

「Alimentos de España (スペイン食品アワード)」にて
2025年 **最優秀赤ワイン賞 (赤ワイン部門)** 受賞

「サクラアワード2025」にて
ダイヤモンドトロフィー & 女性ワインメーカー賞

PREMIO
#alimentosdespaña
MEJORES VINOS
2025
VINO TINTO



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACION

SAKURA 2025
Japan Women's Wine Awards



▼ワイン専門誌「ジルベール&ガイヤール」
でも特集記事が掲載！

BODEGA INURRIETA,
A JEWEL IN NAVARRE'S CROWN

One of the region's rising stars, with its multi-award-winning, extensive range of wines and cutting-edge technology, Bodega Inurrieta is a great illustration of Navarre's emergence and commitment to global wine markets. We take a look at the winery's approach to quality and the challenges it faces.



ALTOS DE
INURRIETA

RESERVA

BI

フランスのワイン専門誌 「ジルベール&ガイヤール／2023 春 スペイン」にて表紙を飾りました



フランスのワイン専門誌「ジルベール&ガイヤール 2023 春 スペイン」でも表紙を飾り、注目を浴びました。また 5 ページあたり特集記事が掲載されました。彼らは、SNS で下記のようにコメントしています。



「世界で最高の出版物の一つであるフランスの名門ワイン雑誌「ジルベール&ガイヤール」の表紙になることにとっても胸が熱くなっています。表紙では、私たちは『ナバラの王冠の宝石・ボデガ イヌリエータ』と称されています。私たちはそこにいるために働き続けます。それを可能にしてくれたすべての方に感謝します」



オーナーのアントニオ アントニャーナ

異業種からワイン生産者へ

ボデガ イヌリエータは、アントニャーナ家が所有しているワイナリーです。ワイナリーの設立は 2001 年でそれほど古くはありませんが、現在のオーナー、ファン マリアとアントニオの兄弟の父は 1940 年代に畑を所有し、葡萄の栽培を行っていました。しかし、現在のオーナーである息子たちは父の仕事を引き継がず、パンブローナでスーパーマーケットのビジネスを始め、26 店舗のチェーンを経営するまでとなり成功を収めていました。そんな中、アントニャーナ兄弟は、若い頃は父を手伝って葡萄畑で働いていたこともあり、かねてから家族のルーツに戻りたいと考えていました。そして、2001 年に成功していたスーパーマーケットの事業すべてを売却し、ボデガ イヌリエータを設立することにしました。ワインに対する情熱を持っていた先祖への賛辞として、かつて葡萄畑のあった土地の名前である“イヌリエータ”をボデガ名に選びました。

ボデガの前に広がる素晴らしい葡萄畑

イヌリエータの畑は、ワイナリーの正面の小さな渓谷に広がっており、標高約 300m ~500m の間にあります。気候は大陸性気候で、夏は暑く、冬は非常に寒くなります。雨が非常に少なく、乾燥した土地であり、畑に十分な水分量を供給するために約 300ha の畑すべてに灌漑設備を巡らせています。北西から、ピレネー山脈からくる強い風が吹きます。夏の暑い時期には、畑が涼しい状態に保たれるため、たいへん重要な要素です。また、土壌は砂、粘土、石灰岩と石で構成されています。標高が異なる畑は土壌の組成も異なります。イヌリエータでは、自然の生態系を大切に考え、可能な限り自然の環境を尊重した栽培を目指しています。正式なオーガニック認証は取得していませんが、畑には草花が生え、自然そのものが保たれるようにしています



※紫色の部分に畑が広がっています。○ がボデガ



標高 300~350m の畑

砂を多く含む粘土質土壌。この畑では、赤のノルテ (S-104)、スール (S-103)、ナバエルス (S-107)、そしてロゼのメディオディア (S-301) に使う葡萄を栽培しています。



標高 400m の畑

標高が高くなるにつれて石が多くみられるようになり。石灰岩を多く含む粘土質土壌です。赤のクアトロシエントス (S-196)、そして白のオルキデア (S-102) に使う葡萄を栽培しています。



標高 500m の畑

一番標高の高い畑で石灰岩質の痩せた土壌。育つ葡萄は収量が低く、最も質の高いものが出来ます。白のオルキデア キュヴェ (S-124)、赤のアルトス (S106)、ミマオ (S-233) に使う葡萄を栽培しています。

世界で評価される『2人の醸造家』が生み出す、親しみやすいワイン



ハビエル マルキネス

30年以上スペイン各地でワインメーカーをしてきた豊富な経験を持ち、2020年にイヌリエータに加入しました。中国最大の国際ワインコンクール「China Wine and Spirits Awards」にて『ベスト ワインメーカー オブ ザ イヤー 2023』を受賞し、その手腕が注目されました。ハビエルは、イヌリエータについて次のように語ります。「ワインの品質を安定させるには、良い畑、確かな醸造技術、そしてそこで働く優れた人材が揃っていることが欠かせません。イヌリエータはそれら全てが揃っており、ある程度生産量があるにも関わらず、毎年品質が安定していることが強みです。イヌリエータは約300haもの畑を所有する、非常に珍しいワイナリーです。私は32年間、スペイン各地でワイン造りに携わってきましたが、イヌリエータは本当に良い畑を数多く所有しています。」



エイダ ロドリゲス

チリのペレス クルス、ボルドーのシャトー ペイラボン、アメリカのソノマやオレゴン、オーストラリア、ニュージーランドなど、世界有数のワイン産地で複数回の収穫を経験。この経験を通じ、様々な気候や地形における多様な技術やスタイルを学びました。スペインに戻った後はリアス バイシャスやモンテレイで高品質なワイン造りを経験、冷涼な気候における葡萄栽培の専門知識に磨きをかけました。2019年からはイヌリエータの醸造チームの一員として、世界中で得た経験と技術的な思考を活かし、卓越したワインを造り続けています。「サクラアワード2025」では、女性ワインメーカー賞が与えられました。

イヌリエータのワイン造りのポリシーは、国や文化を問わず誰にも愛される、親しみやすいワインを手に取りやすい価格で提供することです。そのため、イヌリエータのワインには、どれも非常にフレッシュでフルーティであるという特徴があります。加えて、毎年セパージュや比率が同じとは限りません。年によって品種の出来栄は様々であり、素晴らしいワインメーカーが最良のブレンドでベストな味わいのワインを造ります。そこには、安定した品質で、飲んでいて楽しい、飲む人に喜びを与えてくれるワインをお届けしたいという思いが込められています。

「Alimentos de Espana」にて、2025年の最優秀赤ワイン賞 「サクラアワード2025」ダイヤモンド トロフィー & 女性ワインメーカー賞 最も標高が高い畑の葡萄を選別して造る『上級キュヴェ』

アルトス デ イヌリエータ レセルバ 2020

Altos de Inurrieta Reserva

アルトスは「高い」という意味で、所有する最も標高の高い傾斜地（500m）の畑の厳選した葡萄を使っています。石灰岩質の土壌で、地質は非常に痩せていて収量が低くなりますが、最も質の高い葡萄が出来ます。発酵とマロラクティック発酵は、別々にステンレスタンクで行い、その後ブレンドします。フレンチオークのバリック（新樽）で約14ヶ月、その後24ヶ月瓶熟させます。瓶で長く寝かせ、タンニンを丸くし、市場に出たらず楽しめるようにしています。熟した赤い果実、タバコ、レザーなどの香りがあります。熟したタンニンが口の中を包みこみ、ふくよかな味わいです。洗練されて心地よい、絹のようなフィニッシュが感じられます。「特にオイリーな料理にとても合う。時間をかけてゆっくりペアリングを楽しめるワイン」とワインメーカーのハビエルは話していました。

- 「バックス国際コンクール2025」グラン バックス デ オロ（大金賞）
- 「ワイン エンスージアスト」90点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.
葡萄品種：グラシアーノ、カベルネ ソーヴィニヨン
熟成：フレンチオークのバリックで約14ヶ月、その後瓶で24ヶ月
品番：S-106/JAN：4935919071062/容量：750ml



¥4,400(本体価格¥4,000)

理想の樹齢になるまで辛抱強く待ってから造り上げた こだわりの“ガルナッチャ”



ミマオ 2021 Mimaò

ミマオは、mimar「可愛がる」という動詞の変化形で、愛おしさや大切さの想いを込めて名付けました。若過ぎないガルナッチャで造りたいと考え、樹齢が上がるまで15年間待ったワインです。ガルナッチャ25haの内、区画の頂上の部分の葡萄を使用します。上部にあるため表土が浅く、房が小さくなります。土壌は石灰質粘土。木の桶で、発酵前に5度で8日間、コールドマセレーションし、その後発酵させます。マロラクティック発酵はフレンチオークの新樽で行い、澱と共に定期的にバトナージュします。同じ樽で8ヶ月熟成させます。花や果実のアロマの中にかすかにミネラルの要素が感じられます。口に含むと非常に生き生きとしています。よく熟していますが、同時にとてもフレッシュ、なめらかで深みがあります。長い余韻の中に、ミネラルや熟したガルナッチャの果実味を感じます。

- 「ペニンガイド 2023」90点
- 「コンクール モンディアル ブリュッセル2024」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.
葡萄品種：ガルナッチャ 100% 熟成：フレンチオークの樽で8ヶ月
品番：S-233/JAN：4935919072335/容量：750ml



¥3,080(本体価格¥2,800)

ワインメーカーのブレンド技術とコストパフォーマンスの高さを 感じさせてくれる1本



クアトロシエントス クリアンサ 2021 Cuatrocientos Crianza

※無くなり次第 2022VT に切り替わります

クアトロシエントスとは「400」の意味で、畑の標高が400mであることを意味します。標高が高くなるにつれ石が多くみられるようになります。石灰岩を多く含む粘土質土壌です。カベルネソーヴィニオンは非常にパワフル、シラーはフレッシュさを保ちます。発酵とマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。フレンチオークの樽とアメリカンオークの樽で約14ヶ月熟成させます。赤いベリー系の果実、香りのよい木、スパイスがバランスよく混ざり合ったエレガントな香りです。生き生きとしてバランスがとれています。フレッシュで肉付きがよく、熟したタンニンからくるやさしい甘さがあります。余韻は長く、いつまでも飲み続けたいようなベルベットを思わせる口当たりです。他のキュヴェより樽熟成期間が長いので、樽の要素を感じます。

- 「コンクール モンディアル ブリュッセル2024」金賞

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.
葡萄品種：カベルネソーヴィニオン、メルロ、グラシアノー、ガルナッチャ、シラー
熟成：樽で約14ヶ月
品番：S-196/JAN：4935919071963/容量：750ml



¥2,530(本体価格¥2,300)

ガルナッチャとシラーを主体に造ります
パワフルさよりも、やわらかさ、バランスを求めたワイン

スール 2022

Sur ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。アメリカンオークで約 6 ヶ月熟成させます。輝きのある濃い赤。スマイルの花やチェリーの混ざりあった香り。バニラとココアの香りが少し感じられます。グリセリン、ふくよかさがあり、生き生きとしてわくわくするようなワインです。素晴らしいバランスをもったワインを作り出すために、注意深いマセラシオンによって得られたそれぞれの品種のタンニンが、バランス良く混ざり合っています。

■「コンクール モンディアル ブリュッセル 2024」グランゴールド (大金賞)

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

葡萄品種：シラー、ガルナッチャ、他

熟成：アメリカンオークで約 6 ヶ月

品番：S-103/JAN：4935919071031/容量：750ml¥1,980(本体価格¥1,800)

カベルネ ソーヴィニヨンとメルロを主体に造るボルドースタイルを表現
スールよりもスパイスとボディを感じます

ノルテ 2022

Norte ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。フレンチオークの樽（新樽少々、残りは 2、3 回使用樽）で約 6 ヶ月熟成させます。明るいろビーレッド。ブラックベリーやブルーベリーといった黒い果実の熟した香りは、次第にスパイシーになっていきます。果実味の下から軽くスモーキーな香りが感じられます。力強いアタックとたっぷりのポリウム、粘性があり、丸く熟しすぎないタンニンがあります。

■「コンクール モンディアル ブリュッセル 2024」金賞

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

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他

熟成：フレンチオーク樽で約 6 ヶ月

品番：S-104/JAN：4935919071048/容量：750ml¥1,980(本体価格¥1,800)

この 2022VT は、樽で 12 ヶ月熟成させています

この価格帯でありながら、充実したボディと果実味があり、
充実した味わいが楽しめる“旨安ワイン”

ナビエルス 2022

Navaelus

ワイン名はボデガが位置する D.O.ナバラからの造語です。標高 350m の畑で、砂を多く含む粘土質土壌です。アメリカンオークの樽とフレンチオークの樽で熟成させ、その後瓶熟させます。イヌリエータのワインを造る全ての段階で選別し、セカンドラベルであるナビエルスを作ります。また、選別したワインの全てがナビエルスになるわけではなく、一部は地元の農協へバルクで売っています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、他 熟成：樽で 12 ヶ月

品番：S-107/JAN：4935919071079/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



ナバラにおいてソーヴィニヨン ブランでいち早く成功を収めたパイオニア
この価格帯としては素晴らしいクオリティを持っています



オルキデア 2024
Orchidea

ソーヴィニヨン ブランは冷涼な気候を好むため、他の産地よりも暑いナバラで栽培するのはとても難しく、フレッシュでフルーティなスタイルに仕上げるのは大変で、リリースまで4年かかりました。「オルキデア」は、蘭の花の意味です。標高300mと350~380m、400~440mとテロワールの異なる三つの畑の葡萄を使用し、区画ごとに選別酵母か野生酵母かを選択します。複数の酵母を用いることが、成功のカギとなっています。13度に温度管理したステンレスタンクでゆっくり発酵させます。澱と共に4ヶ月寝かせ、その間試飲しながら攪拌します。その後、0~4度で10日間酒石を落とします。グリーンがかった麦わら色。複雑で強い花のようなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したトロピカルフルーツへと変わります。その奥に熟した果実のアロマが絶え間なく続きます。広がりのあるアタック、かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが広がり、バランスのよい酸に支えられています。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に4ヶ月

品番：S-102/JAN：4935919071024/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

ソーヴィニヨン ブランを新樽で熟成させた、イヌリエータの傑作
集約のある果実味と樽の風味のバランスが見事な1本



オルキデア キュヴェ 2022
Orchidea Cuvée

丘の頂上にある4haの区画の葡萄を使用します。石と粘土のやせた土壌で、葡萄がゆっくりと熟します。葡萄の実は小さく、果皮からのタンニンが強く、ワインにボディを与えています。150hLの台形の大樽で発酵させます。その後、フレンチオークのバリック(新樽)で8ヶ月熟成させます。様々な会社の樽を使用することにより、複雑さが出ます。熟成中は手動でバトナージュを行うことで、バランスのよい味わい、骨格をワインにもたらしめます。温度を低く保ち、マロラクティック発酵が起こらないようにします。トロピカルフルーツやリングのアロマ、さらに蜂蜜やバナナの繊細な香りがあります。肉付きがよく官能的で、しかもフレッシュな酸があります。



【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で8ヶ月

品番：S-124/JAN：4935919071246/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

しっかりと色合いと旨みがあり、季節にかかわらず定番に出来るロゼ

メディオディア ロサド 2024
Mediodia Rosado

「メディオディア」とは、スペイン語で「正午、昼」を意味します。ナバラは良質なロゼワインの産地として知られています。セニエ法で造っています。品種により24~48時間、低温でスキンコンタクトします。低温で14~20日間発酵させます。発酵後にブレンドし、澱と共に3ヶ月寝かせます。深い色合い、花やチェリー、イチゴの香りが感じられます。「非常にナバラ的なロゼ。見た目だけでなく、強いアロマ、しっかりとしたタンニン、ポリウムもあり、すべての要素が詰まったロゼワイン」とワインメーカーのハビエルは話していました。

【ロゼ・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、ガルナッチャ、他 熟成：ステンレスタンク

品番：S-301/JAN：4935919073011/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

