2026Vol.5　Diony 新着ワイン一覧表

1.Augalevada アウガレヴァーダ

スペイン／ガリシアの『アウガレヴァーダ』、”白”はすべて直接圧搾の5キュヴェをご紹介いたします。
瑞々しさに硬質なミネラルをたっぷりと含んだ味わいで、どこかしらジュラを彷彿とさせる白達です。
入荷本数がとても少ないキュヴェもございますが、「クリアンサ ビオロジカ」は産膜酵母下での熟成により個性が際立っております。
赤は4キュヴェのご紹介で、上品で軽やかなブドウ感でシックな様相を感じられます。
バランス良いミディアムボディで、シチュエーションを選ばない優秀”赤”をお楽しみいただきたく思います。

	ワ イ ン 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
44561	Ollos Blanco オロス ブランコ	23	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	トレイシャドゥーラ30% アルバリーニョ30% ゴデーリョ25% その他15%	¥3,900
	花崗岩・片麻岩・粘土土壌で育つトレイシャドゥーラ・アルバリーニョ・ゴデーリョを主体に全房でプレス、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、完熟フルーツのたっぷりの香り、洋梨キャンディー、柚子ジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいで心地の良い酸とシャープながらたっぷりのエキス感、コクとミネラルが溶け込んでいます。					
44076	Crianza Biolóxica Albariño クリアンサ ビオロジカ アルバリーニョ	21		白	アルバリーニョ 100%	¥4,200
	樹齢60年の花崗岩で育つアルバリーニョをプレスし、400Lのアンフォラで3週間発酵後、産膜酵母下で10ヶ月熟成しました。輝きのある濃いグリーンイエローの外観、みかんやハチミツ、洋梨、グレープフルーツのアロマ、ジャムの甘い香りも感じます。ドライなアタックで豊かなミネラル、高めの酸味ですがたっぷりのエキスが凝縮しています。					
44565	Areas de Rei アレアス デ レイ	23	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	ドニャブランカ 100%	¥4,600
	スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー、グレープフルーツや柚子、すだち、ライムやミントのアロマを感じます。ドライなアタック、高めの酸味は夏みかんのようで、たっぷりのエキス感、ミネラルと塩味を引き立てています。					
44077	Ollos de Roque オロス デ ロケ	20	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	トレイシャドゥーラ55% アグデロ35% ラド10%	¥5,000
	イアゴの息子ロケの名前です。花崗岩土壌で育つトレイシャドゥーラ・アグデロ・ラドを全房で直接圧搾、330～840Lの木樽とアンフォラで13ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性ある輝くグリーンイエロー色、クリスピーな香りと柑橘、黄色リンゴ、カリン、みかん、柚子ジャムのアロマを感じます。しっかりとエキスが詰まった味わいがアタックにあり、果実味とたっぷりの旨味、複雑味もあります。					
44563	Ollos de Roque オロス デ ロケ	22	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	白	アグデロ45% トレイシャドゥーラ30% ラド25%	¥5,000
	イアゴの息子ロケの名前です。花崗岩土壌で育つトレイシャドゥーラ・アグデロ・ラドを全房で直接圧搾、330～840Lの木樽とアンフォラで13ヶ月発酵・熟成しました。粘性ある濃いグリーンイエロー色、リンゴやカボス、カリンジャム、みかん、マーマレードのアロマを感じます。丸みのある完熟フルーツの果実味、しっかりと拡がる旨味、20年や21年よりも果実味がたっぷりとあります。					
44078	Mercenario Tinto メルセナリオ ティント	21	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイーニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパデイロ20% ソウソン10%	¥3,300
	花崗岩・片麻岩で育つ買いブドウ4品種を全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、アンフォラで発酵、木樽とアンフォラで熟成しました。とろりと粘性ある濃いルビー色の外観、フランボワーズやイチゴジャム、バラ、キノコ、湿った土のアロマを感じます。やさしいアタック、タンニンが心地よく溶け込んだ酸、バランスよくスムーズな仕上がりです。					
43782	Mercenario Tinto Selección de Añada メルセナリオ ティント セレクション デ アニャダ	20	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイーニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caíño de Terra10%	¥3,600
	花崗岩土壌で育つ厳選したブドウ3品種をスミマセラシオンカルボニック・発酵後プレス、タンクで発酵し、木樽で熟成しました。レンガ色がかった濃いルビーの外観、ザクロやフランボワーズ、カシス、土、檜、木材やキノコのアロマを感じます。たっぷりのエキスのアタック、ジューシーでバランス良く、しっかりと果実味が拡がり、甘味は少なく中程度の余韻が拡がります。					
44562	Ollos Tinto オロス ティント	23	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイーニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパデイロ15% ソウソン15%	¥3,800
	花崗岩・片麻岩・粘土土壌で育つカイーニョ・ロンゴ、ブランセリャオ、エスパデイロをスミマセラシオンカルボニック・発酵を行いプレス、タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやカシス、カカオ、木材のアロマを感じます。穏やかなアタックで上品な味わい、完熟したブドウ、控えめなタンニン、心地の良い味わいです。					
44564	Ollos de Maia オロス デ マイア	23	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	赤	カイーニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caíño de Terra10%	¥5,000
	マイアの瞳という意味でマイアは娘さんの名前です。花崗岩土壌で育つ3品種をスミマセラシオンカルボニック・発酵を行いプレス、タンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫ルビー色、赤スグリやレッドプラム、リンゴのアロマを感じます。柔らかなアタック、心地の良いタンニン、中程度のボリューム、バランス良くまとまっていて飲み飽きないミディアムボディです。					

2026Vol.5　Diony 新着ワイン一覧表

2.WG Bergkloster ヴァイングート・ベルククロシュター

ドイツ／ラインヘッセン『ベルククロシュター』は「マウアー リースリング21VTG」が初リリースとなります。
ドイツ白のトップクラスに匹敵するパワフル濃密で複雑味あふれる味わいです。
※格付け機関に申請していない為、ラベルにGGや畑名を関せず、キュヴェ名をマウアー リースリングとしています。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
35717	Mauer Riesling マウアー リースリング	21	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	白	リースリング100%	¥6,000
	石灰岩土壌で育つ樹齢33年のリースリングを全房でプレス、600L～12hlの木樽で24ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。しっかり粘性ある輝く濃いグリーンイエロー色、オイリーさのあるリースリングらしい香り、洋梨キャンディや黄色リンゴ、若葉のアロマを感じます。高めの冷涼で綺麗な酸、柚子ジャムの果実味、ドライでしっかりとした旨味のある逸品です。					

3.Sebastien Riffault セバスチャン・リフォー

熟成感のイメージが強いかもしれません、ロワールの『セバスチャン・リフォー』ですが、20VTGのアクメニネは若々しいセバスチャンのSBです。
とはいえ、セバスチャン”カラー”はしっかりございます。
いつもと一味違った装いのセバスチャンを味わって頂けることと思います。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
44824	Akmenine アクメニネ	20	Sancerre サンセール	白	ソーヴィニヨンブラン100%	¥4,800
	リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰土壌で育つ貴腐菌が付いたブドウ3割と熟したブドウ7割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いイエローの外観、スウィーティや白桃、カリンジャム、若葉のアロマを感じます。しっかりとした果実味、ドライでスムーズな味わいです。					

4.Schnabel シュナーベル

25年11月に来日されていたオーストリア『シュナーベル』のカール、実直なお人柄に触れられた方も多くいらっしゃることと思います。ビオディナミ栽培・サンスフルに拘りワイン造りを行われており、界隈では信頼も厚くリーダー格です。日本では白の人気がとても高いですが、赤は口当たり柔らかく上質な香りと味わいです。赤ウルゲシュタインは以前、某情報バラエティ番組で某女優さんが”お気に入りのナチュラルワイン”としてご紹介されておりました。

	ワ　イ　ン　名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
37001	Silicium シリチウム	23	-	オレンジ	モリヨン（シャルドネ）50% リースリング50%	¥7,000
	スレート土壌のモリヨン（シャルドネ）とリースリングを除梗しプレス、蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。とろりとした粘性ある黄金色、オレンジやアプリコット、キャラメル、メープルシロップ、マロングラッセのアロマを感じます。ドライながらコクが拡がり、濃厚で複雑味あふれる味わいは余韻長く、心地の良いタンニンとともにアフターまで続きます。					
37009	Urgestein ウルゲシュタイン 再入荷	22	-	赤	ロートブルガー（ツヴァイゲルト）40% ブラウフレンキッシュ30% ピノノワール30%	¥4,300
	標高540m・シリスを含んだスレート土壌の3つのブドウ畑で栽培されたロートブルガー、ブラウフレンキッシュ、ピノノワールをを蓋の無いタンクでピジャージュを施しながら醸し・発酵、木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。ガーネット色の外観、ミントや芝、フルーツトマト、ラズベリーのアロマを感じます。高めの酸味に口中に拡がるエキスとタンニンが心地の良い仕上がりです。					
36143	Blaufränkisch Hochegg ブラウフレンキッシュ　ホッホエッグ 再入荷	20	-	赤	ブラウフレンキッシュ100%	¥6,800
	スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕上げました。黒色調のガーネット色、プルーンやザクロ、火打石、湿った土のアロマを感じます。全体的に丸みがあり、たっぷりの果実味がジューシーで心地の良いタンニンと酸味がバランスの良い仕上がりです。					
37006	Blaufränkisch Hochegg ブラウフレンキッシュ　ホッホエッグ 再入荷	21	-	赤	ブラウフレンキッシュ100%	¥7,500
	オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュをタンクで醸し・発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒色調のガーネット色、プルーンやザクロ、クランベリーの香り、アタックからしっかりとしたタンニンを感じ、ボリュームある丸みのある果実感に酸がアクセントとなったバランス良い仕上がりです。					
37007	Blaufränkisch Koregg ブラウフレンキッシュ　コーエッグ	23	-	赤	ブラウフレンキッシュ100%	¥7,500
	春の開花期に雨が多く収穫量が非常に少ない年でした。コーエッグは区画名でブラウフレンキッシュを除梗後、蓋の無いタンクと解放桶で醸し・発酵後プレス、木樽で12ヶ月熟成しました。紫色調の輝きのあるガーネット色、ラズベリーやプラム、プルーン、湿った土、ドライフルーツのアロマを感じます。バランス良い口あたり、中程度のタンニンと冷涼な酸、丸みある心地の良い仕上がりです。					
37008	Pinot Noir Hochegg ピノノワール ホッホエッグ 再入荷	22	-	赤	ピノノワール100%	¥10,000
	シリスを含むスレート土壌で育つピノノワールを蓋の無いタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒ルビー色の外観、ラズベリーやフランボワーズ、リコリス、湿った土のアロマを感じます。しっかりとしたアタックで、タンニンと綺麗な酸が果実味にうまく溶け込み、エレガントで心地の良いバランスのとれた余韻の長い仕上がりです。					

2026Vol.5　Diony 新着ワイン一覧表

新ヴィンテージになりました！！

5.Meinklang マインクラング

軽やかでプルンと丸みある果実感のオーストリア『マインクラング』のコスパ赤が23VTGにチェンジいたします。

	ワ イ ン 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
37000	**Burgenlandrot ブルゲンラントロート** ★	23	-	赤	ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%	**¥2,500**
	粘土や砂質土壌で育つツヴァイゲルト、ブラウフレンキッシュ、ザンクトラウレントを除梗しスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクでピジャージュ・ルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。明るい紫ルビーの外観、ラズベリーや赤リンゴのアロマを感じます。柔らかなアタック、穏やかなタンニンと酸ともにバランスよく丸みのある果実味です。					

6.Amós Bañeres アモス・バニェレス

カタルーニャ『アモス・バニェレス』のSINシリーズ白は24VTGになります。不変の穏やか・お役立ち白です。

	ワ イ ン 名	VIN	呼称	種類	品種	参考小売
37093	**SIN Xarel-lo シン チャレッロ** ★	24	D.O.Penedès ペネデス	白	チャレッロ100%	**¥2,900**
	カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレッロを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hl のステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めました。グリーンイエローの外観、バナナやスウィーティ、若葉のアロマ、ジューシーで口あたりよく瑞々しさに柑橘の美味しい酸がバランスよく整った、ワインだけで楽しめる逸品です。					