



「ワイン エンスージアスト」にて高く評価されました！

94  
points

WINE ENTHUSIAST 94 points  
MAGAZINE

**94** Marqués de la Concordia 2021 Reserva de la Familia Blanc de Blancs Brut Nature (Cava). With a bold display of effervescence, this wine has a nose of Bartlett pear, just-baked croissant and lemon zest. It delights the tongue with enduring flavors of nectarine, Gala apple, lemon curd, toasted almond and vanilla. There is a beautiful tension between dazzling acidity and a soft sense of creaminess. W. Direct. *Editors' Choice.* —M.D.

生き生きとした輝きを放つこのワインは、洋梨、焼き立てのクロワッサン、レモンの皮を思わせる香りを放ちます。ネクタリン、レモンの皮、ローストしたアーモンド、バニラの風味が長く続きます。鮮やかな酸味と柔らかなクリーミーさが絶妙なバランスを生み出しています。

— ワイン エンスージアストのコメント

長い熟成による複雑な風味とブルット ナトゥレによる  
引き締まった酸が楽しめる1本

カバ レセルバ デ ラ ファミリアブルット ナトゥレ 2021  
Cava Reserva de la Familia Brut Nature

このカバは、糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット ナトゥレです。瓶詰後最低でも29ヶ月熟成させます。輝きのある黄色、デリケートで、フルーティなアロマがあります。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。真の個性とバランスをもつカバです。

「伝統的な品種に加え、シャルドネをブレンドしているのは偶然ではなく、シャンパーニュを意識している。味わいも高品質なシャンパーニュに匹敵するという自負がある」と生産者は話します。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.0%>

国/地域等：スペイン/ベネデス/D.O. 生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：シャルドネ30%、マカベオ25%、バレリャーダ25%、チャレッコ20%

熟成：29ヶ月以上

品番：S-101 / JAN：4935919071017 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

MAS DE MONISTROL — マス デ モニストロル —

葡萄は約300軒の契約農家から購入しています。長期間にわたる契約を結び、4人のアグノロミストが契約農家を訪問し、指導することで品質の良い葡萄を使うことができます。マス デ モニストロルでは、そうして育てられた葡萄をさらに選別し、良い葡萄のみを使用します。その選別から外れた葡萄は、別のブランドのカバとしてリリースされています。

ワインメーカーを担うのはアントニオ オリベ（写真右人物）です。彼は、マス デ モニストロルで30年以上ワインメーカーとして活躍しています。また、自他共に認めるシャンパーニュの愛好家で、トップレベルのシャンパーニュに負けないカバを造ることを目指しています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年6月時点のものです。