。壁には断熱材を使用することで熱の拡散を抑え、60～70%もの熱エネルギーの節減を実現しています。屋根にソーラーパネルを設置し、太陽光発電を行っています。また、ボトルのリサイクルが出来る数少ないワイナリーのひとつで、持ち込んだ瓶を処理しています。

スキャンディアーノの丘陵地に広がる畑

アルフレード ベルトラーニでは、常に品質を重視し、この土地の特徴、個性を表現したワイン造りを行ってきました。エミリア ロマーニャ州は平地がほとんどを占め、丘陵地はわずか 15%しかありません。自家畑を持たず、10 軒ほどの栽培農家と契約していますが、畑のほとんどは丘陵地に位置しています。右写真は 2024 年訪問した「プロレット」の畑です。ドイツのモーゼルを思い出すほどの険しい斜面で、作業にも大きな苦労が強られるような環境です。理想的な日照があり畑には風が吹いていることや、昼と夜、そして季節ごとの気温差があること、粘土石灰岩質の土壌などのすべての要素が、トップクオリティの葡萄が育つ最高の条件をもたらしています。葡萄は果汁の状態で購入していますが、畑での作業内容や収穫のタイミングなどを農家と話し合いながら、ベストな状態になるように指示しています。彼らとは長年にわたり緊密な関係を保ち、その中には以前までベルトラーニ家が所有していた畑を受け継いでいる農家もあり、家族のような関係です。



「私たちは安価なワインを大量に販売しようとは考えていません」

「私たちのワイン造りの核となる部分は、伝統的なワイン造りの方法を保ちながら、モダンなテクノロジーを導入することで、最高の状態でワインをお届けすることです」とニコラは話します。彼らのランブルスコの大半は、複数の品種の伝統的なブレンドによるものです。彼らのワインは国内市場、特にエミリア ロマーニャで成功しており、販売比率はイタリアが 69%、海外が 31%です。素晴らしいランブルスコの選択肢が多いエミリア ロマーニャでの成功は、彼らのワインの品質の証といえることができます。「私たちは、安価なワインを大量に販売しようとは考えていません。安価なワインは、原料である葡萄の価格も低いといえます。葡萄の価格を低くするためには、収量制限を行わず、大量生産すればよいということになります。また、葡萄の数が多くなると病害も発生しやすくなるため、殺虫剤を使って対応する生産者もいます。私たちはあくまで高品質なワインを造るために、収量制限をしっかりと行い、栽培農家と関係を築き、ベストな状態で収穫した葡萄を使用しています」とニコラは話します。

実は、スペルゴラからの白ワインでも知られる生産者

「スペルゴラ」はスキャンディアーノの丘陵地帯で栽培されている古くからの土着の白葡萄品種です。この地域ではもともと、白ワインが知られていました。歴史上のいくつかの記録を辿ると、スペルゴラはこのエリアで 11 世紀から栽培されていたとされています。ベルトラーニ家は古くからスペルゴラを使ったワインに力を入れており、1950 年代にはスペルゴラを使ったワインの第一人者として知られるようになりました。現在、この個性的な葡萄品種であるスペルゴラから、スティルワインとスパークリングワインを生産しています。「スペルゴラはこのエリアで何百年も前から栽培されている特別な品種です。ごく最近まではエミリア地方でしか消費されていませんでした」とニコラは話します。



親しみやすい味わいで、飲みなれていない方にもおすすめできる

“エントリークラス”のランブルスコ



レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV (左)

Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

濃い赤紫色、フレッシュで豊かなアロマが広がります。このワインはきめ細かい泡立ち、心地よい酸があり、様々なタイプのお料理に合わせられますが、少ししっかりとした重めのお料理にも良く合う、『辛口』のランブルスコです。

【赤・スパークリング・辛口】<Alc. 11.0%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C. レッジャーノ

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 40%

品番：I-927/JAN：4935919059275/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

レッジャーノ ランブルスコ アマービレ フリッツァンテ NV (右)

Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante

心地よい赤の果実のアロマが広がります。柔らかで優しい口当たり、アロマと同じ豊かな赤い果実のフレイバーが感じられます。飲みなれていない方にもおすすめできる『やや甘口』のランブルスコです。

【赤・スパークリング・やや甘口】<Alc. 8.5%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C. レッジャーノ

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 70%、ランブルスコ マラーニ 15%、アンチェロッタ 15%

品番：IA-037/JAN：4935919940375/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

アルフレード ベルトラーニの哲学である**伝統への敬意を表現したランブルスコ**

**発酵期間を長くすることで、
力強く複雑な味わいを生み出しています**

ロッソ アッランティカ レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV Rosso all'Antica Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

「ロッソ アッランティカ=古代の赤ワイン」の名の通り、伝統的な製法で造るクラシカルなスタイルのランブルスコです。しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。丘陵地帯の畑で育った品質の高い葡萄を選別してこのワインに使用します。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。

【赤・スパークリング・辛口】<Alc. 11.5%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 25%、アンチェロッタ 15%

品番：I-929/JAN：4935919059299/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。



他のキュヴェとは異なり 単一品種で仕込んだ特別なランブルスコ

グラスパロッサ種が持つ、しっかりとした風味を表現しています

コレッツィオーネ アルフレード ランブルスコ グラスパロッサ セッコ フリッツァンテ 2024 Collezione Alfredo Lambrusco Graspasossa Frizzante

ランブルスコ グラスパロッサが持つ複雑な味わいを表現するため、単一品種で仕込んでいます。ワイルドベリーのアロマはエレガントな骨格によく馴染んでいます。決して突出し過ぎることのない柔らかな口当たりがあります。丘陵地帯の畑で育った最良の葡萄だけを丁寧に選別してこのワインに使用しています。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。

【赤・スパークリング・辛口】<Alc. 11.5%>
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C. コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ
葡萄品種：ランブルスコ グラスパロッサ 100%
品番：IA-136/JAN：4935919941365/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

スペルゴラ 100%で造るフリッツァンテ

ランブルスコだけではない、この地域ならではのワインとして
品質の高さと品種の個性が実感できる1本です

スペルゴリーノ フリッツァンテ NV Spergolino Frizzante

土着品種「スペルゴラ」100%で造る辛口のフリッツァンテです。コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサは、全体の栽培面積は249 ha（※2019年時点）しかない、スカンディアーノの丘陵地帯を中心とする小さなDOCです。白ワインの他、赤ワイン、スパークリングワイン、パッシートを生産することが出来ます。1976年に設立されたDOCで、スペルゴラで知られた「ピアンコ ディ スカンディアーノ」がこのDOCに組み込まれた歴史的背景もあり、品種名表示が無い白ワインの場合はスペルゴラを85%以上使用しなければならないという規定があります。香り高い白い花や青りんご、白桃を思わせる洗練されたアロマがあり、口に含むと生き生きとしてフレッシュ、非常にバランスのとれた味わいがあります。畑は丘の麓に位置し水はけがよく、地中にも十分な水分量がある好条件にあります。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、シャルマ方式により低温で醸造します。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 11.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ
D.O.C. コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ
葡萄品種：スペルゴラ 100%

品番：IA-035/JAN：4935919940351/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



スペルゴラ 100%、樽で発酵・熟成させたスティルワイン

モンテヴァンジェーロ エミリア スペルゴラ 2022 Montevangelo Emilia Spergola

「モンテヴァンジェーロ」はワイナリーの近くにある山の名前から付けられており、ラベルにも山のモチーフが描かれています。良く熟した白い果実のアロマが広がります。口に含むと風味豊かでフレッシュ、十分な酸が全体を支えています。ボトルでの熟成によってさらに洗練されて素晴らしくなります。葡萄畑はすべて丘陵地帯に位置しています。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、フレンチオークの小樽で発酵、熟成させます。ボトルリング後、数ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. エミリア
葡萄品種：スペルゴラ 100% 熟成：フレンチオークで熟成
品番：IA-036/JAN：4935919940368/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年6月時点のものです。

アルファ ゼータ

ALPHA ZETA / VENETO



デイヴィッド グリーヴ MW (左)

マスター オブ ワインが 25 年かけて造り続ける コストパフォーマンスの高さが魅力

「良い品質と手頃な価格のワインを提供したい」という 2 人の思いから設立されました

アルファ ゼータは、マスター オブ ワインであるデイヴィッド グリーヴと、ニュージーランド出身の醸造家マット トムソンが 1999 年に立ち上げたブランドです。マットが常駐し、多くの仕事をします。「2000 年以前は、イギリス全体のレストラン、ロンドンでさえも低品質のワインばかりが飲まれていました。良いワインは良い葡萄がなければ造れません。だから私はマット トムソンに畑を探してもらい、ワインを造り始めました。ファーストヴィンテージは 1999VT です」とデイヴィッド グリーヴは話していました。畑はすべて条件の良い斜面の畑で、さらに収穫量の制限や遅摘みによる完熟した葡萄の収穫など、栽培も指導します。収穫時には二つのカンティーナの畑から、良い葡萄を選びます。農夫達とは、「品質の高い葡萄を造れば必ず買い取ってもらえる」という信頼関係を築き上げています。また、設備を全て地元の農協からレンタルでまかなうことで、生産コストを下げています。醸造もマット トムソンが行います。白ワイン用葡萄は、カンティーナに運んで、すぐ他よりも低い 12 度まで冷やしてから醸造します。その結果、デリケートでファインなワインとなります。さらに、ワインにリッチさを与えるため、シュール リを行います。手頃な価格ながら、品質には一切の妥協がなく、時に本当にこの価格であっているのか？ と疑いたくなるほどです。

2023VT について (2024 年現地視察)

ワインメーカーのマット トムソンも大満足のヴィンテージで、過去 25 年間で最も良いヴィンテージの一つだと評価しています。その自信がワインの品質にもしっかりと表現されており、綺麗な酸と果実味のバランスは素晴らしいものでした。収量は平均以下となりました。収穫した葡萄は、セラーに届いたらアロマをキープするために一度冷やしますが、2023VT は収穫直前に大雨が降ったために気温が下がり、あえて冷やす必要がありませんでした。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

「1000 円台とは思えないクオリティ」と多くのお声を頂戴しています。いずれもおすすめです！



一部を樽で熟成させ、エッセ ソアーヴェとの違いを表現しています
ソアーヴェに全く引けをとらない品質です

ジ ガルガネガ 2023

'G' GARGANEGA

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント

畑はソアーヴェ DOC エリア外にあります。一部を樽で熟成させて、ワインにふくよかさと複雑味を与えます。リッチな口当たりでかすかにバニラの香りが感じられます。重要なポイントは葡萄が完熟していることで、黄金色になるまで熟すとオイリーなテクスチャーが生まれます。



畑はソアーヴェ DOC エリア外、ヴァルパンティーナの丘の斜面に位置します。標高は 100～300m、南東向きです。冷涼で穏やかな気候は、葡萄をゆっくりと成熟させ、香りとう酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO₂ を加えず、ブナマティックプレスで全房圧搾します。果汁はすぐに冷却し、自然に落ち着かせます。1,200hL のステンレスタンクに入れ、12～14 度で発酵させます。4 ヶ月澱と共に寝かせます。丸みを与えるため、20%を 500L の樽（新樽でない）で 2～3 ヶ月熟成させます。瓶詰までステンレスタンク（1,200hL）で温度管理の下、寝かせます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P.ヴェローナ

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：20%を 500L の樽で 2～3 ヶ月

品番：I-540／JAN：4935919055406／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



ステンレスタンク熟成でフルーティかつフレッシュに仕上げました
ジ ガルガネガよりもミネラリーでピュアなスタイル

エッセ ソアーヴェ 2023

'S' SOAVE

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント

熟したガルガネガを 100%使用し、ステンレスタンクで熟成させます。フルーティかつフレッシュ。心地よい花の香りとナッツ、アーモンドの要素が感じられます。ジ ガルガネガ (I-540) よりもミネラリーで、十分な酸があります。



畑はソアーヴェ東の丘陵地の斜面にあります。標高 100～300mで、南東向き。平均樹齢は 20～30 年です。気候は穏やかです。土壌は火山性でやせていて花崗岩であるため、葡萄樹にストレスを与え、素晴らしい品質の果実を造り出します。SO₂ を加えず、ブナマティックプレスで全房圧搾します。1,200hL のステンレスタンクで、選別酵母を使い、果実味を残すため 12～14 度で発酵させます。数週間、温度管理したステンレスタンクで澱と共に寝かせ、より深みを出します。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国／地域等：イタリア／ヴェネト／D.O.C. ソアーヴェ

葡萄品種：ガルガネガ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-541／JAN：4935919055413／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

樽熟成とタンク熟成の良いところを引き出した 絶妙なブレンド



チ シャルドネ 2023

'C' CHARDONNAY

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント

マロラクティック発酵は樽だけで行うとフレッシュさが損なわれるため、ステンレスタンクも使用します。樽とタンクで熟成させたワインをそれぞれブレンドしています。樽はテクスチャーをリッチにするためなので新樽は使用しません。集約があり、非常に生き生きとして力強く、わずかなオークの風味がリッチさを感じさせます。



ヴェローナ郊外のヴァルパンティーナ渓谷の丘にある単一畑のシャルドネを使用します。標高は 200m、南～南東向きです。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。土壌はやせていて白亜質であるため、葡萄樹にストレスを与えて、素晴らしい品質の果実を造り出します。ブヌマティックプレスで全房圧搾します。選別酵母を加え、1,200hL のステンレスタンクで、12～14 度に温度管理して発酵させます。50%は大樽（新樽ではない）で熟成し、丸みとパワフルさを出します。樽はニュアンスを与えるために使い、木の味がついてしまわないようにします。残りの 50%は、1,200hL のステンレスタンクを使います。ブレンドして、1/3 は複雑さを増すために、マロラクティック発酵させます。それにより、単にタンクで造ったものより、フレッシュで複雑なものになります。

【白・辛口】＜Alc. 13.0%＞＜スクリューキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P. ヴェネト

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：50%を大樽、残りはステンレスタンクで熟成

品番：I-542／JAN：4935919055420／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

以前よりもボリューム感があり、リッチなスタイルに



チ コルヴィーナ 2023

'C' CORVINA

デイヴィッド グリーヴ MW のコメント

畑はヴァルポリチェッラのエリア外にあります。丘陵地にあり涼涼なため、葡萄はゆっくりと成熟します。テクスチャーを与え、タンニンを支えるために少し樽熟成させています。生き生きとしたレッドチェリーの風味を引き出しています。かすかなオークのフレイバーがあり、中間でほどよいボリュームが感じられます。フィニッシュはキレがよく、果実味を感じるフレッシュな余韻があります。



ヴァルポリチェッラのエリア外の葡萄を使用します。ドロミテ山脈からの冷たい風が渓谷を吹き抜けるため、葡萄はゆっくりと成熟し、香りと酸を保ちます。畑は斜面にあり、土壌は痩せていて白亜質のため、葡萄樹にストレスを与えて素晴らしい品質の果実を造り出します。標高は 100～400m。除梗、破碎します。1,200hL のステンレスタンクで 30 度までに温度管理して発酵、果皮と 7 日間接触させます。その間、定期的にルモンタージュを行います。6 ヶ月熟成させます。タンニンを支えるために少し樽熟成させています。ワインの風味、個性を失わないよう過はしません。

【赤・ミディアムボディ】＜Alc. 12.5%＞＜スクリューキャップ＞

国／地域等：イタリア／ヴェネト／I.G.P. ヴェローナ

葡萄品種：コルヴィーナ 100%

熟成：500L の樽とステンレスタンク 6 ヶ月

品番：I-543／JAN：4935919055437／容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ワイン輸入歴 45 年の弊社が試飲し、厳選しました！

こだわりの 2019VT BORDEAUX

「このヴィンテージは実に素晴らしい出来栄だとお伝えできます。

おそらく、**現時点で私が試飲したワインの中で最高の出来**と言えるでしょう」

“Jancis Robinson.com”の 2023 年 2 月 4 日付の記事、“Bordeaux 2019 – best ever?”よりジャンシス ロビンソン MW のコメントを引用



偉大なヴィンテージとして注目を浴びる 2019VT 平均樹齢 40 年の葡萄を使用して造る味わい深い 1 本

シャトー ソルベ 2019 **NEW**

Château Sorbey

80c/s 限り

オーナーのメイル家はメドック地区で 6 代続くワイン生産者です。シャトー ソルベの畑面積は 15ha、土壌は砂利と粘土の混ざる組成、葡萄の平均樹齢は 40 年です。手摘みと機械の両方で収穫した葡萄は 100%除梗し、ステンレスタンクに入れ 28~30 度に温度管理しながら発酵、醸しを 30 日間行います。その後、225L のフレンチオーク樽（新樽比率 15%）で 12 ヶ月熟成させます。チェリーやカシスのアロマとフレーバーがあり、非常にフルーティです。シルキーで繊細なタンニンが長い余韻に感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C. オー メドック

葡萄品種：メルロ 50%、カベルネ ソーヴィニヨン 50%

熟成：225L のフレンチオーク樽（新樽比率 15%）で 12 ヶ月

品番：FD-404/JAN：4935919964043/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



シャトー ラルジャンテールのオーナーが手掛ける AOC メドックの 2019VT 樽熟成をしていないため、果実が持つ豊かな風味が楽しめます

シャトー ガデ クイペ 2019

Château Gadet Cuypers

150c/s 限り

メドックのベガダン村に拠点を置くシャトー ラルジャンテールのフィリップ ライシュが 2006 年から手掛けるワインです。畑面積 3ha、土壌は表土が砂と粘土、下層土は粘土石灰質、栽植密度は 7,500 本/ha、平均樹齢 15 年です。手摘みで収穫し、セラーに運んだ後、選果テーブルで選別します。発酵前に 15 度で 4~5 日間、低温マセラシオンを行い、色やアロマを抽出した後、ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、熟成させています。しなやかな口当たり、豊かな赤い果実とスパイスのニュアンスが感じられます。非常にバランスが良く上品で、美味しさがストレートに伝わってくる 1 本です。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C. メドック

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、プティ ヴェルド

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成

品番：FD-403/JAN：4935919964036/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。



オーナーのブノワ ソーリ

CHÂTEAU LA BRANDE

シャトー ラ ブランド

ボルドー／フロンサック



ボルドーの伝統に縛られず、個性を表現する生産者 異色の経歴を持つオーナー、ブノワ ソーリが手掛けるワイン

異色の経歴を持つブノワが掲げるワイン造りの哲学

シャトー ラ ブランドは、フロンサックのサイヤン村に位置しています。2017 年からブノワ ソーリと妻のモーが所有者となり、長年の夢だったワイン造りを始めました。シャトーの歴史は古く、最初の葡萄は 1730 年に植えられました。畑は 15ha あり、粘土石灰質土壌の日当たりのよい南向きの斜面に広がっています。メルロ、カベルネ フラン、セミヨン、ソーヴィニヨン グリの 4 種類の葡萄を栽培しています。以前のオーナーが 2009 年からオーガニック栽培に転換しており、2015 年に正式な認証を取得しました。近年では、気候変動によるリスク分散を目的として、畑の一部をトリュフやオリーブの栽培に転換しました。

オーナーのブノワは 1970 年生まれです。かつてはアマチュアのラグビー選手として活躍し、2012 年には大西洋を手漕ぎボートで単身横断に成功、木造住宅の建築士としての仕事もしていたなど多彩な経歴を持っています。ブノワは、ワインを造る家系ではありませんでしたが、カオール出身で実家は多くのワイナリーに囲まれた場所にあり、美しい葡萄畑が広がる故郷の景色が大好きでした。彼はワイン造りについて「良いワインは良い葡萄がなければできない。良い葡萄があれば、少しだけ、良いワインを造るのが簡単になる。しかし、良い葡萄さえあれば良いワインが出来るというわけではない。美しい葡萄畑の景観の中で、自然の声を聴きながら、自分の想いをワインという形で、自分の手で造り出していく」と話します。そんな彼のモットーは、「不可能はない」です。彼が目指すのは、果実味が豊かで飲み進みやすく、早いうちでも美味しく飲め、また同時に長期熟成のポテンシャルを高く持つワインです。ボルドーの伝統である、複数品種のブレンドによるワインよりも、他とは一味違った、単一品種による独自の個性を持ったワインに力を入れていきたいと考えています。



「2012 年の大西洋を単身で横断中、話し相手がいないため毎日いろいろなことを考えていた中で、次はワイン造りをしたいという気持ちが強くなった。人生は短い、夢は実現させなければと思い、ワイン造りの道へと進んだんだ」



「ワイン造りは自然に寄り添って行わなければならない」

二人にはワイン造りの経験が無く、まったくのゼロからのスタートでした。最初の 1 年間は前のオーナーから、葡萄の育て方、畑の特徴、天候条件、醸造の方法など、全てのノウハウを学びました。「私たちはワイン造りの経験は無く、ゼロからのスタート。前のオーナーの一族は 1730 年からずっとシャトー ラ ブランドを所有してきた歴史があるため、彼らに一年間は自分達と一緒にいてワイン造りのノウハウを教えて欲しいと頼んだ。彼らは私たちの要望を受け入れてくれ、ワイン造りを指導してくれたことに、とても感謝している」とブノワは話します。

2017VT は、自分達だけでワインを造った最初のヴィンテージでしたが、不運にも春に大規模な霜の害を受け、何と生産量の 90%を失ってしまいました。しかし、この失敗から多くのことを学んだと言います。二人はこうした気候変動の影響を考え、新しい取り組みにも挑戦することになりました。

- ▶メルロよりも晩熟なカベルネ フランは、春の遅霜の影響を受けにくく、強い日照にも耐性があるため、カベルネ フランの栽培面積を増やした。
- ▶畑を耕すのを止め、畝の間に草を生やしておくことで土壌の水分の蒸発を防ぎます。ただし、草は伸びすぎないように短くカットします。また畑が斜面にあるため、草を生やしておくことで、雨が降った時の土壌流出を防いでいます。
- ▶葡萄の房のまわりの葉落としを止め、葉を残して影を造り、葡萄が強い日差しで焼けるのを防ぐ。こうすることで葡萄の糖度が上がり、アルコール度数が高すぎるワインにならないようにバランスを取っている。
- ▶以前は冬に剪定していたが、時期を遅らせることで、春の遅霜の被害を受けにくくしている。

他にも 2018 年から、ボトル、ラベル、カートンなどはリサイクルの資材を使い始めました。また畑の周辺環境の生物多様性を豊かにするため、畝の間に草を生やし緑肥とし、ミツバチの巣箱やコウモリの巣箱を設置しました。同じ年に HVE (Haute Valeur Environnementale) レベル 3 の認証を得ています。「私たち自身が住んでいる環境なので、畑がオーガニックだということは大事です」とモーは話します。



ブノワの妻モー



さらに、自然環境への新たな取り組みとして、『レ ココット ド ラ ブランド』というプロジェクトを行っています。移動式の鶏小屋でニワトリを飼育しながら、除草と土壌改良を行うという取り組みです。日中はニワトリを畑に放し、草や虫を食べてもらいながら、くちばしや足で土を掘り返してもらいます。ニワトリの糞は土壌の栄養にもなります。ニワトリは軽いため土を踏み固めることもありません。野生動物から守るために、夜には鶏小屋に返しますが、翌朝にはニワトリを放ちます。草を食べきったら (10 日間)、別の区画に鶏小屋ごと移動させます。ニワトリが生んだ卵はシャトーで販売しています。

「畑で作業をしていた時、当時 5 羽だけいたニワトリの 1 羽が土を掘り返しているのを見た。いつも自分一人で畑作業をしていたので、自分のかわりにニワトリに雑草を刈ってもらえばよいのではと思いついた。現在、100 羽ほどのニワトリを飼育し、葡萄畑に放して草を食べてもらっている」とブノワは話します。

収穫は主に機械で、一部の区画は手摘みで行っています。醸造にはコンクリートタンクと、一部のワインでフレンチオーク樽を使用します。樽は新樽と 1 回使用樽で、比率はヴィンテージによって異なります。また、クレマンにはステンレスタンクを使用します。2020 年からは、熟成容器としてアンフォラも使用し始めました。すべてのワインに対し、発酵中は SO₂ を添加しません。発酵が問題なく順調に進むように選別酵母を使用しています。



以前は木造住宅の建築士、企業の財務担当としても働いていた。さらにそれ以前の彼はラグビーのチャンピオン、また大西洋を手漕ぎボートで単身横断に成功した。しかし、ブノワはヴィニュロンになるという夢も持っていた。2017 年、フロンサックのシャトー ラ ブランドが売りに出されるまで辛抱強く 20 年待ち、ブノワと妻のモーが買い取った。彼らはゼロからスタートした。オーガニック栽培に転換し、2 年連続の遅霜の被害を経験した。笑顔を絶やさない二人は、「私たちにあって素晴らしい経験です。毎日が新しいことだらけです」と語る。彼らの 2019VT は**抜きん出た品質を誇る**。熟した果実、繊細なラズベリーのアロマにトリュフの混ざるノートが感じられる。**フレッシュなタンニンの上に成り立つ明確なバランスをもつ赤ワインだ**。

——『ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス 2022 年 2 月号』



シャトー ラ ブランドのワインのスタイルと品質の高さを リーズナブルに楽しめる A.O.C.ボルドー シュペリールのワイン



シャトー ラ ブランド ルージュ 2021 Château La Brando Rouge



輝きのあるルビーレッド、酸と熟した果実味が素晴らしく調和しています。

畑は南向きの斜面、粘土石灰質土壌、葡萄の平均樹齢は 25 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで 25 日間行います。熟成もコンクリートタンクで 12 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ボルドー シュペリール

葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン 熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-757/JAN：4935919317573/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

注目を浴びたボルドーのグレートヴィンテージ メルロを主体にカベルネ フランをブレンドした伝統的なスタイル A.O.C.フロンサックのポテンシャルの高さが実感できます

シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション 2016 Château La Brando Rouge Tradition



メルロを主体に、カベルネ フランをブレンドした伝統的なスタイルのキュヴェです。シャトー ラ ブランドがリリースする A.O.C.フロンサックのワインの中で、最も気軽に楽しめるクラスのワインとなっています。新鮮な赤い果実のアロマに加えブラックベリーやカシスの要素が混ざります。非常にしなやかな口当たり、洗練されたタンニンが感じられます。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。葡萄の平均樹齢は 40 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間行います。熟成もコンクリートタンクで約 18 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.フロンサック

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：コンクリートタンクで約 18 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-562/JAN：4935919315623/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



ルヴュ デュ ヴァンド フランスにて「彼らの 2019VT は抜きん出た品質を誇る」と称されています 「単一品種による独自の個性を持ったワインを造りたい」 シャトー ラ ブランドの哲学を反映しています

シャトー ラ ブランド ルージュ トラディション メルロ 2019 Château La Brando Rouge Tradition Merlot



ラベルには品種の表示はありませんが、このワインは樹齢の古いメルロ単一で仕込んだ、生産者のこだわりが詰まったキュヴェです。新鮮なカシスのアロマに加え、ペッパーや甘いスパイスの要素が混ざります。しなやかなアタックがあり、程よいボリュームがあり、余韻には心地よいタンニンが感じられます。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあります。平均樹齢は 40 年です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間行います。熟成もコンクリートタンクで 20 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.フロンサック

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：コンクリートタンクで 20 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-563/JAN：4935919315630/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



ボルドーの伝統に縛られず、単一品種の個性を表現した

シャトー ラ ブランドの最上級品

平均樹齢 50 年以上のメルロ、カベルネ フランを単一で仕込みました



シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ メルロ 2018 (左) Château La Brande Rouge Reserve Merlot

【限定 88 本】

砂糖漬けのチェリーやキルシュのアロマと樽からの心地よいトーストの要素がバランス良く混ざり合っています。口に含むと最初に甘い果実の ATTACK があり、集約がありながらなめらかで素晴らしく調和がとれています。畑は粘土石灰質土壌の南向きの斜面にあり、平均樹齢は 50 年以上です。除梗後、26 度に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 20 日間発酵させます。熟成はフレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 20 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 15.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック
葡萄品種：メルロ 100% 熟成：フレンチオーク樽で 20 ヶ月
有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-564/JAN：4935919315647/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

シャトー ラ ブランド ルージュ レゼルヴ カベルネ フラン 2019 (右) Château La Brande Rouge Reserve Cabernet Franc

【限定 65 本】

樽からの心地よいトーストの香り、カシスやブラックベリーなど黒い果実の豊かなアロマにシナモンを思わせる甘いスパイスの要素が混ざります。口に含むと程よいボディがあり、タンニンはこなれていて、とても調和のとれたフィニッシュです。畑は南向きの斜面、粘土石灰質土壌です。レゼルヴに使用するカベルネ フランの平均樹齢は 50 年以上です。収穫した葡萄は除梗します。発酵は 26 度に温度コントロールされたコンクリートタンクで約 20 日間行います。熟成はフレンチオーク樽（新樽と 1 回使用樽）で 24 ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック
葡萄品種：カベルネ フラン 100% 熟成：フレンチオーク樽で 24 ヶ月
有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-305/JAN：4935919963053/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

セミヨンとソーヴィニヨン グリをブレンド

瓶内二次発酵で造る、味わい深いクレマン ド ボルドー

ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー ブリュット NV Perle de la Brande Crémant de Bordeaux Brut

フローラルでデリケートなアロマの中にかすかにアカシアの花や白桃、ハチミツを思わせる要素がアクセントを与えています。非常にきめ細かな泡立ち、とてもクリーミーで滑らかな口当たりです。程よいボディが感じられ、フレッシュでフルーティな余韻があります。畑は南向きの斜面、粘土石灰質土壌です。葡萄の平均樹齢は 25 年です。セミヨンとソーヴィニヨン グリのブレンド、伝統的な瓶内二次発酵によるスパークリングワインです。収穫は手摘みで行います。ベースワインの発酵はステンレスタンクで 14 度の低温で約 15 日間行います。その後、ボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。澱と共に 9 ヶ月熟成させています。生産量は年間約 5,000 本です。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー
葡萄品種：セミヨン、ソーヴィニヨン グリ
有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-304/JAN：4935919963046/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

「ワイン アドヴォケイト」で **92 点** を獲得！ ヴァンサン ジラルダンの新たなアイコンワイン



エリック ジェルマン

ボーヌ ルージュ プルミエ クリュ
クロ デ ゼグロ 2019 **【限定 90 本】**
Beaune Rouge Premier Cru Clos des Aigrots

「クロ デ ゼグロ」の区画はプルミエ クリュの畑の中でも名高い「クロ デ ムーシュ」に隣接しています。丘の中腹に位置し、土壌は固い石灰岩と礫、その上に粘土石灰質の層が広がっています。平均樹齢は 40 年、剪定はギヨーです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、さらにセラーに運んでから選果テーブルで選別します。軽く除梗、破碎した葡萄をステンレスタンクに入れ発酵させます。アルコール発酵前に数日間、低温マセラシオンを行った後、温度コントロールをしながらアルコール発酵を行います。発酵期間中、ルモンタージュとピジャージュを行います。空気圧プレスで圧搾した後、樽（約 30%は新樽）に入れ 15 ヶ月熟成させます。瑞々しい黒い皮の果実とスパイスの力強いアロマが広がります。飲んですぐに感じる素晴らしい口当たり、丸みがあり肉厚で非常にエレガントで持続性があります。



ヴァンサン ジラルダンの
Instagram で畑の動
画がご覧いただけます。

「クオリティが最も重要だと考えている。すべてのワインが、お客様のテーブルに届いたときにパーフェクトでなければならない」とエリック。「今の私たちのアイコンワインは、ヴォルネイやボーヌのプルミエ クリュだ。ボーヌのワインは、以前は難しかったが、トップ テロワールのクロ デ ゼグロなどは本当に素晴らしく、価格もそれほど高騰していない」と語ります。

★「ワイン アドヴォケイト 2022.1.21」92 点

【赤・フルボディ】＜Alc.13.5%＞

国／地域：フランス／ブルゴーニュ／コート ド ボーヌ／A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオークの樽で 15 ヶ月

品番：FC-999／JAN：4935919319997／容量：750ml

¥13,750(本体価格¥12,500)

限定40本！ ベイラ インテリオールのピノ ノワール

ポルトガルのベイラ インテリオールはあまり注目されていませんが、とても面白い産地です！

特異なテロワールが酸とミネラル、そして集約した風味をもたらします。他にはない個性を持ったピノ ノワールです。



DOC ドウロの南に位置し標高は 650~700m、D.O.C.ベイラ インテリオール地区の中で最も高い場所に位置します。粘土質土壌に花崗岩、シスト、石英が混ざる土壌です。ポルトガルのワイン産地の中では標高が高く、昼夜の気温差が大きいおかげで高い酸のレベルを保つことが出来ます。また、夜間の気温が低いいため、葡萄の成熟はゆっくりと進み、アロマとフレイバーの集約がもたらされます。

ベイラ ピノ ノワール 2018 【限定 40 本】 Beyra Pinot Noir

畑の標高は 700m、シスト土壌です。9 月第 2 週に収穫します。100%除梗、破碎します。ラベンダーの花や熟したチェリーやイチゴのアロマは、心地よい樽の要素と混ざり合っています。程よいボディとしっかりとしたタンニンがあり、豊かなフレイバーに満ちた長い余韻が感じられます。2018VTの評価ではありませんが、2017VTが「ワイン エンスージアスト」で 92 点を獲得しました。

【樽の形状がポイント】

発酵と熟成は共に、ボルドーの樽メーカー、トネリエ カンテサンス社の「ペレレ」という雫の形をした 390L のフレンチオーク（新樽でない）で行います。この樽の利点は、発酵の際には果帽がタンクの上部に上がってきますが、先端が狭くなっているため大部分が果汁に浸された状態で、そのまま果皮や種から色素やタンニンが抽出出来ることです。従って、ルモンタージュのように、果汁を上からかける必要がありません。また、フレンチオークの影響でワインが柔らかくなります。約 12 ヶ月熟成させます。ろ過しません。



【赤・フルボディ】 <Alc.13.0 %> <蠟キャップ>

国/地域：ポルトガル/D.O.C.ベイラ インテリオール

生産者：ベイラ（ルイ ロボレド マデイラ） 認証：ユーロリーフ

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：雫型のフレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：PA-033/JAN：4935919360333/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



ルイ ロボレド マデイラは、ポルトガルのワイン産業を牽引する注目の生産者のひとつです。1999 年の設立以来、DOC ドウロと DOC ベイラ インテリオールの 2 つのエリアで、様々なワインを造り続けています。オーナーのルイが初めてワイン造りに携わったのは、1987 年のことでした。山々に囲まれた標高 600~700m のベイラ インテリオールの土地で、葡萄を収穫し、ワインを造りました。その後、ドウロでワイン造りを経た後、2011 年に「ベイラ」というワイナリーを購入しました。ルイは、「ベイラ インテリオールは古くからワイン造りが行われてきた土地ですが、ドウロの影に隠れて忘れられていました。きれいな酸とミネラル感が特徴的な、エレガントなワインができるので、樽を使わず、個性を表現したワインを造っています」とルイは話します。ヒュー ジョンソンの『ポケットワインブック 2022』では、ドウロの注目の生産者、ベイラ インテリオールのベスト生産者にルイのワイナリーの名前が挙げられています。

Decanter

「デカンター 2025.2」

91
pts



「カタルーニャ南部に位置するこの一等地には、
多くの見どころがあり、また多くのお買い得品があった」

と題した、D.O.モンサンのパネルテイスティング企画の記事にて紹介されました。



Tasting Comments

鮮やかで生き生きとした赤と黒の果実味、引き締まった酸、土のようなグリップ感、ほんのり苦味が感じられる。薬草のような風味を伴うレッドカラントのゼリー、きめ細かなタンニン。樽の風味は控えめ、爽やかで力強いフィニッシュがある。飲み頃 2025-2032 年
—「デカンター 2025.02」より抜粋—

カン ブラウ 2021

Can Blau

300 本限り

ブラックチェリーやプラム、ラベンダー、お香を思わせる華やかなアロマの中に、スパイスや樽のスモークのニュアンスが混ざります。口当たりはまろやかで、深みがあり、長い余韻が感じられます。収量は 9 トン/ha、栽植密度は 4,000 本/ha です。ガルナッチャは、コルヌデラ デ モンサンのスレート土壌、カリニエナはダルモとマスロッチェのエリアにある粘土質土壌、シラーは石灰岩質土壌の畑です。収穫した葡萄は、ステンレスタンクに入れ、25 度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させ、12 ヶ月熟成させます。清澄せず、珪藻土フィルターを軽く通します。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン

生産者：セラズ カン ブラウ 葡萄品種：カリニエナ 40%、シラー40%、ガルナッチャ 20%

熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月 ヴィーガン認証

品番：S-189/JAN：4935919071895/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。



セラーズ カン ブラウは、ヒル ファミリー エステーツが D.O.モンサンのエリアで運営するワイナリーで、2003 年に設立されました。D.O.モンサンは「聖なる山」を意味しており、2001 年に、この地域の景観を支配する「Montsant Massif」にちなんで認定されました。ワイナリー名はカタルーニャ語で「can=家」、「blau=青」を意味しており、光を受けたモンサンの土壌が青く見えたことが由来です。醸造責任者はマリア ホセ バジョンです。マリアは、プリオラート、トロ、カスティージャ イ レオン、国外ではチリのセントラル バレーやフランスのコート ド カスティヨンなど複数の国や異なる産地で醸造経験を積みしました。カン ブラウでは、カリニエナ、ガルナッチャ、シラーのみを栽培している他、近隣の農家からも葡萄を購入してワインを造っています。カリニエナ（鉄分の多い粘土質土壌）、ガルナッ



チャ（粘板岩土壌）、シラー（石灰岩土壌）を主にブレンドして造り出す、エレガントで調和のとれた味わいが魅力となっています。これは、多様な土壌と品種が特徴的な D.O. モンサンそのもののテロワールを表現した結果といえますが、ヒル ファミリー エステーツとしての経験値が詰まっており、どのワインも非常にクオリティが高く、若いうちから美味しく楽しめるスタイルに仕上げられています。

<セラーズ カン ブラウの手頃な価格帯のワインも、是非お試しください>



フレッシュさやフルーティさを大切にしているため、樽熟成は 4 ヶ月のみとしています。

ブラウ 2021 Blau

※無くなり次第 2022VT に切り替わります

このワインはフレッシュさやフルーティさを大切にしているため、樽熟成は 4 ヶ月のみとしています。短期ではありませんが、必ず樽熟成を行います。ブルーベリーやプラム、ラベンダーのアロマにミネラルの要素が混ざっています。生き生きとした果実味があり、とてもバランスのとれた味わいです。収穫量は 12 トン/ha、栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、25 度以下に温度管理しながら発酵、ルモンタージュを行います。フレンチオークの樽でマロラクティック発酵させ、フレンチオークの樽で 4 ヶ月熟成させます。清澄せず、珪藻土フィルターで軽くろ過します。

★「ベニガイド 2024」90 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン

生産者：セラーズ カン ブラウ

葡萄品種：カリニエナ 50%、シラー25%、ガルナッチャ 25%

熟成：フレンチオーク樽で 4 ヶ月 ヴィーガン認証

品番：S-188/JAN：4935919071888/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



ステンレスタンクのみで熟成させた、エントリークラス。
複雑さもあり、重たくなく、バランスのよいワインに仕上がっています。

エル ネン デル セラー 2021 El Nen del Celler

ワイン名は、「男の子とセラー」という意味で、ラベルデザインにも取り入れられています。赤い果実の豊かなアロマ、非常に心地よい口当たり、微かにミネラルのタッチが感じられます。十分な酸が全体を支え、エレガントなワインに仕上がっています。ガルナッチャはリコレリャと呼ばれるスレート土壌、カリニエナは粘土、シラーとテンブラニーリョは石灰質土壌の畑で栽培されています。それぞれ熟す時期が異なるため、別々に収穫し、醸造します。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。すべての品種の発酵が完了したらブレンドします。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.モンサン

生産者：セラーズ カン ブラウ

葡萄品種：ガルナッチャ、カリニエナ、シラー、テンブラニーリョ

熟成：ステンレスタンクで熟成 ヴィーガン認証

品番：S-284/JAN：4935919072847/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)





ドイツワインの代表的な評価誌
5つすべてで最高評価を獲得！
 シュロス リーザーの貴重な
 バックヴィンテージのカビネット

★★★★★ **falstaff** ★★★★★ **Gault+Millau** ★★★★★ **eichelmann** ★★★★★ **vinum** ★★★★★ **DER FEINSCHMECKER**
Deutschlands Weine

グラハー ヒンメルライヒ リースリング カビネット 2018
Graacher Himmelreich Riesling Kabinett 【限定 45 本】 (左)

「ヴェレナーよりもミネラルが多く、スパイシーな要素も感じられる。クール & ダークフルーツ。良い酸がありミネラリー。ドイツのクラシックな、典型的なスレート土壌の金属的な味わい」。グラン クリュ クラスの畑の中でも 1 番涼しいエリアの畑です。斜度 80%の南向きの斜面に位置し、土壌は色の濃い青色粘板岩です。平均樹齢は 30 年です。畑で選別しながら手で収穫します。ステンレスタンクで、低温でゆっくりと発酵させます。白桃や洋梨の果実と共にスパイスやハーブのニュアンスも感じられます。味わいにしっかりとミネラルを感じ、複雑さがあります。生き生きとした酸、冷たいスレート土壌由来のタイトに引き締まった個性が感じられます。

【白・甘口】 <Alc. 9.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
 葡萄品種：リースリング 100% 残留糖度：60. 5 g/L 酸度：6. 6 g/L
 品番：KA-517/JAN：4935919195171/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング カビネット 2018
Wehlener Sonnenuhr Riesling Kabinett 【限定 28 本】 (右)

「地層が深く、繊細でフルーティ。青色粘板岩のダークテイストよりも暖かく赤いフルーツの風味がある。熟した感じと直線的な繊細さがあり、鉱物的なミネラルはない。ブラウネベルクと類似していて、土壌が細かい」。平均樹齢は 50 年。土壌は、風化した青色粘板岩に少し灰色粘板岩が混ざっています。南向きの畑です。10 月中旬に畑で選別しながら手で収穫します。白桃や洋梨、メロン、柑橘系のフルーツの素晴らしいアロマ、さらに心地よい白スパイスのアロマが混ざり合っています。きりっとした酸がありとてもスムーズ。ゴージャスな果実の風味とスパイスが香る長い余韻があります。

★「ゴ エ ミヨ ドイツワインガイド 2020」93 点

★「ヴィノス 2020.11」90 点

【白・甘口】 <Alc. 8.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
 葡萄品種：リースリング 100% 残留糖度：76. 6 g/L 酸度：7. 5 g/L
 品番：KA-488/JAN：4935919194884/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

※2022VT (KA802) は本体価格¥5,500。熟成による深みも楽しめる上に、非常にお買い得なバックヴィンテージとなっています！

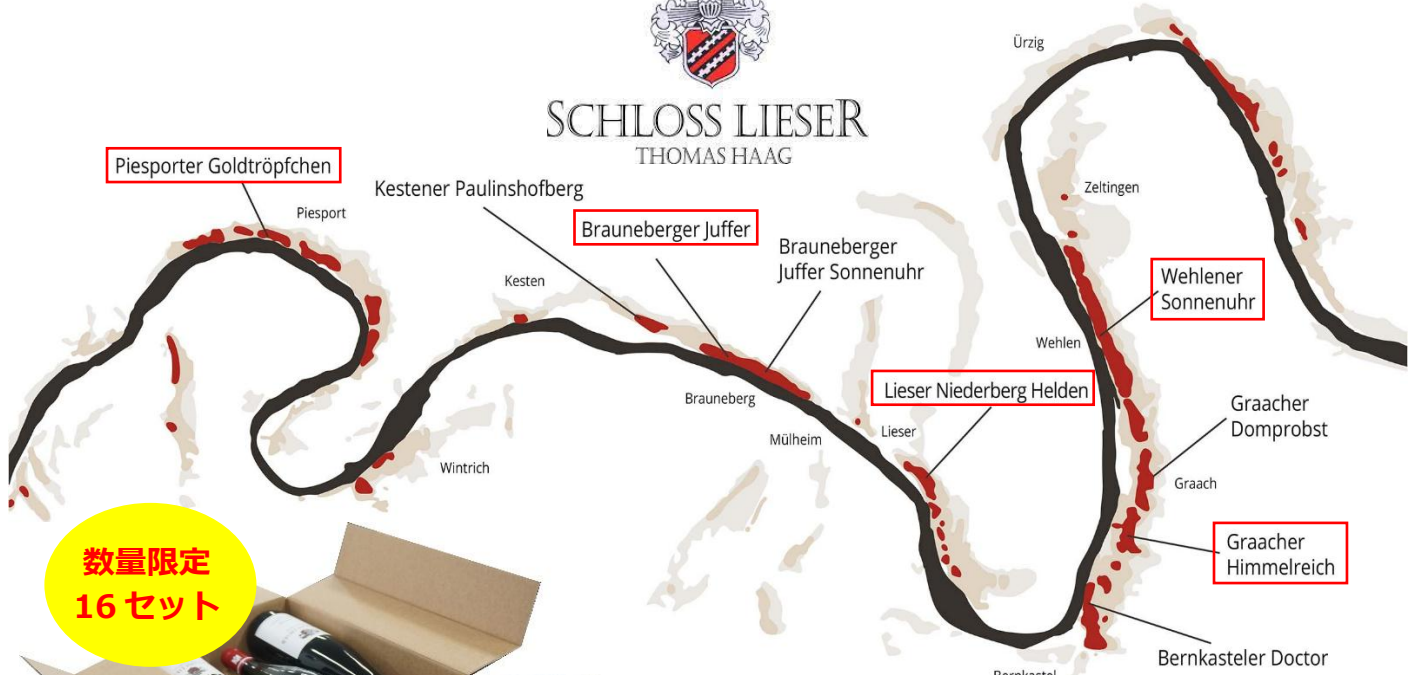


※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。

ドイツのトップ生産者「シュロス リーザー」のバックヴィンテージ グラン クリュ相当の畑の個性を比較できるカビネット 6 本セット



SCHLOSS LIESER
THOMAS HAAG



Piesporter Goldtröpfchen

Brauneberger Juffer

Wehlener Sonnenuhr

Lieser Niederberg Helden

Graacher Himmelreich

**数量限定
16 セット**



・シュロス リーザー (グーツワイン)	Alc.8.5%	残糖:62.5g/L	酸度:7.0g/L
・ピースポーター ゴールドトロップヒェン	Alc.8.5%	残糖:61.6g/L	酸度:8.3g/L
・ブラウネベルガー ユッファー	Alc.8.5%	残糖:66.0g/L	酸度:6.9g/L
・リーザー ニーダーベルク ヘルデン	Alc.9.5%	残糖:53.6g/L	酸度:6.9g/L
・グラーハー ヒンメルライヒ	Alc.9.5%	残糖:60.5g/L	酸度:6.6g/L
・ヴェレナー ゾンネンウアー	Alc.8.5%	残糖:76.6g/L	酸度:7.5g/L

品番 : SL-007 JAN : 4935919580076
容量 : 4,500ml (750ml×6 本)

¥23,870(参考価格¥21,700)

トーマス ハークによる 2018VT についてのコメント

暖かい年になった。20℃～25℃の日が平均的で、4月20日には1日曇っていて涼しい日だった。この時期に芽吹きが始まった。開花は通常より早く、その後も天候による悪影響はなく順調に開花していった。夏も雨がなく完璧な状態だった。夏の終わりに雨が降ったことで乾燥しすぎず、まさに畑にとって恵みの雨となった。そして、9月17日に収穫がスタート。例年は10月の収穫スタートだったため、9月中旬に収穫が開始するのにはとても驚いた。時期の変化は気候変動によるものと予想される。収穫時期にも雨は降らず、25℃ぐらいの暖かい晴れた日が続き、夜は涼しく大変良い天候に恵まれた。収穫期間は6週間、ゆっくりと長い期間を収穫にあてることができ、選別にも時間を費やすことが可能となり、完璧な状態の葡萄を得ることができた。果実の集約感が高く、複雑味があり、フルボディでバランスが良い。アルコール度数は少し高いが、ミネラルが全体の味を支えている。

「すべてのワインを、全く同じ醸造方法で造っています。野生酵母を使い、ステンレスタンクにて低温でゆっくりと偶発的な発酵をさせています。同じ品種(リースリング)を使い、同じぐらいのアルコール度数、同じぐらいの糖度に仕上げたこのセレクションは非常に興味深いと思います。ワインの背景には、それぞれの畑の光景が見えます。青色粘板岩や灰色年粘板岩、そして土壌の水分量の違いなどからもたらされる、個性の異なるテロワールを明確に知ることができます」
——トーマス ハーク

シュロス リーザーは、今やエゴン ミュラーと並ぶモーゼル屈指の生産者の地位を築き上げました。ドイツワインの代表的な5つの評価誌すべてで最高評価を獲得しています。『ヴィヌム』5/5 星、『アイヒェルマン』5/5 星、『ゴ エ ミヨ』5/5 房、『ファルスタッフ』5/5 星、『ファインシュメッカー』5/5F (ベストワイナリー2023 も受賞) という評価を得ています。2015 年には『ゴ エ ミヨ』で、2021 年には『ファルスタッフ』で「ワインメーカー オブ ザ イヤー」を受賞しました。また、モーゼル中流域の9つのグローセ ラーゲ(ドイツ版グラン クリュ)を手中に収めています。

