

VELOMAR

AITANA WINE CATALOGUE

INDEX



スペイン

シェリー

Lustau

3-5

フィノ ライナ
フィノ パボン
マンサニージャ マカレナ
アモンティリャード タバンコ
アモンティリャード ボタイナ
オロソ リオ ヴィエホ
クリマ カンデラ
レルチュンディ
ペドロヒメネス クエスタ
モスカテル デ アレハンドリア エミリオ ルスタウ
ソレラ レセルバ
ソレラ グラン レセルバ フィネストセレクション
ソレラ グラン レセルバ レセルバ ファミリアル 1977

Fino La Ina
Fino Pavon
Manzanilla Macarena
Amontillado Tabanco
Amontillado Botaina
Oloroso Rio Viejo
Crema Candela
Lerchundi
Pedro Ximenez Cuesta
Moscatel de Alejandria Emilio Lustau
Solera Reserva
Solera Gran Reserva Finest Selection
Solera Gran Reserva-Reserva Familiar 1977



スペイン

ワイン

Terras Gauda (Bodegas Pittacum & Bodegas Terras Gaudas & Quinta Sardonía & Heraclio Alfaro)

7-11

アバディア デ サン カンピオ
テラス ガウダ
テラス ガウダ チケタ ネグラ
ペティト
ピタクム
ヴァルデラロバ 2015
サルドン 2017
キンタサルドニア 2016
エラクリオ アルファロ
エラクリオ アルファロ フィンカ エスタリホ

Abadia de San Campio
Terras Gauda
Terras Gauda Etiqueta Negra
Petit
Pittacum
Val de la Loba
Sardon
Quinta Sardonía
Heraclio Alfaro
Heraclio Alfaro Finca Estarijo

Bodegas Zugoiber

12-13

50 / 50
カスク フェルメンテッド ホワイト
ベレソス クリアンサ
ベレソス レセルバ
エコロヒカル
サルサモチュエロ
シエラ カルボン

50/50
Belezos Cask fermented white
Belezos Crianza
Belezos Reserva
Ecological
Zarzamocho
Sierra Carbón

Bodegas Esteban Martin

14-15

ヴィーニャ カナル レッド
ラ ガルデア ホワイト
ラ ガルデア ロゼ
ラ ガルデア クリアンサ
ラ ガルデア レセルバ
ウルラ
ニーニョ ミマド シャルドネ
ニーニョ ミマド ガルナッチャ

Vina Canal Red
La Gardea White
La Gardea Rose
La Gardea Crianza
La Gardea Reserva
Ulula
Nino Mimado Chardonnay
Nino Mimado Garnacha

INDEX



スペイン

ワイン

Jane Ventura

16-17

レセルバ デラムシカ 2016	Reserva de la Musica
レセルバ デラムシカ ロゼ 2017	Reserva de la Musica Rose
ジャネ ヴェントウラ ド 2013	Jane Ventura Do
センプレヴィバ	Flor Sempreviva
マルバジアシチェス	Malvasia de Sitges
チャレッコ	Xarel.lo.
スモル	Sumoi-Sumoll
ヴィニェス ブランケス	Vineyards Blanques
ヴィニェス ロゼス	Vineyards Roses
ヴィニェス ネグレス	Vinyes Negres

Can Axartell

18-20

ヴェロマール ブランコ	Velomar Blanco
ヴェロマール ロサド	Velomar Blanco
ヴェロマール ティント	Velomar Tinto
ブランコ	Blanco
ロサド	Rosado
ティント	Rosado
コルム	Corum
テルルム	Terrum
ヴェンツム	Ventum
アーティスト	The Artist
アンバー マケラト	Ambar Macerat
ドルチェ	Dolç



ポルトガル

ワイン

Casa Santa Eulalia

21

プライナス アサル/アrinto	Plainas Azal/Arinto
プライナス ロウレイロ	Plainas Loureiro Special
プライナス ロゼ	Plainas Rose
プライナス レッド	Plainas Red



ESTD 1896

LUSTAU

ルスタウは数々の賞を受賞し「スペインのベストボデガ」と認識されています。また、ルスタウの醸造家がロンドンの酒精強化ワインの大会で最高の賞であるワインメーカー賞を7年連続で受賞。世界的に高い評価を得ています。「ルスタウシェリー普及の最善策は最高品質の追及である」という信念は1896年の創業以来変わらず守り続けられています。



フィノライナ

Fino La Ina
[白]シェリー
パロミノ

D.O. ヘレス
750ml



フィノライナは1919年から続く伝統的なシェリーの製法、ソレラシステムのアメリカンオーク樽で熟成されています。

色は小麦を彷彿させるくっきりと鮮やかな黄色。微かなアーモンドの香り、フィニッシュは長く、非常にエレガントです。



酵母の膜の下で5年熟成

小売価格 2,650円(税抜)
2,915円(税込)

フィノ パボン

Fino Pavon
[白]シェリー
パロミノ

D.O. ヘレス
750ml



厳選に厳選を重ねたパロミノ種から製造。シャープで繊細なアロマとドライな味わいを堪能できるシェリー酒。食後酒にもピッタリ。



酵母の膜の下で4年熟成

小売価格 2,200 円 (税抜)
2,420 円 (税込)

マンサニージャ マカレナ

Manzanilla Macarena
[白]シェリー
パロミノ

D.O.ヘレス/サンルーカルデパラメダ
750ml



色はグリーンがかった淡いイエロー。花、スパイスやメンソール系の香り、樹脂の香りなどが調和。ほのかに塩味を感じさせるミネラルの余韻が持続します。



酵母の膜の下で4年熟成

小売価格 2,220 円 (税抜)
2,420 円 (税込)

アモンティリャード タバンコ

Amontillado Tabanco
[白]シェリー
パロミノ

D.O. ヘレス
750ml



La Ina からつくられたアモンティリャード。アモンティリャードの熟成感、ドライかつソフトで、樽香や干し葡萄、特有のナッツの香りを感じます。



酵母の膜の下で5年熟成と酸化熟成4年

小売価格 2,850 円 (税抜)
3,135 円 (税込)

アモンティリャード ボタイナ

Amontillado Botaina
[白]シェリー
パロミノ

D.O.ヘレス
750ml



ソレラ開始年 1918 年。長い熟成から得られるアロマ、くるみ、ヘーゼルナッツ、パン。フレッシュで魅力的、ナッツのフレーバーにオーク樽の味わい。



酵母の膜の下で5年熟成と酸化熟成10年

小売価格 4,286 円 (税抜)
4,715 円 (税込)

オロロソ リオ ヴィエホ

Oloroso Rio Viejo
[白]シェリー
パロミノ

D.O.ヘレス
750ml



深いアンバー色で煌きがあり、長い熟成のエレガントなアロマ。丸みがあり、ビロードのように滑らかでドライ。余韻は長くポテンシャルがあります。



酸化熟成12年

小売価格 2,858 円 (税抜)
3,144 円 (税込)

クリマ カンデラ

Crema Candela
[白]シェリー

D.O.ヘレス
750ml



クレマ・カンデラは、オロロソとペドロ・ヒメネスをブレンドして作ります。エレガントなオロロソとペドロ・ヒメネスの甘みのバランスの良さが際立ちます。熟された甘みがあり、デザートワインとしてケーキやタルトとまたはブルーチーズ等とよく合います。



熟成7年

小売価格 2,714 円 (税抜)
2,985 円 (税込)

モスカテルパドゥレレルチュンディ

Lerchundi
[白]シェリー 甘口
チピオナのマスカット

D.O. ヘレス
750ml



マスカット独特のフローラルなアロマ。レーズンの様な甘さがあり、食後酒やデザートワインに最適。冷やしてお召し上がり下さい。



酸化熟成 6年

小売価格 2,200 円 (税抜)
2,420 円 (税込)

ペドロヒメネス クエスタ

Pedro Ximenez Cuesta
[白]シェリー 甘口
ペドロヒメネス

D.O. ヘレス
750ml



ワイナリーの最上のソレラより特別選出され、毎年数量限定で出荷されます。濃いマホガニー色で、おいしいレーズンの味。口の中でリッチで、最後にロースト コーヒーの味がかすかにします。10 度くらいに冷やしてサーブしてください。

小売価格 4,000 円 (税抜)
4,400 円 (税込)

モスカテルデアレハンドリアエミリオルスタウ

Moscatel de Alejandria Emilio Lustau
[白]甘口
チピオナのマスカット

D.O. ヘレス
500ml



チピオナのモスカテルとは、チピオナ地方で作られた物を言います。ブドウの数量は、非常に少なく貴重です。レルチュンディと違い酸化熟成をしていないので、糖度が濃縮されていない分、さらっとした甘さですっきりしています。良く冷えたおちょこか白ワイングラスにてサーブして下さい。

小売価格 2,200 円 (税抜)
2,420 円 (税込)

ソレラレセルバ

Brandy de Jerez Solera Reserva
[ブランデー]

D.O. ヘレス
700ml



アモンティリヤードが保存されていた樽が使用されています。色は琥珀色で、オレンジ、バニラ、キャラメル、木のアロマを感じる。バランスの取れたエレガントなブランデーです。



3年以上熟成

小売価格 3,200 円 (税抜)
3,520 円 (税込)

ソレラ グランレセルバフィネストセレクション

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva Finest Selection
[ブランデー]

D.O. ヘレス
700ml



オロロソとペドロヒメネスのシェリーを含む樽で熟成し、違う種類のヘレスブランデーを混ぜています。色はマホガニー色。香りはスパイシーでチョコレートや微かなナッツを感じます。



15年以上熟成

小売価格 7,900 円 (税抜)
8,690 円 (税込)

ソレラ グランレセルバレセルバ ファミリアル

Brandy de Jerez Solera Gran Reserva-Reserva Familiar
[ブランデー]

D.O. ヘレス
500ml



25年以上熟成

LUSTAU の家族や友人のために小型の樽で造っていたブランデーが起源。色はブロンズのようなマホガニー色。香りは強く、甘草やチョコレートを感じる。ピロードのような複雑な口当たりで、少し甘く、パワフル。

小売価格 16,000 円 (税抜)
17,600 円 (税込)

爽やか簡単シェリーカクテル

レブヒート

- ライナ(フィノ) グラスの 1/3
- 7up グラスの 2/3
- (・ガムシロップ(5~10ml)
- ・ソーダ
- でも代用可
- ミント 適量



レブヒートをアレンジ!

シトラス レブヒート

- オレンジビターズ 10~12 滴
- ライナ(フィノ) 30ml
- ドライジン 30ml
- レモンジュース 20ml
- ガムシロップ 20ml
- ソーダ
- オレンジのスライス



アモンティリャードのカクテル

エルビス

- タバコ(アモンティリャード) 30ml
- ブドウジュース 20ml
- グレープフルーツ果汁 5 滴
- レモンジュース 10ml
- オレンジジュース 40ml
- レモンシャーベット 10ml



ホットワインよりおすすめ!

ホットシェリー

- カンデラ(クリーム)を温めるだけです。

温め方法

お勧めはコーヒーマシンについているスチーマーです。コーヒーマシンがない場合はレンジで温めてから、2、3回スローイングしてください。



大人のデザート!

アイスクリームのソースに

- アイスクリームにペドロヒメネス クエスタをかけるだけです。



写真ではお好みでブラックシーソルトを添えています。

シェリーブランデーでひと味違うハイボールを
ハイボール

- グランレセルバフィネスト セレクション グラスの 1/3
- ジンジャーエール グラスの 2/3
- レモンピール 適量
- クラッシュドアイス

あれば尚よし

- アンゴスチュラビターズ(リキュール) 1、2 滴





ボデガス テラスガウダ

「Lands of Joy, Lands of Happiness= 歓喜の土地、幸せの土地」という意味をもつ、「テラス・ガウダ」は1990年にスペイン・ガリシア州、白ワインで有名なリアス・バイシャスのオ・ロサルに設立されました。世界で造られるアルバリーニョ種のワインの中でも、素晴らしいワインを造るボデガの一つであると認められ、今やスペインのワイン関係者では知らない者がいない、トップワインメーカーとしての地位を確立しています。



TERRAS GAUDA

アバディア デサンカンピオ

Abadia de San Campio	D.O. リアスバイシャス
[白]辛口	750ml
アルバリーニョ 100%	



シトラスやグレープフルーツの柑橘系のアロマを感じつつ、熟したパイナップルやマンゴーなどのトロピカルフルーツも感じる。フレッシュでありながら風味豊か。余韻が長く続きます。

小売価格 3,200 円 (税抜)
3,520 円 (税込)

テラス ガウダ

Terras Gauda	D.O. リアスバイシャス
[白]辛口	750ml
アルバリーニョ 70% ローレイロ 23% カイノピアンコ 7%	



熟したピーチやオレンジピール、白い花、焼きリンゴの香り。味わいはミネラリーでハチミツのようなニュアンスを感じます。ほどよい甘みとフレッシュさ。鮮やかな酸味。バランスも絶妙です。

入荷待ち

テラス ガウダ チケタ ネグラ

Terras Gauda Etiqueta Negra	D.O. リアスバイシャス
[白]辛口	750ml
アルバリーニョ 70% カイノ 22% ローレイロ 8%	



エキゾチックなフルーツ、バルサミコのアロマ。標高が低い畑で栽培しているアルバリーニョとカイノは、酸味も少なく、ワインのボディの強さを出しています。標高が高い畑で栽培されたローレイロは強いアロマと口の中で柔らかさを備えた活気のある味わいを表現しています。

小売価格 11,000 円 (税抜)
12,100 円 (税込)

PITTACUM



ボデガス ピタクム

「ピタクム」とは古代ローマで使用されていた大型の土器。ボデガを作るときに土器の破片が出土したのがブランド名の起源。樹齢 50~80 年のメンシアを使用した赤ワインをつくるために設立されました。ブドウは手作業で収穫し、ベルトコンベヤーで更に手作業による選別を行います。近年、注目を集めるスペイン北部・レオン地方のボデガです。



TERRAS GAUDA

ペティト

Petit	D.O. ビエルソ
[赤] ミディアム〜フルボディ メンシア 100%	750ml



近年注目を浴びている産地ビエルソ、メンシアのワイン。
ラズベリーやカシスのアロマ。フルーティー、かつ上品・エレガントで、はつらつとした酸味やミネラルを感じる洗練された味わい。
きめ細やかなタンニンがあり、ポテンシャルが高く、コストパフォーマンスが良いワインです。



フレンチオーク樽で
3ヶ月熟成

小売価格 2,500 円 (税抜)
2,750 円 (税込)

ピタクム

Pittacum	D.O. ビエルソ
[赤] フルボディ メンシア 100%	750ml



深いルビー色。黒いフルーツの香り、チェリー、プラム、カラント、シナモン、クローヴなど樽からくる香り。力強く、ボリュームもあり、心地よいタンニンを伴う。
余韻には、ほのかなバニラやコーヒーのニュアンスを感じられる。パワフルでフルボディでありながらエレガントさも兼ね備えた印象。



フレンチオーク樽で
8ヶ月熟成

小売価格 3,740 円 (税抜)
3,400 円 (税込)

ヴァルデラロバ 2015

Val de la Loba	D.O. ビエルソ
[赤] フルボディ メンシア 100%	750ml



フレッシュな野苺、薔薇を思わせる華やかな香りが特徴的なワイン。メンシア種の繊細な果実味ときめ細やかなタンニンが感じられる。



フレンチオーク樽で
12ヶ月熟成

小売価格 5,500 円 (税抜)
6,050 円 (税込)





キンタ サルドニア

キンタ サルドニアは 1998 年にピーター・シセックとジェローム・ボウナウドによってつくられたワイナリーです。リベラ・デル・ドゥエロの境界線から僅かにはずれているサルドン・デ・ドゥエロ村にあり、ピーター・シセックがスペインで一番最初に目を付けた畑です。風通しが良く、日照条件にも恵まれ、個性的な素晴らしいブドウが採れます。「良いブドウを作れば、美味しいワインを作るための施設や技術はそれほど重要ではない。」と語り、ビオディナミ農法で丁寧に栽培されています。



サルドン 2017

Sardon	カスティージャ・イ・レオン
[赤]フルボディ	750ml
ヴィンテージによって配分が変更します	



赤系果実のフレッシュなアロマ。甘草やチェリーを感じます。繊細なタンニンで絹のような口当たり。果実味豊かなワインです。

テンプラニーリョ 95%
ガルナッチャ 2%・残り 3% (アルバリーニョ・シラー・マルベック・カベルネソーヴィニオン)



小売価格 3,600 円 (税抜)
3,960 円 (税込)

キンタ サルドニア 2016

Quinta Sardonía	カスティージャ・イ・レオン
[赤]フルボディ	750ml
ヴィンテージによって配分が変更します	



ビオディナミ製法でブドウを栽培。新鮮で芳醇な果実味にハーブやスモーキーさを思わせる豊かな味わいに質感の良いタンニンと酸。抜栓後まもなく開き始める香りと力強さ、複雑味はボルドーフアンの方も納得です。

テンプラニーリョ 71%
カベルネソーヴィニオン 25%
メルロー 3%
マルベックとシラー 1%



小売価格 7,500 円 (税抜)
8,250 円 (税込)



ビオディナミ製法 (生体力学農法)

ビオディナミ製法とは、有機栽培をベースに生体の潜在的な能力を引き出し、土壌の活力をいかして作物を生育させる事を重視しています。また、天体の運行にあわせて、植え替えや剪定、接木などの作業を行うなど「究極の有機栽培農法」とも言われています。

ピーター・シセックが生み出した力強くもエレガントなワイン



ピーター・シセック

スーパースパニッシュの代表格として上げられる「ピングス」を生み出した有名なワイン醸造家。ピングス2004年がロバート・パーカー氏から、『100点』の評価をされました。



クリスチャン・レイ

現在は、新世代の醸造家クリスチャン・レイ氏に受け継がれ、ピーター・シセック氏からアドバイスを受けながらワイン造りを行っています。

**HERACLIO
ALFARO**

ヘラクリオ アルファロ
ヘラクリオ アルファロはリオハの東にあるアルファロ村から数キロ離れたところにあります。1970年代に Torres Librada 一家がブドウ畑を敷地に植え、ワインの生産を始めたのがはじまりです。テラスガウダ グループはグループ拡大のステップとして、スペインのワインシーンの重要な地域であるリオハでのワインづくりを常に考えていました。長期にわたる徹底的な調査の結果、テロワールに密接に結びついた個性の強いユニークなワインが生産できる場所として、ここが選ばれました。



エラクリオ アルファロ

Heraclio Alfaro	D.O.C. リオハ
[赤]フルボディ	750ml
テンプラニーリョ ガルナッチャ グラシアーノ	



熟した黒い果実と赤い果実のジャム、スパイシーなニュアンスも感じられます。味わいのバランスが良く、フレッシュでありながら濃厚で口当りは滑らか。余韻が長く続きます。



オーク樽で12ヶ月熟成

小売価格 2,600円(税抜)
2,860円(税込)

エラクリオ アルファロ フィンカ エスタリホ

Heraclio Alfaro Finca Estarajo	D.O.C. リオハ
[赤]フルボディ	750ml
グラシアーノ ガルナッチャ テンプラニーリョ マスエロ	



黒い果実やリコリスのアロマ。繊細なバルサミコの香りが現れます。ソフトで繊細なタッチの口当たり。バランスが取れた上質でエレガントなワインです。



オーク樽で16ヶ月熟成

小売価格 5,500円(税抜)
6,050円(税込)



ワイナリーの名前とワインの名前はスペインの航空のパイオニアであるヘラクリオ・アルファロ・フルニエにちなんで名付けられました。

彼は1914年に公式パイロットの称号を獲得した世界で最も若い飛行士であり、スペインで製造された最初の航空機アルファロ I を製造して飛行させた人物です。ブドウ畑とワイナリーはこの歴史的に有名な飛行場があった場所に建設されました。飛行場であったエリアは2,500平方メートルにも及びます。

滑走路エリアは現在ブドウ畑になっており、航空機の格納庫エリアはワイナリーの生産施設が建っています。



ボデガス スゴベル

ボデガス スゴベルのワイン造りの歴史は古く、1898年のヘレスから始まり1987年にリオハに移りました。テロワール、ブドウ、醸造家、それぞれが融合してファミリーワイナリーならではの、他にはないワインを造り出しています。現在では4代目の息子マヌエルとケーマンもワインの世界への情熱を継承し、新しい大胆なワインをつくっています。



50 / 50

50 / 50
[赤] ミディアムボディ
テンプラニーリョ 100%

D.O.C. リオハ
750ml



紫がかった煌きのあるレッド。ストロベリーのアロマが際立ち、かすかに甘草を感じる。フレッシュでフルーティーな口当たり。伝統的なカルボニックマセレーション (Carbonic Maceration) で製造されたワインと通常の醸造方法のワインをブレンドしています。それぞれの特性を活かすことができるため、複雑さを持ちアロマティックで爽やかなワインをつくることができます。

小売価格 2,500円 (税抜)
2,750円 (税込)

ベレソス ブランコ フェルメンバリカ

Belezos Blanco Fermen Barrica
[白] 辛口
マカベオ 100%

D.O.C. リオハ
750ml



シナモンとトロピカルフルーツのアロマが強く、焼きリンゴも感じる。優雅なアロマと濃密な果実味が溶け合い芳醇な味わい。リッチな白ワインです。



フレンチオーク樽で
6ヶ月以上熟成

小売価格 3,300円 (税抜)
3,630円 (税込)

ベレソス クリアンサ

Belezos Crianza
[赤] フルボディ
テンプラニーリョ 主体

D.O.C. リオハ
750ml



ガーネット色。赤系果実の香りと樽香からくるスパイシーな香り。熟したフルーティーなフレーバーが味わい深く、フィニッシュは長い。
テンプラニーリョ 95%
グラシアノとマスエロ、ガルナツチャ 5%



アメリカンオーク樽で
14ヶ月熟成

小売価格 3,300円 (税抜)
3,630円 (税込)

ベレソス レセルバ

Belezos Reserva
[赤] フルボディ
テンプラニーリョ 主体

D.O.C. リオハ
750ml



ルビーレッド。スパイシーとトーストに調和された熟した果実の香り。ベルベットのような口当たり。さわやかな、非常に熟したフルーティーな香り。
テンプラニーリョ 95%
残り 5% (グラシアノ・マスエロ)



フレンチオーク樽と
アメリカンオーク樽で
18ヶ月熟成

小売価格 5,000円 (税抜)
5,500円 (税込)

エコロヒカル

Ecological
[赤]
テンプラニーリヨ 100%

D.O.C. リオハ



樹齢 15 年以上のブドウを使用。ガーネットを彷彿させるようなダークチェリー色。ストロベリーやラズベリー、ブラックチェリーのジャムの香り。ココナッツとバニラがうまく調和し、バルサミコ、ユーカリの木、ミントも感じる。繊細なタンニンでフレッシュさを楽しめる。



アメリカンオーク樽で
11ヶ月熟成

小売価格 4,900 円 (税抜)
5,340 円 (税込)

サルサモチュエロ

Zarzamochuelo
[赤]
テンプラニーリヨ 90% グラシアノ 10%

D.O.C. リオハ



樹齢 35 年以上のブドウを使用。美しいルビーレッド色。ドライローズのブーケ、フルーツジャムとスパイシーなアロマ。フレッシュな赤系果実、バルサミコを感じる。味わいは複雑で、ミネラル感もある。



フレンチオーク樽と
アメリカンオーク樽で
16ヶ月熟成

小売価格 5,800 円 (税抜)
6,380 円 (税込)

シエラ カルボン

Sierra Carbón
[赤]
テンプラニーリヨ 100%

D.O.C. リオハ



樹齢 50 年以上のブドウを使用。新鮮なバルサミコを感じる。ミネラル感もあり、熟した果実やスパイシーさ、トースト感も感じる。ポテンシャルが高く美味しい。バランスが良く、絹のような口当たりと長いフィニッシュ。



600 リットルはフレンチ
オーク樽で 22 ヶ月熟成

小売価格 11,000 円 (税込)
10,000 円 (税抜)

estebanmartín
viñedos y bodegas



ボデガ・エステバン・マルティン

個性のあるワイン造りを目指して
2003年に家族経営のワイナリーとして
設立されました。

冬は寒く、夏は暑い大陸性気候の雨が
わずかしか降らない土地でガルナッ
チャ種を主体の赤ワインに個性を求
め、またシラーなどの国際品種も取り
入れることで、ワールドマーケットに
も受け入れられています。現在、
170haのブドウ畑から1,875,000リッ
トルのワインを生産しています。



ヴィーニャ カナル レッド

Vina Canal Red	D.O. カリニエナ
[赤] ミディアムボディ	750ml
ガルナッチャ シラー	



鮮烈なレッドカラーの外観。
フルーティーで、チェリーなどの
果実味がありとてもジューシーな
のが特徴です。
ボリューム感がありながら、バラ
ンスよくまとまっています。

小売価格 1,400 円 (税抜)
1,540 円 (税込)

ラ ガルデア ホワイト

La Gardea White	D.O. カリニエナ
[白] 辛口	750ml
シャルドネ マカベオ	



リンゴや洋梨の香りに、柑橘系
の果実がほのかに香ります。
フルーティーな口当たりの
ヴィーガン認証の辛口白ワイン
です。

小売価格 2,000 円 (税抜)
2,200 円 (税込)

ラ ガルデア ロゼ

La Gardea Rose	D.O. カリニエナ
[ロゼ] 辛口	750ml
ガルナッチャ 100%	



フレッシュなローズやイチゴの香
り。爽やかでナチュラルな果実味
を感じます。アジア料理との相性
も良い。ヴィーガン認証の辛口ロ
ゼワインです。

小売価格 2,000 円 (税抜)
2,200 円 (税込)

ラ ガルデア クリアンサ

La Gardea Crianza	D.O. カリニエナ
[赤] ミディアム～フルボディ	750ml
ガルナッチャ シラー テンプラニーリョ	



キャラメルやナッツ、カシスの
アロマ。豊かで丸みのあるタン
ニンが特徴的です。熟した果実
味とスパイスを感じ、余韻も長
く楽しめます。

アメリカン、フレンチ、
中央ヨーロッパ産の樽で
6ヶ月熟成

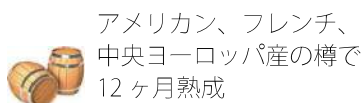
小売価格 2,400 円 (税抜)
2,640 円 (税込)

ラ ガルデア レセルバ

La Gardea Reserva	D.O. カリニエナ
[赤]フルボディ	
ガルナッチャ カベルネソーヴィニヨン	



樹齢 35 年以上のブドウを使用。美しいルビーレッド色。ドライローズのブーケやハーブ、フルーツジャムのアロマ。黒胡椒のスパイシーな香りも感じられます。フレッシュな赤系果実、バルサミコを感じる。味わいは複雑で、ミネラル感もあります。ステーキや炭火焼きと良く合います。



アメリカン、フレンチ、中央ヨーロッパ産の樽で 12 ヶ月熟成

小売価格 3,000 円 (税抜)
3,300 円 (税込)

ウルラ

Ulula	D.O. カリニエナ
[赤]フルボディ	
ガルナッチャ シラー	



3 ヶ月間、白ワイン以上に丁寧にバトナージュを行っています。トースト香やココア、梅のような甘酸っぱさとスパイス感の存在も感じます。フレッシュ感もありながら、複雑味も感じます。年間生産量約 7,500 ボトル。



16 ヶ月熟成

小売価格 3,000 円 (税抜)
3,300 円 (税込)

ニーニョ ミマド シャルドネ

Niño Mimado Chardonnay	D.O. カリニエナ
[白]辛口	
シャルドネ 100%	



樹齢 25 ~ 45 年のブドウを使用。約 3 ヶ月間バトナージュを行っています。バターやナッツ、エキゾチックフラワーなどのアロマ。メロンやパイナップルも感じます。樽の香りが広がり魅力的です。



フレンチオーク樽で 6 ヶ月熟成

小売価格 3,900 円 (税抜)
4,290 円 (税込)

ニーニョ ミマド ガルナッチャ

Niño Mimado Garnacha	D.O. カリニエナ
[赤]フルボディ	
ガルナッチャ 100%	



樹齢 100 年以上の古木のブドウを使用。太陽の光をいっぱい浴びたブドウの味わいが感じられます。ブラックチェリーやカカオ、樹皮、グローブなどの甘いスパイスを感じます。熟した果実の複雑な香りに、豊かなミネラル感とバルサミコの風味。酸味のバランスが良く、余韻も長く楽しめます。煮込み料理とよく合います。



300 リットルと 500 リットルのフレンチオーク樽で 16 ヶ月熟成

小売価格 3,900 円 (税抜)
4,290 円 (税込)

エステバン マルティンにはオーク樽が全部で 350 樽あります。その中の 40%を毎年、新しい樽に変えています。それぞれのワインの目指すべき味わいをイメージして、新樽の使用率や熟成期間をヴィンテージによって変更しています。



Jané Ventura

VINS I CAVES DES DE 1914

ジャネヴェントウラ

1914年にジョセップ・シャネヴェントラによって設立された家族経営の伝統あるワイナリーです。海拔 700 メートルに位置するブドウ畑は海と山、両方の要素の影響を強く受け、ぶどうのフレッシュな酸味が維持できる大変恵まれた環境です。2010 年からは有機生産に取り組み始め、安全なワイン造りに力を入れています。



レセルバデラムシカ 2016

Reserva de la Musica	D.O. カバ
[カバ] 辛口	750ml
チャレッロ 40% マカベオ 40% パレリャーダ 20%	



ハーブ(フェネル)や白い花のデリケートなアロマと、オレンジの皮のコンフィなどの柑橘系のアロマ。
クリーミーでドライ。
シルキーな口当たりと長いフィニッシュを感じる。
上品で優しいカバ。



24 ~ 30 ヶ月熟成

小売価格 3,500 円(税抜)
3,850 円(税込)

レセルバデラムシカロゼ 2017

Reserva de la Musica Rose	D.O. カバ
[カバ] 辛口	750ml
ガルナッチャ 100%	



イチゴやラズベリーの赤系果実とバラの花びらが複雑にブレンドされたアロマ。繊細な泡が口の中に広がる。ボリュームがあり、強さを持ちながらもフレッシュ感も感じる洗練されたロゼのカバ。



24 ~ 30 ヶ月熟成

小売価格 3,500 円(税抜)
3,850 円(税込)

ジャネヴェントウラ ド 2013

Jane Ventura Do 2013	D.O. カバ
[カバ] 辛口	750ml
チャレッロ マカベオ	



2013 年ヴィンテージカバ。ブドウの出来のいい年だけに造られる特別なヴィンテージカバです。洋ナシとリンゴ、白系の花、ハーブ(タイム)、豊潤な果実の特徴を見事に表したミネラル感のある力強い味わい。細かくクリーミーな泡。上品な長い余韻。



55 ~ 65 ヶ月熟成

小売価格 5,000 円(税抜)
5,500 円(税込)

センプレヴィバ

Sempreviva	D.O. ペネデス
	750ml
マルヴァジアシチェス 100%	



6ヶ月間のシュール・リーを行っています。白い花やグレープフルーツなどの柑橘類のアロマ。パイナップルのようなエキゾチックな果実も感じられます。口の中で複雑な味わいと幅を持ち、ワイン通にも満足してもらえるワインです。

小売価格 4,200 円(税抜)
4,620 円(税込)

マルヴァジア シチェス		チャレッコ	
Malvasia Sitges	D.O. ペネデス	Xarel.lo	D.O. ペネデス
[白]辛口		[白]辛口	
マルヴァジアシチェス 100%		チャレッコ 100%	
 <p>しっかりとしたアロマ。初めは樽香の印象は薄い。レモンの柑橘系、切ったばかりのハーブと果実(ライチ、白ブドウ)を感じ、その後、白コショウ、松の樹脂とほんのすこし桃のアロマを感じます。口当りはフレッシュ。口の中で広がり、ボリュームがある。少しビターで、樽のトーストを感じます。複雑でポテンシャルがあります。</p> <p> 5ヶ月熟成</p> <p>小売価格 4,200円(税抜) 4,620円(税込)</p>	 <p>シュールリー製法。フェネル、ローズマリーや梨、メンブリージョのアロマ。チャレッコ特有のフレッシュさと厚みのあるオイリーな口当たりです。厳選した質の良い2樽とアンフォラのワインをブレンドして瓶詰めしているため、生産本数が限られている貴重なワインです。</p> <p> 300リットル フレンチオーク樽(新樽・一年使用の樽)とアンフォラ(粘土の素焼きの瓶)で5ヶ月熟成</p> <p>小売価格 5,000円(税抜) 5,500円(税込)</p>		
スモイ スモル		ヴィニェス ブランケス	
Sumoi-Sumoll	D.O. ペネデス	Vinyes Blanques	D.O. ペネデス
[赤]フルボディ		[白]辛口	
スモル 100%		チャレッコ マカベオ マルヴァジアシチェス グルナッシュブラン	
 <p>樹齢60~70年の古木から取れたブドウのみを使用。フローラル(ヴァイオレット)のアロマやラズベリー、スグリなどのフレッシュな赤い果実、森の茂みや木の香りも感じます。口当りは軽やかでフレッシュ、まったりとしています。後味は樽のタンニンを感じます。</p> <p> フレンチオーク樽で8ヶ月熟成</p> <p>小売価格 6,500円(税抜) 7,150円(税込)</p>	 <p>メロンやトロピカルフルーツのアロマ。オレンジの花のような白い花を感じます。口当りはクリーミーでフレッシュ。余韻が長い。</p> <p>エチケット： ペネデスの海の風景です。浮いている樽とボートは1935年頃に盛んだったサンサルバトルの古い港を連想させます。</p> <p>小売価格 3,300円(税込) 3,000円(税抜)</p>		
ヴィニェス ロゼス		ヴィニェス ネグレス	
Vinyes Roses	D.O. ペネデス	Vinyes Negres	D.O. ペネデス
[ロゼ]辛口		[赤]フルボディ	
スモル ガルナッチャ		テンプラニーリョ スモル シラー サンソー ガルナッチャ	
 <p>シトラスやバラのようなフローラルなアロマ、カラントやイチゴの赤系果実も感じます。口当りはまるやかで、フレッシュさが口に広がります。</p> <p>エチケット： ペネデスの村の象徴がいくつか描かれています。</p> <p>小売価格 3,300円(税込) 3,000円(税抜)</p>	 <p>ブラックベリーやラズベリーなどの熟した赤系果実の香り。バルサミコも感じます。素晴らしいタンニンとテクスチャー。後味にスパイスと熟した果実を感じます。余韻も長い。</p> <p>エチケット： 葡萄畑とペネデスの山が美しく調和された風景です。他にもオリーブの木やアーモンドの木、農家も描かれています。</p> <p>小売価格 3,500円(税抜) 3,850円(税込)</p>		

CAN AXARTELL

Vi de la terra Mallorca

カンアシャルテル

Can Axartell はマヨルカ島の北東部にあるワイナリーです。マヨルカ島のブドウ栽培の多様性を活性化するため、島の固有品種を積極的に栽培しています。ワイン製造は果実の受け取りから瓶詰めまで、すべての工程をポンプを使用せず、自然の重力のみで移動しています。この方法は摩擦が無いために香りがほとんど損なわれません。



ヴェロマルブランコ

Velomar Blanco [白] 辛口	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ 750ml
マスカット マルヴァシア プレンサル・ブラン シロ・ロス ヴィオニエ	



香りは非常に芳香があり、フローラルとトロピカル フルーツの香りがします。味わいは機敏で、フレッシュさがり、さわやかで心地よいです。強烈な酸味とエレガントなフィニッシュは、ワインとして理想的です。

小売価格 2,900 円 (税抜)
3,190 円 (税込)

ヴェロマルロサド

Velomar Rosad [ロゼ] 辛口	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ 750ml
シラー メルロー ピノノワール プレンサル・ブラン	



ピーチと杏の皮。地元の品種と外国の品種の相互作用の結果、非常にフルーティーでフレッシュで心地よいワインです。口に含むと、フレッシュさが際立ち、最初の甘い特徴がワインに優しく、非常に心地よい後味の感覚を与えます。

小売価格 2,900 円 (税込)
3,190 円 (税抜)

ヴェロマルティント

Velomar Tinto [赤] ミディアムボディ	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ 750ml
シラー メルロー	



野生の果物の繊細なアロマ。口に含むとフレッシュで心地よく、飲み続けたいくなるエレガントな味わいです。

小売価格 2,900 円 (税込)
3,190 円 (税抜)

ブランコ

Blanco	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ
[白]辛口	750ml
プレんサル・ブラン モスカテル ジロ・ロス	



プレんサル・ブランはマヨルカ島固有の白ブドウ品種です。香りは、トロピカルフルーツが際立ち、レモンの皮の柑橘類も感じます。樽熟成に由来するバニラのほのかな香りも感じます。味わいは、非常にダイレクトでフレッシュでありながら、ボリュームがあり、エレガントです

小売価格 3,600 円 (税抜)
3,960 円 (税込)

ロサド

Rosado	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ
[ロゼ]辛口	750ml
ピノ・ノワール カリエット シラー メルロー	



オレンジブロッサムとローズのエレガントなフローラルの香り。アプリコットとネクタリンのフルーティーなアロマと、ピノノワールがもたらす赤い果実のアロマ。マンゴーとパッションフルーツ、トロピカルフルーツも感じます。フェネルなどの地中海のハーブの微妙なニュアンス。味わいはエレガントなワインで、心地よさとフレッシュな感覚があり、白い果実の含みがあります

小売価格 3,800 円 (税込)
4,180 円 (税抜)

ティント

Tinto	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ
[赤]ミディアム〜フルボディ	750ml
カリエット シラー ピノ・ノワール マント・ネグロ	



フローラルでフレッシュなフルーツのアロマ。チェリー、ラズベリーなどの赤系果実の砂糖漬けやスミレも感じます。フレッシュチーズのパイのようなクリーミーさ、ハーブも感じます。

小売価格 3,300 円 (税込)
3,630 円 (税抜)

コルム

Corum	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ
[白]辛口	750ml
マルヴァジア・バンヤルブファール	



ジャスミンとアーモンドの花のエレガントなフローラルアロマ。ライチ、マンゴー、パッションフルーツなどのトロピカルフルーツが続きます。樽熟成から来るバニラやココナッツ、ナッツなどの甘いスパイスのクリーミーさのニュアンスもあります。味わいはエレガントでバランスが取れており、長くて複雑な余韻が残ります。



フドレ フレンチオーク樽で
9ヶ月熟成

小売価格 4,900 円 (税込)
5,340 円 (税抜)

テルム

Terrum	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ
[ロゼ]辛口	750ml
カリエット 100%	



サワーチェリーから始まり、タイム、ベイベリー、ジュニパーの香りのよいハーブが重なります。味わいはピノノワールのような生き生きとした酸味が印象的でありながら熟したタンニンも感じられます。



フレンチオーク樽で
12ヶ月熟成

小売価格 5,600 円 (税込)
6,160 円 (税抜)

ヴェンツム

Ventum	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ
[赤]フルボディ	750ml
メルロー シラー カリエット	



カシス、ダムソンプラム、ブラックベリー、革、紅茶の香り。コショウとベルガモットも感じます。口に含むと熟した黒い果実、ジュニパー、リコリスを彷彿とさせます。樽熟成によってエレガントさの中に繊細なスモーキーさを与えています



フレンチオーク樽で
12ヶ月熟成

小売価格 5,600 円 (税込)
6,160 円 (税抜)

アーティスト		アンバー マケラト	
The Artist	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ	Ambar Macerat	GP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ
[赤]フルボディ		[オレンジ]辛口	
シラー メルロー カリエット		固有品種の白ブドウ	



スミレとラベンダー、プラム、ブラックベリー、ブラックカラントなどの強烈で複雑な芳香な香り。メントールやユーカリ、コショウ、熟成したチーズ、バニラ、ココナッツ、チョコレートを感じます。口には含むと、ボリュームがあり、肉厚でシルキーなタンニンがあり、力強いフルボディのワインです



フレンチオーク樽で
12ヶ月熟成

小売価格 6,650 円 (税抜)
7,315 円 (税込)



マルメロ、オレンジの皮、芳香のある地中海のハーブ、バルサミコの香り、特にメントールを呼び起こします。味わいはドライで、強烈で複雑です

小売価格 4,650 円 (税抜)
5,115 円 (税込)

ドルチェ	
Dolç	IGP ビ・デ・ラ・テラ・マヨルカ
[白]甘口	
モスカテル	



オレンジブロッサム、カモミール、バラ、熟した核果、桃、オレンジの皮、ドライアプリコット、焼きりんご、蜂蜜、熟したパイナップルの香り。口の中には繊細でバランスの取れた甘さがあり、酸味も感じます。フレッシュさと軽さの感覚を提供し、卓越した肉質と長いフィニッシュを伴います

小売価格 4,650 円 (税抜)
5,115 円 (税込)



カサ サンタ エウラリア

17世紀にヴィーニョヴェルデ地域の中心部に設立されたワイナリーです。何世代にもわたり、家族でワインを改良しながらも伝統を守り続け、ワイン生産への情熱とヴィーニョベルデの魅力を伝えてきました。多数の賞を受賞し、ロバート・パーカー氏も認めたヴィーニョ・ヴェルデです



PLAINAS アサル/アrinto

Plainas Azal/Arinto	D.O.P.ヴィーニョ・ヴェルデ
[白]辛口 微発泡	750ml
アサル アrinto	



グレープフルーツ、アプリコット、白い花、僅かにアマレット(少し苦みのあるアーモンド)のアロマ。

小売価格 1,900円(税抜)
2,090円(税込)

PLAINAS ローレイロ

Plainas Loureiro	D.O.P.ヴィーニョ・ヴェルデ
[白]辛口	750ml
ローレイロ 100%	



野生のハーブ(タイム・ローズマリー)とトロピカルフルーツ、パイナップルのアロマ。ボリュームがあり、口当たりはクリーミーです。

小売価格 2,200円(税抜)
2,420円(税込)

PLAINAS ロゼ

Plainas Rose	D.O.P.ヴィーニョ・ヴェルデ
[ロゼ]辛口	750ml
エスパディロ 100%	



イチゴやチェリーの愛らしい香り。味わいは適度に酸があり非常に滑らかな口当りは重さを全く感じさせません。

小売価格 1,900円(税抜)
2,090円(税込)

PLAINAS レッド

Plainas Red	D.O.P.ヴィーニョ・ヴェルデ
[赤]ミディアムボディ	750ml
ヴィニャオン 100%	



カシス、ブラックチェリー、ブルーベリー、などのアロマ。豊かな酸に凝縮した果実味。味わいは思いのほか滑らかです。

小売価格 2,100円(税抜)
2,310円(税込)



AITANA WINE HOUSE

神戸から世界各地のワインを
心をこめてお届けいたします。

フランス、スペイン、イタリア、ポルトガル、
ニューワールドからデイリーに楽しめる
お手頃なワイン、特別な日のためのワインまで
世界各地のワインを取り揃えております。



商品を検索する

NEW ITEM 新着商品

RECOMMEND ITEM おすすめ商品

PICK UP ITEM 注目商品

RECENT HISTORY 最近チェックした商品

AITANA カタログ



商品一覧

すべての商品を見る



ご注文は、簡単・便利な オンラインショップがオススメです！

飲食店様用のHPに取り扱い商品を掲載しております。HPからの注文も可能です。

ご利用にはパスワードが必要ですので、ご興味がある方は営業担当にお尋ねください。



■掲載商品に関するお問い合わせ先

AITANA WINE HOUSE

〒651-0092

兵庫県神戸市中央区生田町 2-6-13 1F

TEL 078-251-1600

FAX 078-251-1610

