



# Frisach

スペイン／カタルーニャ  
フリサック

## スペイン新世代フランセスクは縦横無尽のエネルギー満載！

スペインDO Terr Altaテッラ・アルタは独立問題で世界に話題を呼んだカタルーニャ地方にあり、地方のカラーが強く、独立心・民族意識も強いです。パロセロナもありスペインでも裕福な地方であり、リオハと並んで有名なプリオラートがありますが、このテッラ・アルタというDOをご存知の人はそんなに多くはありません。

スペインナチュラルワインの第一人者、メンダールは実はこのCeller Frisachの直ぐ近くですが、テーブルワインなのでどうしても「Terra Alta」のDO名はあまり知られておりません。ですが、実は物凄い可能性のある地域です。基本的に地中海性気候ですが、山が多く標高の高い所に畑が多いので、高山気候の一面もあります。年間雨量400mmと無農薬にはうってつけの病気になりにくい気候です。

このワイナリーはCorbera d' Ebreという小さな村にあります。1936 ~ 1939年のスペイン内戦で激しく空爆された事が有名で、その状況を忘れない様その跡地が観光化されており密かな観光地なのです。屋根が破壊された教会で沢山の催し物が開催されています。

1987年9月5日生まれのFrancesc Frisach(フランセスク・フリサック)は2008年からワインを造り始めました。彼の家は200 ~ 300年程前から元々は代々この地で比較的大きく農業を営んでおりました。ブドウだけでなく他の果物を無農薬で作り、50haという広い土地に20haのブドウ畑がありブドウはお父様の代は協同組合に売っておりました。果実の方は2003年前にbioの認証を受けております。Francescがタラゴナの農学部を卒業し、家業を手伝い始めた頃、折角ならブドウを売らずにワインを造ろう！と決意。そして色んなワインを飲み、美味しいワインはナチュラルワインだと感じ、独自で学びながら醸造学部にはいかずに独学で勉強しました。その中の師匠の1人にあのメンダールのLaureano(ラウレアノ)も含まれております。

面白いのは下のクラスのカジュアルワインはポンプを使用しますが、上のクラスはポンプを使用しないで自然の重力だけで醸造します。プレス機も出来るだけ使用しません。基本的に上のクラスのワインはSO2を添加しません。どのワインを試飲しても生き生きとしており、まだこんな素晴らしいワインが日本に未輸入だったのには、吃驚！！

実は彼のワインのほとんどがアメリカで大人気、ほとんどアメリカに輸出され、ただでさえ足りないから日本まで回ってこなかったのです。が、ご縁がありまして、お陰様で日本へ入荷することとなりました。スーパー押しのスペインワインです。とても感性の良い発想の素晴らしい若者です。今スペインではこう言う生産者がどんどん増えてきておりますが、Francescは其中でも断トツです。これからどんなワインを造ってくれるのか本当に楽しみな生産者です。彼には絶対に日本に来て頂きます。沢山のの人にFrancescと会って頂きたい、今、スペインでは若い世代のナチュラルワインが要注意です



### Gemma Miró(ジェンマ・ミロ)

公私ともにフランセスク・フリサックのパートナー、ジェンマ・ミロのワインもここで少しだけ紹介させていただきます。プリオラートでワイン関係のオフィス勤めをしていた彼女ですが、そこにたまに出入りしていたフランセスクと知り合い意気投合、

お付き合いが始まります。

もともと彼女の祖父がプリオラートでブドウ栽培をしておりましたが、フランセスクと知り合ったことがきっかけでその畑を引き継ぐ覚悟を持ったジェンマ。

フランセスクに醸造のアドバイスをもらいながらブドウ栽培、ワイン造りを開始しました。

DOCaプリオラートはついておらずVino de Mesa ヴィノ・デ・メサ となっていますが、正真正銘、スレート土壌のプリオラート産のブドウのみでワインを仕込んでいます。

畑はもちろん無農薬のビオロジック、醸造も天然酵母での自然発酵、仕上げも無濾過・無清澄で基本的に全工程で亜硫酸は無添加、いわゆるゼロゼロによる醸造スタイルが基本路線です。

力強いプリオラートスタイルとは一線を画すしなやかで柔らか、それでいて1本芯がありエキスが繊細に身体に広がっていき、石清水を連想する彼女のワイン。

味わいが開いてくるのに少し時間がかかりましたが、今回、白赤フルラインナップで自信をもってご紹介できます。

Diory

| 【44673】L'abrunet Blanca ラブルネット ブランカ24 |                                                                                                                                                                                              |            |             | 【44676】La Foradada ラフォラダダ24                  |                                                                                                                                                                                                            |            |               |
|---------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|---------------|
| 呼称                                    | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                                         |            |             | 呼称                                           | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                                                       |            |               |
| 参考小売                                  | ¥ 2,800 ★                                                                                                                                                                                    |            |             | 参考小売                                         | ¥ 3,500                                                                                                                                                                                                    |            |               |
| 規格/タイプ                                | 750ml×12 / 白・辛口                                                                                                                                                                              |            |             | 規格/タイプ                                       | 750ml×12 / 白・辛口                                                                                                                                                                                            |            |               |
| 栽培/認証                                 | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                                               |            |             | 栽培/認証                                        | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                                                             |            |               |
| テロワール                                 | 土壌                                                                                                                                                                                           | 標高・向き      | 面積          | テロワール                                        | 土壌                                                                                                                                                                                                         | 標高・向き      | 面積・収量         |
|                                       | 粘土石灰                                                                                                                                                                                         | 360m・北東、南西 | 4ha         |                                              | 粘土石灰                                                                                                                                                                                                       | 400m・北東、南西 | 1.5ha・35hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)                             | ガルナッチャブランカ100% (手摘み / 平均23年)                                                                                                                                                                 |            |             | 品種(収穫/樹齢)                                    | ガルナッチャブランカ100% (手摘み / 平均30年)                                                                                                                                                                               |            |               |
| 醸造 酵母                                 | 自生酵母                                                                                                                                                                                         |            |             | 醸造 酵母                                        | 自生酵母                                                                                                                                                                                                       |            |               |
| 発酵                                    | 50hlのステンレスタンクで醸し                                                                                                                                                                             |            |             | 発酵                                           | 9月2日収穫 / ステンレスタンクで14日間醸し                                                                                                                                                                                   |            |               |
| 熟成                                    | 空気圧式圧搾<br>50hlのステンレスタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄                                                                                                                                                     |            |             | 熟成                                           | フリーランジュースを50hlのステンレスタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2025年5月5日                                                                                                                                                  |            |               |
| SO <sub>2</sub>                       | 無添加 トータル: 7mg/L未満                                                                                                                                                                            |            |             | SO <sub>2</sub>                              | 無添加 トータル: 7mg/L未満                                                                                                                                                                                          |            |               |
| アルコール度                                | 12.5%                                                                                                                                                                                        |            |             | アルコール度                                       | 12.5%                                                                                                                                                                                                      |            |               |
| 特徴                                    | Corbera d'Ebre村、この地の燕Abrunetの自由さをワインで表現しています。ガルナッチャブランカを収穫後、醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるクリアなグリーンイエローの外観、グレープフルーツやレモン、西洋スグリ、ユーカリ、ミントのアロマ、フレッシュでドライなアタックにレモンピールの心地よい酸味、スムーズで瑞々しい味わいです。      |            |             | 特徴                                           | 成長が早く、良好な年でした。粘土石灰土壌で育つガルナッチャブランカを醸し、プレスせずにフリーランジュースをステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、カボス、カリンのアロマを感じます。スッキリとしたアタック、ドライで高めの酸味がシャープな印象ですが二十世紀梨のジューシーさを感じます。                                      |            |               |
| 【44471】Vernatxa ヴェルナッチャ 23            |                                                                                                                                                                                              |            |             | 【44199】Les Alifares レス アリファレス22              |                                                                                                                                                                                                            |            |               |
| 呼称                                    | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                                         |            |             | 呼称                                           | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                                                       |            |               |
| 参考小売                                  | ¥ 3,900                                                                                                                                                                                      |            |             | 参考小売                                         | ¥ 4,500                                                                                                                                                                                                    |            |               |
| 規格/タイプ                                | 750ml×12 / 白・辛口                                                                                                                                                                              |            |             | 規格/タイプ                                       | 750ml×12 / オレンジ・辛口                                                                                                                                                                                         |            |               |
| 栽培/認証                                 | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                                               |            |             | 栽培/認証                                        | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                                                             |            |               |
| テロワール                                 | 土壌                                                                                                                                                                                           | 標高・向き      | 面積          | テロワール                                        | 土壌                                                                                                                                                                                                         | 標高・向き      | 面積            |
|                                       | 砂質                                                                                                                                                                                           | 450m・北東、南西 | 1ha         |                                              | 砂質                                                                                                                                                                                                         | 450m・北東、南西 | 1ha           |
| 品種(収穫/樹齢)                             | ガルナッチャブランカ100% (手摘み / 平均80年)                                                                                                                                                                 |            |             | 品種(収穫/樹齢)                                    | ガルナッチャグリ100% (手摘み / 平均50年)                                                                                                                                                                                 |            |               |
| 醸造 酵母                                 | 自生酵母                                                                                                                                                                                         |            |             | 醸造 酵母                                        | 自生酵母                                                                                                                                                                                                       |            |               |
| 発酵                                    | ステンレスタンクで醸し                                                                                                                                                                                  |            |             | 発酵                                           | ステンレスタンクで醸し                                                                                                                                                                                                |            |               |
| 熟成                                    | フリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄                                                                                                                                                         |            |             | 熟成                                           | フリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄                                                                                                                                                                       |            |               |
| SO <sub>2</sub>                       | 無添加                                                                                                                                                                                          |            |             | SO <sub>2</sub>                              | 無添加 トータル: 7mg/L未満                                                                                                                                                                                          |            |               |
| アルコール度                                | 12%                                                                                                                                                                                          |            |             | アルコール度                                       | 12%                                                                                                                                                                                                        |            |               |
| 特徴                                    | 砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナッチャブランカをステンレスタンクで醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成し、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ライムのアロマを感じます。ジューシーでたっぷりの果実味にミネラルと塩味のバランスよく、レモンピールの酸味とほろ苦さがアクセントとなった仕上がりです。 |            |             | 特徴                                           | 砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナッチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっとりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。                    |            |               |
| 【44678】Les Alifares レス アリファレス23       |                                                                                                                                                                                              |            |             | 【44476】Gemma Miró Lambretta ジェンマ・ミロ ランブレッタ23 |                                                                                                                                                                                                            |            |               |
| 呼称                                    | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                                         |            |             | 呼称                                           | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                                                       |            |               |
| 参考小売                                  | ¥ 4,500                                                                                                                                                                                      |            |             | 参考小売                                         | ¥ 4,700                                                                                                                                                                                                    |            |               |
| 規格/タイプ                                | 750ml×12 / オレンジ・辛口                                                                                                                                                                           |            |             | 規格/タイプ                                       | 750ml×12 / 白・辛口                                                                                                                                                                                            |            |               |
| 栽培/認証                                 | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                                               |            |             | 栽培/認証                                        | - / -                                                                                                                                                                                                      |            |               |
| テロワール                                 | 土壌                                                                                                                                                                                           | 標高・向き      | 面積・収量       | テロワール                                        | 土壌                                                                                                                                                                                                         | 標高・向き      | 面積            |
|                                       | 砂質                                                                                                                                                                                           | 450m・北東、南西 | 2ha・35hl/ha |                                              | 砂 粘土 スレート                                                                                                                                                                                                  | 450m・北東、南西 | 1ha           |
| 品種(収穫/樹齢)                             | ガルナッチャグリ100% (手摘み / 平均50年)                                                                                                                                                                   |            |             | 品種(収穫/樹齢)                                    | モスカテル100% (手摘み / 平均40年)                                                                                                                                                                                    |            |               |
| 醸造 酵母                                 | 自生酵母                                                                                                                                                                                         |            |             | 醸造 酵母                                        | 自生酵母                                                                                                                                                                                                       |            |               |
| 発酵                                    | 9月11日収穫 / ステンレスタンクで5日間醸し                                                                                                                                                                     |            |             | 発酵                                           | 8月下旬収穫 / 全房でセメントタンクで1週間醸し                                                                                                                                                                                  |            |               |
| 熟成                                    | フリーランジュースを500Lのセメントタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2024年7月17日                                                                                                                                    |            |             | 熟成                                           | セメントタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄                                                                                                                                                                                   |            |               |
| SO <sub>2</sub>                       | 無添加 トータル: 7mg/L                                                                                                                                                                              |            |             | SO <sub>2</sub>                              | 無添加                                                                                                                                                                                                        |            |               |
| アルコール度                                | 12.5%                                                                                                                                                                                        |            |             | アルコール度                                       | 12%                                                                                                                                                                                                        |            |               |
| 特徴                                    | 砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナッチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのセメントタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。明るい濃いオレンジ色、オレンジピールやアプリコット、ハチミツのアロマを感じます。集中力のある果実味、紅茶のようなタンニンがアクセントとなり、オレンジワインらしい濃密さがありバランスのよい仕上がりです。              |            |             | 特徴                                           | フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインで祖父母が中古のランブレッタを運転して畑へ向かっていたことから命名しました。祖父母の時代は青果店で販売していたミスカを醸し後、セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなイエロー色、ライムやバナナ、ミントのアロマを感じます。ドライなアタックですが果実味の美味しさがたっぷりで口中に華やかな香りと白桃の香りが増していきアフターはたっぷりのトロピカル香に包まれます。 |            |               |

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)



| 【44674】L'abrunet Rosado ラブルネット ロサード24 |                                                                                                                                                                    |                                              |             | 【44675】L'abrunet Tinto ラブルネット ティント24 |                                                                                                                                                                             |                               |     |
|---------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|-------------|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----|
| 呼称                                    | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                               |                                              |             | 呼称                                   | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                        |                               |     |
| 参考小売                                  | ¥2,800 ★                                                                                                                                                           |                                              |             | 参考小売                                 | ¥2,700 ★                                                                                                                                                                    |                               |     |
| 規格/タイプ                                | 750ml×12 / ロゼ・辛口                                                                                                                                                   |                                              |             | 規格/タイプ                               | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                          |                               |     |
| 栽培/認証                                 | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                     |                                              |             | 栽培/認証                                | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                              |                               |     |
| テロワール                                 | 土壌                                                                                                                                                                 | 標高・向き                                        | 面積・収量       | テロワール                                | 土壌                                                                                                                                                                          | 標高・向き                         | 面積  |
|                                       | 砂質                                                                                                                                                                 | 400m・北東、南西                                   | 3ha・35hl/ha |                                      | 粘土石灰                                                                                                                                                                        | 425m・北東、南西                    | 6ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)                         | ガルナッチャグリ40% ガルナッチャブラン30%<br>ガルナッチャティンタ30%(手摘み/平均41年)                                                                                                               |                                              |             | 品種(収穫/樹齢)                            | ガルナッチャネグラ50%<br>カリニエナ50%(手摘み/平均27年)                                                                                                                                         |                               |     |
| 醸造                                    | 酵母                                                                                                                                                                 | 自生酵母                                         |             | 醸造                                   | 酵母                                                                                                                                                                          | 自生酵母                          |     |
|                                       | 発酵                                                                                                                                                                 | 8月下旬収穫/ステンレスタンクで24時間醸し                       |             |                                      | 発酵                                                                                                                                                                          | 空気圧式圧搾                        |     |
|                                       | 熟成                                                                                                                                                                 | 50hlのステンレスタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年2月6日 |             |                                      |                                                                                                                                                                             | 15hlのセメントタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 |     |
|                                       | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                    | 無添加 トータル:11mg/L                              |             |                                      | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                             | 無添加 トータル:8mg/L                |     |
| アルコール度                                | 12.5%                                                                                                                                                              |                                              |             | アルコール度                               | 12.5%                                                                                                                                                                       |                               |     |
| 特徴                                    | ガルナッチャ 3種を収穫後、24時間醸し後プレス、50hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のあるオレンジを帯びたピンク色の外観、摘みたてさくらんぼ、クランベリーやフルーツマトのアロマを感じます。スッキリとしたアタックで喉越しよくスムーズな味わいで、摘みたてイチゴのほんのり高めの酸を感じます。 |                                              |             | 特徴                                   | メンダールのラウレアーノなどに師事し醸造スキルを身につけたフランセスクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るい紫ガーネット色、ブラックベリーや赤リンゴ、リコリス、湿った石の香りを感ずます。柔らかい口あたりで軽やかな味わい、果実味の甘さもたっぷりあり中程度のタンニンがアフターに感じられます。 |                               |     |

| 【44194】Sang de Corb サング デ コルブ21 |                                                                                                                                                                                         |                       |     | 【44473】Sang de Corb サング デ コルブ22 |                                                                                                                                                                                          |                       |     |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|-----|
| 呼称                              | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                                    |                       |     | 呼称                              | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                                                     |                       |     |
| 参考小売                            | ¥4,000                                                                                                                                                                                  |                       |     | 参考小売                            | ¥4,000                                                                                                                                                                                   |                       |     |
| 規格/タイプ                          | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                                      |                       |     | 規格/タイプ                          | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                                       |                       |     |
| 栽培/認証                           | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                                          |                       |     | 栽培/認証                           | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                                           |                       |     |
| テロワール                           | 土壌                                                                                                                                                                                      | 標高・向き                 | 面積  | テロワール                           | 土壌                                                                                                                                                                                       | 標高・向き                 | 面積  |
|                                 | 粘土石灰                                                                                                                                                                                    | 380m・北東、南西            | 2ha |                                 | 粘土石灰                                                                                                                                                                                     | 380m・北東、南西            | 2ha |
| 品種(収穫/樹齢)                       | ガルナッチャペルーダ ガルナッチャティンタ<br>カリニエナ1/3づつ(手摘み/平均73年)                                                                                                                                          |                       |     | 品種(収穫/樹齢)                       | ガルナッチャペルーダ ガルナッチャティンタ<br>カリニエナ1/3づつ(手摘み/平均73年)                                                                                                                                           |                       |     |
| 醸造                              | 酵母                                                                                                                                                                                      | 自生酵母                  |     | 醸造                              | 酵母                                                                                                                                                                                       | 自生酵母                  |     |
|                                 | 発酵                                                                                                                                                                                      | ステンレスタンクで醸し<br>空気圧式圧搾 |     |                                 | 発酵                                                                                                                                                                                       | ステンレスタンクで醸し<br>空気圧式圧搾 |     |
|                                 | 熟成                                                                                                                                                                                      | 30hlのフードルで熟成/無濾過・無清澄  |     |                                 |                                                                                                                                                                                          | 30hlのフードルで熟成/無濾過・無清澄  |     |
|                                 | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                                         | 無添加 トータル:7mg/L未満      |     |                                 | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                                          | 無添加                   |     |
| アルコール度                          | 13%                                                                                                                                                                                     |                       |     | アルコール度                          | 13%                                                                                                                                                                                      |                       |     |
| 特徴                              | 1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナッチャ 2種とカリニエナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒色ガーネット色、ラズベリーやクランベリー、カシス、イチヂクのアロマ、柔らかい果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。 |                       |     | 特徴                              | 1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナッチャ 2種とカリニエナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。淡い色調、透明感のあるガーネット色、ラズベリーやクランベリー、イチゴのアロマ、少し高めの酸味を感じるアタック、心地の良いタンニンが均衡を保ち、ミディアムボディの仕上がりです。 |                       |     |

【43935】Gemma Miró La Partio ジェンマ・ミロ ラ パルティオ21

|                 |                                                                                                                                                                                    |
|-----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 呼称              | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                                              |
| 参考小売            | ¥5,000                                                                                                                                                                             |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                                 |
| 栽培/認証           | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                                     |
| テロワール           | 土壌 標高・向き 面積<br>砂粘土スレート 450m・北東、南西 0.6ha・20hl/ha                                                                                                                                    |
| 品種(収穫/樹齢)       | カリニエナ100%<br>(手摘み/平均40年)                                                                                                                                                           |
| 醸造              | 酵母 自生酵母                                                                                                                                                                            |
| 発酵              | 9月19日収穫 / ステンレスタンクで5日間醸し<br>空気圧式圧搾 / 50hlのステンレスタンクで発酵                                                                                                                              |
| 熟成              | 20hlのステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄 / 2022年6月22日                                                                                                                                            |
| SO <sub>2</sub> | 無添加 トータル:7mg/L未満                                                                                                                                                                   |
| アルコール度          | 13%                                                                                                                                                                                |
| 特徴              | フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るく透明感のあるパープルガーネット色、イチゴジャムやアセロラ、すりおろしリンゴの香り、チャーミングな果実味にやさしいタンニンと軽快なアフターが飲みやすい逸品です。 |



【44196】Gemma Miró La Partio ジェンマ・ミロ ラ パルティオ22

|                 |                                                                                                                                                                                 |
|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 呼称              | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                                           |
| 参考小売            | ¥5,000                                                                                                                                                                          |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                              |
| 栽培/認証           | - / -                                                                                                                                                                           |
| テロワール           | 土壌 標高・向き 面積<br>砂粘土スレート 450m・北東、南西 0.6ha                                                                                                                                         |
| 品種(収穫/樹齢)       | カリニエナ100%<br>(手摘み/平均40年)                                                                                                                                                        |
| 醸造              | 酵母 自生酵母                                                                                                                                                                         |
| 発酵              | 9月初旬収穫<br>全房で、セメントタンクで1週間スミセレーションカルボニック                                                                                                                                         |
| 熟成              | 空気圧式圧搾 / セメントタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄                                                                                                                                               |
| SO <sub>2</sub> | 無添加 トータル:7mg/L未満                                                                                                                                                                |
| アルコール度          | 12%                                                                                                                                                                             |
| 特徴              | フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを1週間スミセレーションカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。明るい紫ガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマを感じます。たっぷりの果実味ですが完熟した甘さは控え目で、タンニンは高く酸味も目立ちます。 |



【44475】Gemma Miró La Partio ジェンマ・ミロ ラ パルティオ23

|                 |                                                                                                                                                                                      |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 呼称              | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                                                |
| 参考小売            | ¥5,000                                                                                                                                                                               |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                                   |
| 栽培/認証           | - / -                                                                                                                                                                                |
| テロワール           | 土壌 標高・向き 面積<br>砂粘土スレート 450m・北東、南西 0.6ha                                                                                                                                              |
| 品種(収穫/樹齢)       | カリニエナ100%<br>(手摘み/平均45年)                                                                                                                                                             |
| 醸造              | 酵母 自生酵母                                                                                                                                                                              |
| 発酵              | 8月下旬収穫 / 50%全房・50%除梗し、<br>セメントタンクで1週間スミセレーションカルボニック                                                                                                                                  |
| 熟成              | 空気圧式圧搾 / セメントタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄                                                                                                                                                    |
| SO <sub>2</sub> | 無添加 トータル:7mg/L未満                                                                                                                                                                     |
| アルコール度          | 12%                                                                                                                                                                                  |
| 特徴              | ジェンマ・ミロの祖父がカリニエナが育つ畑を「ラ・パルティオ」と呼んでいたためキュヴェ名にしました。カリニエナを1週間スミセレーションカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある紫ガーネット色、クランベリーやラズベリー、赤系果実の香り、心地の良い酸とバランスのとれたタンニン、繊細さを兼ね備えた仕上がりで完熟の美味しさもあります。 |



【44198】Gemma Miró Les Agulles ジェンマ・ミロ レス アグリエス22

|                 |                                                                                                                                                                    |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 呼称              | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                              |
| 参考小売            | ¥5,000                                                                                                                                                             |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                 |
| 栽培/認証           | - / -                                                                                                                                                              |
| テロワール           | 土壌 標高・向き 面積<br>砂粘土スレート ComingSoon ComingSoon                                                                                                                       |
| 品種(収穫/樹齢)       | ガルナッチャ 100%<br>(手摘み/平均40年)                                                                                                                                         |
| 醸造              | 酵母 自生酵母                                                                                                                                                            |
| 発酵              | 8月下旬収穫 / ステンレスタンクで3日間醸し                                                                                                                                            |
| 熟成              | 空気圧式圧搾<br>ステンレスタンクと500Lの木樽で7ヶ月間発酵・熟成                                                                                                                               |
| SO <sub>2</sub> | 無添加 トータル:7mg/L未満                                                                                                                                                   |
| アルコール度          | 12%                                                                                                                                                                |
| 特徴              | 祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナッチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きある淡い透明感の朱色でフルーティな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良くてたっぷりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。 |



【44477】Gemma Miró Les Agulles ジェンマ・ミロ レス アグリエス23

|                 |                                                                                                                                                                                        |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 呼称              | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                                                  |
| 参考小売            | ¥5,000                                                                                                                                                                                 |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                                     |
| 栽培/認証           | - / -                                                                                                                                                                                  |
| テロワール           | 土壌 標高・向き 面積<br>砂粘土スレート ComingSoon ComingSoon                                                                                                                                           |
| 品種(収穫/樹齢)       | ガルナッチャ 100%<br>(手摘み/平均40年)                                                                                                                                                             |
| 醸造              | 酵母 自生酵母                                                                                                                                                                                |
| 発酵              | 8月収穫 / 全房でステンレスタンクで醸し                                                                                                                                                                  |
| 熟成              | 空気圧式圧搾<br>50%ステンレスタンク・50%500Lの古樽で7ヶ月間発酵・熟成                                                                                                                                             |
| SO <sub>2</sub> | 無添加                                                                                                                                                                                    |
| アルコール度          | 12%                                                                                                                                                                                    |
| 特徴              | 祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナッチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある朱色、クランベリーやイチゴ、完熟ベリーのアロマを感じます。ジューシーな果実味と旨味がたっぷり詰まり、心地よいタンニンとベリーの酸味がバランスよくアフターまで伸びます。 |



【43934】L'Anit ラニット19

|                 |                                                                                                                                                                 |
|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 呼称              | DO Terra Alta テラ・アルタ                                                                                                                                            |
| 参考小売            | ¥6,000                                                                                                                                                          |
| 規格/タイプ          | 750ml×12 / 赤・ミディアム                                                                                                                                              |
| 栽培/認証           | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                  |
| テロワール           | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>石灰岩 450m・北東、南 1ha・18hl/ha                                                                                                                     |
| 品種(収穫/樹齢)       | カリニエナ100% (手摘み/平均80年)                                                                                                                                           |
| 醸造              | 酵母 自生酵母                                                                                                                                                         |
| 発酵              | 9月19日収穫 / ステンレスタンクで5日間醸し<br>空気圧式圧搾 / 50hlのセメントタンクで1ヶ月間発酵                                                                                                        |
| 熟成              | 16hlのセメントタンクで熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年6月22日                                                                                                                    |
| SO <sub>2</sub> | マロラクティック発酵中: 20mg/L トータル: 7mg/L未満                                                                                                                               |
| アルコール度          | 13%                                                                                                                                                             |
| 特徴              | 石灰岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がりです。 |



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Diony

| 【42765】Tres Porcs トレス ポルケッツ17 |                                                                                                                                                                  |                                                                                      |            | 【43107】Tres Porcs トレス ポルケッツ18 |                                                                                                                                                                          |                                                                      |            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|------------|
| 呼称                            | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                            |                                                                                      |            | 呼称                            | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                                    |                                                                      |            |
| 参考小売                          | ¥7,800                                                                                                                                                           |                                                                                      |            | 参考小売                          | ¥7,800                                                                                                                                                                   |                                                                      |            |
| 規格/タイプ                        | 1500ml×6 / 赤・ミディアム                                                                                                                                               |                                                                                      |            | 規格/タイプ                        | 1500ml×6 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                       |                                                                      |            |
| 栽培 / 認証                       | - / -                                                                                                                                                            |                                                                                      |            | 栽培 / 認証                       | - / -                                                                                                                                                                    |                                                                      |            |
| テロワール                         | 土壌                                                                                                                                                               | 標高・向き                                                                                | 面積・収量      | テロワール                         | 土壌                                                                                                                                                                       | 標高・向き                                                                | 面積・収量      |
|                               | 石灰                                                                                                                                                               | ComingSoon                                                                           | ComingSoon |                               | 石灰                                                                                                                                                                       | ComingSoon                                                           | ComingSoon |
| 品種(収穫/樹齢)                     | ガルナッチャブランカ ガルナッチャティンタ<br>ガルナッチャグリ(手摘み / ComingSoon)                                                                                                              |                                                                                      |            | 品種(収穫/樹齢)                     | ガルナッチャブランカ ガルナッチャティンタ<br>ガルナッチャグリ(手摘み / ComingSoon)                                                                                                                      |                                                                      |            |
| 醸造                            | 酵母                                                                                                                                                               | 自生酵母                                                                                 |            | 醸造                            | 酵母                                                                                                                                                                       | 自生酵母                                                                 |            |
|                               | 発酵・熟成                                                                                                                                                            | 9月15日収穫<br>20hlのステンレスタンクでマセラシオンカルボニック<br>20hlのステンレスタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 / 2018年9月25日 |            |                               | 発酵・熟成                                                                                                                                                                    | 9月収穫<br>20hlのステンレスタンクでマセラシオンカルボニック<br>20hlのステンレスタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 |            |
|                               | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                  | 無添加 トータル:14mg/L                                                                      |            |                               | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                          | 無添加 トータル:4mg/L未満                                                     |            |
| アルコール度                        | 13%                                                                                                                                                              |                                                                                      |            | アルコール度                        | 13%                                                                                                                                                                      |                                                                      |            |
| 特徴                            | 3人の友人、3種類のブドウ、3つの区画から1つのワインを造りました。石灰土壌で育つ3品種をステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。透明感のあるレッドオレンジ色、イチゴやレッドチェリー、バラ、干し柿のアロマ、丸みのあるアタックで上品な味わいはタンニンと酸味が程よく溶け込んだまろやかさがあります。 |                                                                                      |            | 特徴                            | 3人の友人、3種類のブドウ、3つの区画から1つのワインを造りました。石灰土壌で育つガルナッチャブランカ・ガルナッチャティンタ・ガルナッチャグリをステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しました。淡いガーネットの外観、ラズベリーやブルーンのアロマを感じます。しっかりとしたボディに中程度のタンニンと酸味が溶け込んでいます。 |                                                                      |            |

| 【42766】Territori Vernatxa Morenilloテリトリ ヴェルナッチャ モレニーリョ 16 |                                                                                                                                                                      |                                                                               |     | 【42767】Territori Vernatxa Peludaテリトリ ヴェルナッチャ ペルーダ 15 |                                                                                                                                                                 |                                               |             |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-------------|
| 呼称                                                        | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                                |                                                                               |     | 呼称                                                   | Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ                                                                                                                                           |                                               |             |
| 参考小売                                                      | ¥7,800                                                                                                                                                               |                                                                               |     | 参考小売                                                 | ¥7,800                                                                                                                                                          |                                               |             |
| 規格/タイプ                                                    | 1500ml×6 / 赤・ミディアム                                                                                                                                                   |                                                                               |     | 規格/タイプ                                               | 1500ml×6 / 赤・ミディアム                                                                                                                                              |                                               |             |
| 栽培 / 認証                                                   | ビオロジック / CCPAE                                                                                                                                                       |                                                                               |     | 栽培 / 認証                                              | - / -                                                                                                                                                           |                                               |             |
| テロワール                                                     | 土壌                                                                                                                                                                   | 標高・向き                                                                         | 面積  | テロワール                                                | 土壌                                                                                                                                                              | 標高・向き                                         | 面積・収量       |
|                                                           | 砂質                                                                                                                                                                   | 400m・北東、南                                                                     | 1ha |                                                      | 砂質                                                                                                                                                              | 450m・北東、南東                                    | 1ha・15hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)                                                 | モレニーリョ 100%<br>(手摘み / 平均50年)                                                                                                                                         |                                                                               |     | 品種(収穫/樹齢)                                            | ガルナッチャペルーダ100%<br>(手摘み / 平均80年)                                                                                                                                 |                                               |             |
| 醸造                                                        | 酵母                                                                                                                                                                   | 自生酵母                                                                          |     | 醸造                                                   | 酵母                                                                                                                                                              | 自生酵母                                          |             |
|                                                           | 発酵・熟成                                                                                                                                                                | 9月22日収穫 / ステンレスタンクで醸し<br>空気圧式圧搾<br>20hlのステンレスタンクで発酵・熟成<br>無濾過・無清澄 / 2020年6月6日 |     |                                                      | 発酵                                                                                                                                                              | 9月16日収穫 / フードルで醸し<br>フリーランジュースを500Lの木樽で10日間発酵 |             |
|                                                           | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                      | 無添加 トータル:33mg/L                                                               |     |                                                      | 熟成                                                                                                                                                              | 20hlのステンレスタンクで熟成 / 無濾過・無清澄 / 2016年8月9日        |             |
|                                                           |                                                                                                                                                                      |                                                                               |     |                                                      | SO <sub>2</sub>                                                                                                                                                 | 無添加 トータル:10mg/L未満                             |             |
| アルコール度                                                    | 13.5%                                                                                                                                                                |                                                                               |     | アルコール度                                               | 13.5%                                                                                                                                                           |                                               |             |
| 特徴                                                        | 砂質土壌で育つモレニーリョをステンレスタンクで醸し後プレス、発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いブラックガーネットの外観、カシスやフランボワーズ、ブルーン、プラム、イチヂクのアロマが広がります。完熟した甘さを感じるアタック、しっかりとしたタンニンに溶け込んだ酸味、しっかりとした複雑味とボリューム感、良い熟成感を感じます。 |                                                                               |     | 特徴                                                   | 砂質土壌で育つガルナッチャペルーダをフードルで醸し、フリーランジュースを500Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。濃いブラックガーネットの外観、スモークの香りにカシスやフランボワーズ、イチヂクのアロマ、完熟したアタックにしっかりとしたタンニン、広がるボリューム感と長い余韻が印象的です。 |                                               |             |

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)