



対日プロモーション企画

## DO ウティエル・レケーナのボバル

スペイン・バレンシア州の原産地呼称ウティエル・レケーナが行う  
2021年1月から2021年4月30日までの4か月間、  
同地の在来黒ブドウ品種ボバルの対日プロモーション

### デジタル媒体を使った情報発信

ホームページ、フェイスブック、ツイッター、インスタグラムによる次の現地情報動画配信。

1

- ・原産地呼称統制委員会による総合的な紹介ビデオと情報
  - ・プロモーション参加9社の紹介ビデオと各社の情報
- ！ 第1回は2021年1月12日（火）、統制委員会および参加9社の紹介動画一斉配信。  
！ 以後5日ごとにニュースを発信。

2

ユーチューブによる次の日本市場情報動画配信

- ・参加7社（2社はレストランと取引なし）のワインの輸入元と、そのワインを使用しているレストランもしくはバルで、同DOのボバルを使ったワインのマリアージュを取材し、発信。
- ！ 3月から4月まで2か月間で配信予定。

3

メールによる情報配信告知

新着動画の配信情報をメールで告知。

### DO ウティエル・レケーナのボバル大使任命式

#### ボバル大使任命書授与式

ボバル大使にソムリエ菊池貴行氏を任命。

原産地呼称統制委員会会長のビデオメッセージによる授与式。

菊池氏によるDOウティエル・レケーナの解説と参加ボデガとそのワインの簡単な説明。

小笠原伯爵亭シェフ、ゴンサロ・アルバロ氏とのコラボレーションによるマリアージュ・ランチ

！ 以上をビデオ撮影し、配信。

## DO ウティエル・レケーナの

## ボバル大使任命式

スペイン、バレンシア州の原産地呼称ウティエル・レケーナ統制委員会は、その地場黒ブドウ品種ボバルの対日プロモーションの一環として、ボバル大使を任命いたします。

**日時**：2021年3月25日（木）11:30～14:00

**場所**：小笠原伯爵邸 <https://www.ogasawaratei.com/>  
〒162-0054 東京都新宿区河田町10-10

**Tel**：03-3359-5830

**主催**：原産地呼称ウティエル・レケーナ統制委員会 <https://utielrequena.org/>  
Calle Sevilla, 12. CP 46300 - Utiel (Valencia) España

### ボバル大使任命式

11:30～11:50

ボバル大使にソムリエ菊池貴行氏を任命。（プロフィールは別紙参照）  
原産地呼称ウティエル・レケーナ統制委員会会長ホセ・ミゲル・メディナ・ペドロ  
José Miguel Medina Pedrón のビデオメッセージによる授与式。

### ボバルの試飲と料理とのマリアージュ

12:00～14:00

- ・ボバル大使菊池貴行氏による DO ウティエル・レケーナの解説と参加ボデガとそのワインの説明。
- ・小笠原伯爵邸シェフ、ゴンサロ・アルバロ氏とのコラボレーションによるマリアージュ・ランチ

#### ☆ビデオ配信

ボバル大使任命式とボバルと料理のマリアージュを撮影したビデオを日本語版ホームページとSNSで配信します。  
<https://www.vinos-utiel-requena-jp.com>

DO ウティエル・レケーナ統制委員会対日プロモーション連絡事務所  
株式会社アケヒ Tel. 03-3303-3789 [akehi@vinoakehi.com](mailto:akehi@vinoakehi.com)





utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Embajador de Bobal  
página 3



## ボバル大使

ソムリエ  
菊池 貴行 氏

アクアイグニス

支配人兼シェフソムリエ

菊池 貴行 (キクチ タカユキ)

1978年 東京 深川生まれ。

大学在学中、月島の「スペインクラブ」でスペインワインに目覚める。

本場のワイン、料理に触れにスペインへ。

帰国後 2004年のオープンから「サンパウ」にソムリエとして勤務。

バルセロナのサンパウ本店での研修を経て、2006年、同店のシェフソムリエに就任。

その間スペイン政府貿易庁が主催した第1回「ICEX」(シェフ要請プログラム)の日本代表、世界唯一のソムリエとして選ばれ、2007年10月からスペインに国費留学。

リオハの二つ星「エチャウレン」や南スペインの二つ星「アトリエ」で研修を積みながら、ワインの作り手と交流を重ねる。

第4回マドリッドフシオンのソムリエコンクールでは、実技試験審査員。

2010年5月、第1回の「カヴァ騎士団(シュバリエ)」に選ばれる。

ワイン雑誌への寄稿やワインセミナー多数。

ワインスクール、レストランマナー講師も勤める。

2020年7月より現職。

アクアイグニス

三重県湯の山「癒し」と「食」をテーマにした、総合温泉リゾート施設。

2021年春、伊勢よりほど近い多気にて、広大な敷地を利用したVISONヴィソンをオープン。

スペインから人気のバルの誘致をはじめ、日本古来の食文化と薬草湯、ホテルの日本初のスマートインター直結の大型リゾート施設を展開。

DO ウティエル・レケーナ統制委員会対日プロモーション連絡事務所  
株式会社アケヒ Tel. 03-3303-3789 akehi@vinoakehi.com



utiel-requena  
DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## DO ウティエル・レケーナ

原産地呼称 DO ウティエル・レケーナがあるのは、スペインのバレンシア県内陸部のメセタと呼ばれる台地で、海岸から 70km ほど内陸にあります。地中海性気候ながら、大陸性気候の影響も受ける気候で、標高は平均海拔 750m ほど。



生産エリアは、カウデテ・デ・ラス・フエンテス、カンポロブレス、フエンテロブレス、レケーナ、シエテ・アグアス、シナルカス、ウティエル、ベンタ・デル・モロ、ビリャルゴルド・デル・カブリエルの9市町村で構成されています。



登録ワイナリーの数 110 軒、うち半数が瓶詰めまで行う生産者で、大規模、中規模、小規模、そして、協同組合から個人のワイナリーまで、様々な規模やタイプの生産者がいます。

ぶどうの栽培面積：32,567 ヘクタール

ぶどう栽培農家数：4,977 軒

DO ウティエル・レケーナ統制委員会対日プロモーション連絡事務所  
株式会社アケヒ Tel. 03-3303-3789 akehi@vinoakehi.com





平均日照時間は、年間で 2,700 時間程度。ぶどうの成熟期にほぼ雨が降らないため、十分な日照を得られ、また、悪天による病害リスクが非常に少ないため、農薬を使用せず、環境に配慮したぶどう栽培が可能となっています。

ワインの主要なタイプは赤で、地場品種のボバルが主ですが、テンブラニーリョ、ガルナチャ・ティンタ、ガルナチャ・ティントレラ、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラー、ピノ・ノワール、プティ・ヴェルド、カベルネ・フランも認定されています。白の認定品種では地場品種のタルダナの他、マカベオ、メルセゲラ、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、パレリャダ、ベルデホ、モスカテルがあります。

## 2700 年の歴史

DO ウティエル・レケーナのワインづくりの歴史は、2,700 年に及びます。この地域の石器時代の遺跡から、ワインを醸造していたことをしめす証拠が見つかっており、イベリア人の時代から現在に至るまで、途絶えることなく続いてきたことが分かっています。

レケーナにある「ラス・ピリーリャス」などでは、石をくりぬいて作ったラガールや、アンフォラ、史料のほか、ぶどうの種なども見つかっており、ウティエル・レケーナのワイン文化は、イベリア半島のワインづくりの起源まで遡ります。

地品種としてのボバルの歴史の古さ、継続性、そして、その独自性の価値の高さは、ボバルの地としての文化的景観の礎となっているとして、現在、ユネスコ世界遺産の登録申請中です。



PROMOCIÓN DE LA BOBAL DE LA DO UTIEL-REQUENA hasta el final de 2021

## ぶどう品種 ボバル



DO ウティエル・レケーナの土着のぶどう品種であるボバルは、DO 全体のぶどう栽培面積の 70% を占めており、この地域の気候、テロワールに非常に適しています。

ボバルは、栽培面積だけでなく、ワインとしてのポテンシャルの観点からも、DO ウティエル・レケーナにおいて非常に重要なぶどう品種で、ここ数年で、各ワイナリーにおけるボバルの栽培、醸造技術は大変進歩しました。その結果、DO ウティエル・レケーナの個性を完璧に表現した、すばらしい官能性を持つワインが次々と登場しています。

ボバルからつくられるロゼワインは、力強い赤系果実のアロマが特徴で、色は魅力的なピンク色に、生き生きとした濃いすみれ色が表れます。口に含むと、非常にフレッシュで、バランスが取れた味わいが、口いっぱいに広がります。非常にアロマティックで、ウティエル・レケーナらしいワインとなります。

ボバルからつくられる赤ワインは、ストラクチャーがしっかりとした、ポリフェノールなワインとなり、味わいはバランスよく、香りはとても個性的で、熟した果実、ほのかに皮、ドライフルーツ、リコリス、スパイスを思わせます。DO ウティエル・レケーナらしさを持つ、個性的なワインとなります。ボバルは非常にとても濃く、長期熟成にとっても適しています。ヤングワインは緑は非常に濃く、はっきりとした紫色をしています。熟成させると、熟したチェリーのような色になり、ゆっくりと茶色へと近づいていきます。

研究によると、ボバルはぶどうの中でも、心臓疾患によい物質で、抗がん作用があると言われる、レスベラトロールの含有量が多いことが分かっています。

ウティエル・レケーナのワイナリーの多くは、ウティエル・レケーナの品質を表現するため、ボバル単一品種のワインをつくっています。

DO ウティエル・レケーナ統制委員会対日プロモーション連絡事務所  
株式会社アケヒ Tel. 03-3303-3789 akehi@vinoakehi.com

DO ウティエル・レケーナのボバル対日プロモーション 2021 (4月未まで)

Listado de las bodegas y vinos participantes en la peomoción 2020-2021 y sus importadores

## 参加ボデガおよび輸入元リスト \*ABC 順

**Cherubino Valsangiacomo** チェルビノ・バルサンジアコモ / **Bobal de San Juan** ボバル・デ・サンファン

輸入元 (株) シージーシージャパン : <http://www.cgjapan.co.jp/index.php>  
飲食店と直接取引なし。

**Chozas Carrascal** チョサス・カラスカル / **Las Dos Ces** ラス・ドセス

輸入元 ミリオン商事 (株) : [https://milliontd.biz/list.php?c\\_id=26](https://milliontd.biz/list.php?c_id=26)

**Coviñas** コビニャス / **Villa de Adnos Bobal Tinto** ビリャ・デ・アドノス・ボバル・ティント

輸入元 (株) サス : <https://shop.spainclub.jp/shopbrand/ct302>

**Faustino Rivero Ulecia** ファウステイノ・リベロ・ウレシア

輸入元 輸入元なし。

**Finca San Blas** フィンカ・サン・ブラス / **Finca San Blas Bobal** フィンカ・サン・ブラス・ボバル

輸入元 ウミネコ醸造 (株) : <https://www.uminekojozo.com/>

**Pago de Tharsys** パゴ・デ・タルシス / **Tharsys City Bobal** タルシス・シティ・ボバル

輸入元 (株) ノルレイク・インターナショナル : <http://www.norlake.co.jp/>

**Sierra Norte** シエラ・ノルテ / **Pasión de Bobal** パシオン・デ・ボバル

輸入元 (株) スコルニ・ワイン : <https://www.sukoruniwine.com/> 商品情報 / ボデガ - シエラ - ノルテ /

**Sierra Norte** シエラ・ノルテ / **Temperamento** テンペラメント

輸入元 ユニオンリカーズ (株) : <http://www.union-liquors.com/>

**Vegalfaro** ベガルファロ / **Caprasia Bobal Ánfora** カブラシア・ボバル・アンフォラ

輸入元 (株) パナバック : [https://www.panavac.com/wine\\_spain.php](https://www.panavac.com/wine_spain.php)

**Vera de Estenas** ベラ・デ・エステナス / **Bobal de Estenas** ボバル・デ・エステナス

輸入元 (株) サス : <https://shop.spainclub.jp/shopbrand/ct302>

DO ウティエル・レケーナ統制委員会対日プロモーション連絡事務所  
株式会社アケヒ Tel. 03-3303-3789 [akehi@vinoakehi.com](mailto:akehi@vinoakehi.com)



## LAS 2 CES TINTO

ラス ドセス テイント



ワイン名 : ラス ドセス・テイント  
ヴィンテージ : 2018  
生産者名 : チョサス・カラスカル  
Chozas Carrascal  
原産国 : スペイン  
地方・地区 : バレンシア・レケーナ  
格付 : DO ウティエル・レケーナ  
規格 : 750ml x 6本  
セパージュ : ポバル 100% (樹齢 60 年)  
醸造 : 発酵時にコンクリートタンクを使用。  
フレンチオーク(2~3 年使用樽)で6 か月熟成  
アルコール度数 : 13.5%  
JAN コード : 8 437012 547155  
参考小売価格 : ￥2,000(税抜)  
**【テイastingコメント】**  
凝縮感のあるレッドルビーカラー。フレッシュな赤系果実の香りに  
バルサミックのニュアンスやトースト香。チェリー、ハーバル、スパ  
イシーな要素をエンドに感じられる。丸みのあるタンニンは引き締  
まり程よい。  
ペニングガイド 2021 91  
参考) ジェームス サックリング 90  
ワインスペクテーター「ベストバリュー」獲得

### NOTES

ワイナリーの設立は 1990 年、バレンシアの州都から 70km 離れたレケーナのサン・アントニオ村に位置する家族経営のワイナリー。栽培面積は 40ha のうち現在 32ha がヴィノ・デ・パゴに認定されています。樹齢 100 年の古木のポバルをはじめとする赤 8 種類(ポバル、シラー、メルロー、ガルナッチャ、モナストレル、テンプラニーヨ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン、白 3 種類(マカベオ、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン)の合計 11 品種という多品種栽培を手掛け、シラーやソーヴィニオンブランは初めて DO に認定されるというこの地のパイオニア的存在です。そのブレンドした品種の数を名前にした「3」「4」「8」は 2012 年にパゴ認定をうけました。(スペインで現時点認定されているパゴは全 17。) 標高 800m、石灰岩土壌で大陸性気候に地中海性気候の影響も受けながら「環境にやさしいワイン造り」をモットーに取り組んでいます。(2010 年にオーガニック認定。) 除草剤などの農薬は一切使わず肥料は羊のたい肥を使います。またトラクターや機械からの CO2 排出量削減にも気を使い、設備で使用する電気の 6 割はソーラーパネルで自家発電、将来的には 9 割をめざすなど、環境対策にも熱心に取り組んでいます。

 ミリオン商事株式会社

東京都江東区東陽 5 丁目 26 番 7 号

TEL : (03) 3615-0411

HP URL : [https://milliontd.biz/list.php?c\\_id=26](https://milliontd.biz/list.php?c_id=26)

商品 概要

品名	パシオン デ ボバル				ビンテージ	
原語	Pasión de Bobal				2017	
産地	D.O.ウティエル・レケーナ		D.O.Utiel Requena			
生産者	ボデガ・シエラ・ノルテ		Bodega Sierra Norte			
ぶどう品種	ボバル 100% (樹齢 60年以上)		ユーロリーフ	EU有機認証及び		
発酵容器	ステンレス・スチールタンク	発酵期間	15日間			
発酵温度	25℃	MLF	あり (樽内にて)			
熟成容器 / 期間	フランス産 (アリエ) 新樽225L / 6ヶ月					
ボディ	ミディアム	度数	14.0%	飲み頃温度		16~18℃
料理	赤身肉料理、ジビエ、ビーフシチュー、ステーキ等					
ノート	<p>ピガロー種のチェリー色で、縁はバイオレット。イチゴ、フランボワーズ、カシスのアロマで、樽からくる軽い焙煎香とのバランスが見事。また、スパイスやカンゾウを感じる。口当たりはまろやかで、果実味、丸みのあるタンニン、しっかりとした酸、また、樽からくるバニラ、スモークの風味が広がる。バランスのとれた魅力溢れるワイン。</p> <p>こちらのVTは世界的に有名なワイン評論家 James Suckling氏の2019年度の品評会にて高評価の91点を受賞、その他、国内外で多くの賞を受賞しております。</p>					
名前の由来	<p>絶滅しかけていた土着品種だったボバルの素晴らしさを広く知ってもらおうと、5年間の試行錯誤を重ねて生まれたワイン。まさにスタッフのぶどう品種「ボバル」への「パシオン (情熱)」を込めたワインということで、この名前を付けました。ラベルにはハートの木が描かれております。</p>					
容量	750ml	入り数	6本	年間生産本数	70,000本	
参考小売価格	¥2,900		コード	8436017631173		

生産者 概要

生産者名	ボデガ・シエラ・ノルテ	原語	Bodega Sierra Norte
設立	1995年	生産量	375,000リットル
畑面積	60ヘクタール	所在地	カンボロプレス
畑の標高	920m	土壌	中新世の礫を含んだ、粘土質の赤土。
収穫	手摘み	収穫時期	8月末~10月初旬頃
気候	大陸性気候で、地中海性気候の影響もあり。年間降雨量は350~450mm程度。		
メモ	<p>ボデガ・シエラ・ノルテはバレンシア県の内陸にあるレケーナの外れ (バレンシアから車で30分程度) にある家族経営のワイナリーで、ぶどう栽培農家の3代目が、自分たちのワインを作ろうと1995年に設立 (瓶詰めは1998年から開始)。カンボロプレスに60ヘクタールのぶどう畑を所有。</p> <p>土着品種ボバルの他、テンプラニージョ、カベルネ・ソービニオン、メルロー、シラー、マカベオ、シャルドネ、ソービニオン・ブランを栽培しています。また、ぶどう畑はすべてオーガニックの認証を受けています。</p>		

【スペインワイン専門商社 株式会社スكورニ・ワイン】

SU KORUNI

〒105-0004 東京都港区新橋1-8-6 近江ビル  
TEL 03-3573-4181 FAX 03-3573-6070  
[info@sukoruni.co.jp](mailto:info@sukoruni.co.jp)

~スペインワインで素敵なきを~



FINCA  SANBLAS

## Finca San Blas

フィンカ・サン・ブラス



生産者概要			
創業年	1992年(自社醸造は2000年)	所在地	バレンシア州 バレンシア県 レケーナ市
原産地呼称	D.O.ウティエル=レケーナ	海拔	680~750m
気候	大陸性気候の影響を受けた地中海式気候	土壌	沖積層。区画によるが主に粘土-石灰質土壌
栽培	サステイナブル	栽培責任者	ニコラス・サンチェス・ディアナ
畑面積	75Ha	醸造責任者	ニコラス・サンチェス・ディアナ

サン・ブラス農園はバレンシア市から内陸に向かって約65km、海拔約700mの高地に位置するレケーナ市にあります。古くからぶどう栽培・ワイン醸造が盛んなレケーナ周辺は地中海式気候と大陸性気候両方影響を受けており、その大きな特徴の一つは昼夜の温度差が大きいこと(20℃以上になることもあり)です。

サン・ブラスのぶどう畑は林や丘を含む585Haもの広大な敷地の中で計75Haを占め、緩やかな傾斜地、谷間などぶどうの生育に好環境な小区画に分散しています。そしてぶどう畑を囲むのは、地中海植物の松、ネズミサシ、ピャクシ、ローズマリーやタイムなどのハーブが生い茂る、豊かな自然です。この自然環境を大切にしながら農作物を育てることが、環境への責任、そして品質への責任だと考え、【サステイナブル・アグリカルチャー(持続可能な農業)】を実践しています。

つまり、広大な自然環境を最大限に尊重すること、よって自然環境の脅威になるようなことをしない、ということを実践しています。そのため、化成肥料、除草剤、土壌を侵食するあらゆる物質、さらに浸透性殺菌剤は使用していません。

ぶどう畑は自然環境の一部だと考え、たとえば、害虫対策には、敷地内に存在する『天然のツール』、つまり天敵となる生き物や、あるいはフェロモンカプセル(蛾の交信錯乱剤)を活用しています。ちなみに、現在オーガニック農業申請がバレンシア州審査委員会により承認され、認証移行期間中です(承認後、認証発行まで一定期間の経過が必要)。

サン・ブラスは、ワインは農産物であり、ぶどうの品質がそのままワインの品質に反映される、また反映されるべきだと考えています。そのこだわりから、各区画の地質、微気候に最も適した品種を選び、植樹し、そしてそれぞれの品種に合った栽培方法を採用しています。例えば、ボバルは収量のコントロールが重要なため、農園で最も痩せた土壌に植樹、そしてぶどうの勢力を添え木に沿って上に向けるようにする垂直コルドン仕立て(Cordon vertical)で栽培しています。

また、ぶどう畑が75Haあるにも関わらず、サン・ブラスのワインの年間総生産量はわずか5~6万本。収穫されたぶどうのうち、最高品質の約10%のみを使って、サン・ブラスのワインは造られるからです。最高品質のぶどうを選ぶことにより、もちろん各ヴィンテージの個性はありますが、サン・ブラスのワインは常に安定した品質を保っています。

ワイナリーは、フランスの伝統的な「シャトー」を思わせるスタイルで、醸造所は農園の真ん中にあり、ここでは、自然で、オーガニックなワイン造りが行われています。手摘みで収穫されたぶどうは潰れないよう10Kgの小箱に入れられ、醸造所まで運ばれ、冷却後、選別テーブルで丹念に選別されます。醸造所はもともと傾斜している部分に建てられており、その自然の傾斜を利用して、グラビティ・フローで果汁はタンクに移動していきます。

SO2は必要最小限の使用に留め、全てのワインにおいて、60ml/Lと以下、少量のみ含有となっております。

運営は最高責任者のアントニオ・サオネロと醸造責任者のニコラス・サンチェスが行っています。ニコラスはスペインでも有名なワイン学者で、レケーナ醸造学校で教鞭を執っています。土着品種ボバルに関する論文を発表するなど、優れた研究を行っています。

レケーナ醸造学校は権威のある機関で、スペイン各地からの学生が学んでいます。天才醸造家として非常に注目されているラウル・ベレスや、スペインを代表するワイナリー、ペガ・シリアグループの元醸造責任者ハビエル・アウサスも教え子とのこと。

このような素晴らしい醸造家のもと、エレガンス、バランス、パーソナリティを持ち、食事と一緒に楽しめるワイン造りをコンセプトに、コストパフォーマンスに優れた非常に素晴らしいワインを生産しています。



ボバルに採用している『垂直コルドン仕立て』

	<b>2015 Bobal</b> <b>ボバル</b> 深みのあるピガロー種のチェリーレッド。香り豊かで、野生の黒系果実、スパイス、バルサミコを思わせる深い香り。それらが上質の樽香に包まれているような印象。肉付きがよく、ジューシーな果実味と良質な酸のバランスが大変良い。タンニンは力強くも緻密。長期熟成型のフルボディ。手摘みで10Kgの小箱に収穫され、野生酵母による発酵。アリエ産フレンチオーク2年目の樽でMLF、同樽で14ヶ月間熟成。生産量は3933本。	<b>生産量限定</b>	<b>サステイナブル</b>	<b>SB 05</b>
	タイプ: 赤 味わい: フル 度数: 14.5% 容量: 750ml 品種: ボバル100% 温度: 14~16℃ コード: なし	参考小売価格 <b>3,500円</b>		

ウミネコ醸造株式会社

電話: (03) 6278 8306 住所: 東京都中央区築地 2-7-12 15 山京ビル 808

HP URL: <https://www.uminekojozo.com/%E3%82%AB%E3%82%BF%E3%83%AD%E3%82%B0-pdf/>

Bodega Sierra Norte ボデガ・シエラ・ノルテ  
D.O. ウティエル・レケナ

## Sierra Norte Bodega

1995年、3人の農家により設立された、まだフレッシュなボデガ。海拔約600メートル程に位置する畑は60ヘクタール程で、有機栽培でブドウを育てています。レケナはスペインの南東バレンシアの内陸に位置する地方都市で、この地域の地ブドウである“ボバル”は大変人気があり、そのトップクラスのシエラ・ノルテは今後も注目すべきボデガです。

SW141

### HERACLIO エラクリオ

【オーガニック】

2014年ヴィンテージより  
認可を受けました。



ボバル60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%

少し紫のトーンのある透明感がある色調。  
ブラックベリーやアメリカンチェリーのような果実の香り。口当たりは優しく、香りにあった果実味をそのまま味わうことができます。  
フルーティな纏まりですが、ボバルが持つ独特のワイルドなテイストを持ち合わせ、非常にバランスよく造られています。  
煮込み系から脂ののったお肉料理などとお楽しみいただけます。

容量：750ml / 入り数：12 / アルコール度数：13.5%  
JANコード：8436017631678 / 小売価格：1,800円（税別）

SW142

### TEMPERAMENTO テンペラメント

ボバル100%

樹齢60年以上の樹から収穫したブドウを使用、6~8カ月フレンチオークで熟成。  
少し紫がかった濃い色調の赤。  
クリーンなアロマで、さまざまな果実（ストロベリー、ラズベリー、カシス）を連想させます。樽由来のトースト香や、僅かにリコリスのスパイシーなタッチも感じます。リッチでフルーティな味わいが口の中に広がり、長い余韻の中にはバニラやスモーキー、コーヒーのトーンが存在します。  
スパイスをきかせた多国籍料理や、お肉料理全般と好相性。

容量：750ml / 入り数：12 / アルコール度数：13.5%  
JANコード：8436017631241 / 小売価格：2,600円（税別）



UNION LIQUORS

ユニオンリカーズ株式会社

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-6-7 霞が関プレイス  
TEL:03-5510-2684 FAX:03-5510-0137 ULR:www.union-liquors.com

UTIEL-REQUENA

VALENCIA

## COVIÑAS

### コヴィーニャス

D.O.ウティエル・レケナの最大のワイナリー

コヴィーニャスは、バレンシアから内陸へ70kmにある原産地呼称「ウティエル・レケナ」に位置し、地域の40%以上の畑を所有しています。1960年代に10の栽培農家によって、協同組合として産まれました。ボバルの生産者として、リーダー的存在のボデガです。



### Villa de Adnos Bobal Tinto

ヴィリャ・デ・アドノス・ボバル・ティント



ボバル 100%

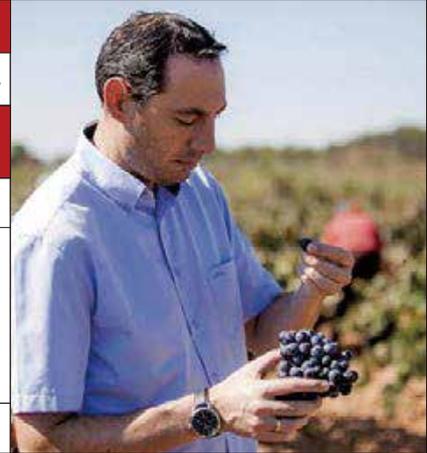
赤  
中重口

ボバルの魅力が伝わる  
フレッシュさと凝縮感

濃い赤紫色、ワイルド・ストロベリー、スグリのアロマ。赤果実のしっかりとしたノートを伴い、柔らかく旨みがあります。樹齢25年以上の株仕立てのボバルを手摘み収穫し、3ヶ月間オークで熟成しました。紀元前2世紀に地中海を席巻していた商人たちが使用していた硬貨をモチーフとしてエチケットにあしらっています。

750ml

¥1,800

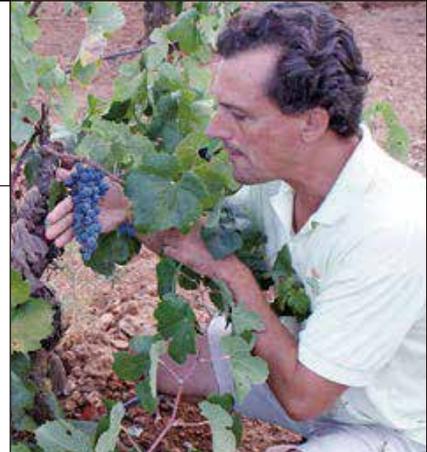


## VERA DE ESTENAS

### ヴェラ・デ・エステナス

ボバルの長期熟成ワインを造ったパイオニア

ボデガは、スペイン東部のバレンシア州内陸に広がるメセタ台地に位置します。地中海性気候と大陸性気候の影響を受ける特別な自然条件です。1945年に創業。フランシスコ・マルティネスが、1981年にこの地で先駆けて、国際品種の植樹を始めました。後に、国際葡萄酒機構(OIV)の副会長を務めた後、スペインワイン醸造家協会の名誉会長となりました。現当主のフェリックスは、1994年からボデガに参加し、地元発祥のボバルのワイン造りに注力しました。品質を追求するボバルの限定生産ワイン「カサ・ドン・アンヘル」を造り始め、ボバルから長期熟成のグラン・ヴァンが出来る事を証明し、非常に高い評価を受けています。



### Tardana de Estenas

### Bobal de Estenas

### Casa don Ángel

タルダナ・デ・エステナス・ブランコ

ボバル・デ・エステナス

カサ・ドン・アンヘル



タルダナ 100%

白  
辛口

地葡萄のタルダナを  
アンフォラで2ヶ月間熟成

味わいは親しみやすく、滑らかで、シルクの様です。適度なボディで、バランスが良く、清々しいです。ボトリングしたては、弾ける様な酸と、フィニッシュに僅かなビター感があります。ブドウそのものを食べているかのようなワインです。樹齢60年以上の株植え。収穫は10月後半。生産本数4000本。

750ml

¥3,200



ボバル 100%

赤  
中重口

地葡萄のボバルを  
アンフォラで4ヶ月間熟成

スマイルのニュアンスを感じるアロマと滑らかな口当たりで、旨みのあるタンニンが印象的です。綺麗で飽きのこない味わい。樹齢80年の株植えのボバルを使用。コンクリート・タンクで発酵後、950ℓのアンフォラで寝かせます。生産本数8500本。マスターオブ・ワインのペドロ・バジェストロス氏がすすめるワインです。

750ml

¥3,200



ボバル 100%

赤  
重口

ボバルの歴史を変えた  
熟成ボバルの最高峰

樹齢80年以上の株植えのボバルを使用。アリエ産のフレンチ・オークで18ヶ月熟成。果実味と樽の香りが非常にバランス良く、凝縮感のあるアロマ。フレッシュな酸、熟したブラックベリーと樽のニュアンスがあり、ピロードのような舌触りです。エレガントな味わいで余韻が長く続きます。生産本数5000本。良年にしか造りません。

数量限定

750ml

¥6,000

株式会社 サス

〒104-0042 東京都中央区入船 3-10-7 有楽堂ビル 3F

HP URL : <https://shop.spainclub.jp/shopdetail/000000000538/ct302/page1/order/>

**Bodegas Vegalfaro**  
ボデガス・ヴェガルファーロ  
**CAPRASIA**

**2017年ヴァレンシア・ベスト・ワインメーカー：ロドルフォ・ヴァリエンテ**

ボデガス・ヴェガルファーロは、現在3代目のロドルフォ・ヴァリエンテが自社畑の管理から栽培、醸造、瓶詰めまですべてを取り仕切る。60ヘクタールの自社畑をマイクロ・クライメイト(微小気象条件)に応じて細かく区画し、それぞれの区画のテロワールに最適な方法でブドウを栽培する。カブラシア・シリーズは標高700m以上の高地で、ヴェガルファーロの畑でも最高の条件のもとにボバルやメルローなどが栽培される。ボバル100%のクリアンサは、白亜質と粘土質の混じった土壌で育った樹齢70年以上の極上のボバルを瓶詰めしたもの。ヴェガルファーロは今やウティエル・レケーナを代表する生産者に成長し、ロドルフォは2017年のヴァレンシア・ベスト・ワインメーカーに選出された。また、ヴェガルファーロはすべての施設(自社畑のすべて、醸造所、その他ワイン造りに付随するすべての施設)においてEUのオーガニック認証を受けている。

**アンフォラ熟成**

ロドルフォは6年におよぶ実験的生産を経て、アンフォラ(1200℃で高温焼成された150リットルの小さな素焼きの壺)による熟成を成功させた。カブラシア・シリーズのボバル・クリアンサ・アンフォラは、最上のボバルをゆっくりと低温発酵し、ヨーロッパ産の小樽で14ヶ月間熟成させ、その後アンフォラに移し5ヶ月間寝かせる。アンフォラで熟成させることで強いタンニンの角がとれ、まろやかなワインに仕上がる。また、アンフォラはボバルに最適な温度と湿度を提供し、ワインが呼吸するように熟成を促す。こうしてボバルにとって最高の環境が整い、ワインはストレスのない状態の中で本来の魅力を最大限に発揮する。それがこのワインの特徴である'ピュア'な味わいに繋がり飲む人に心地良さをもたらす。

**Decanter**

世界的権威とされるイギリスのワイン専門誌「Decanter」で90ポイント獲得

POINTS **90**

**Bodegas Vegalfaro, Caprasia Bobal Merlot, Utiel Requena, 2016**

Look out for Bobal; this once-rustic variety is coming up in the world. Lower yields and conscientious viticulture and winemaking are making the difference. Utiel-Requena and its neighbouring DOs are great hunting grounds for full-flavoured, honest reds. Caprasia has a note of Merlot, and just three months' oak ageing.

Label & Grade Jan code	Grape/Composition	Specifications	Description	Tasting Notes
 CAPRASIA Bobal Merlot カブラシア・ボバル メルロー 8437003467332 ¥2,000-	Bobal 55%, Merlot 45% ボバル 55% メルロー 45%	2017 750ml x 6 Alc. 14.5%	Utiel-Requena ウティエル・レケーナ フルボディ	100%オーガニック栽培、EU公式機関認定オーガニック ワイン。タンニン豊富なボバルと果実味豊かなメルローを 絶妙のバランスでブレンド。 ・2016: Decanter 90
 CAPRASIA Bobal Crianza Anfora カブラシア・ボバル クリアンサ・アンフォラ 8437003467325 ¥2,600-	Bobal 100% ボバル 100%	2015 750ml x 6 Alc. 14.5%	Utiel-Requena ウティエル・レケーナ フルボディ	ヴァレンシア州の内陸に広がるボバルの名産地。 素焼きのアンフォラを用いたクリアンサはタンニンが まろやかになりエレガントなボバルとなる。 EU公式機関認定オーガニックワイン。 ・2014: Wine Spectator 90 ・2015: Stephen Tanzer 90 ・2015: Guia Penin 90

# THARSYS CITY BOBAL AGED IN BARRELS

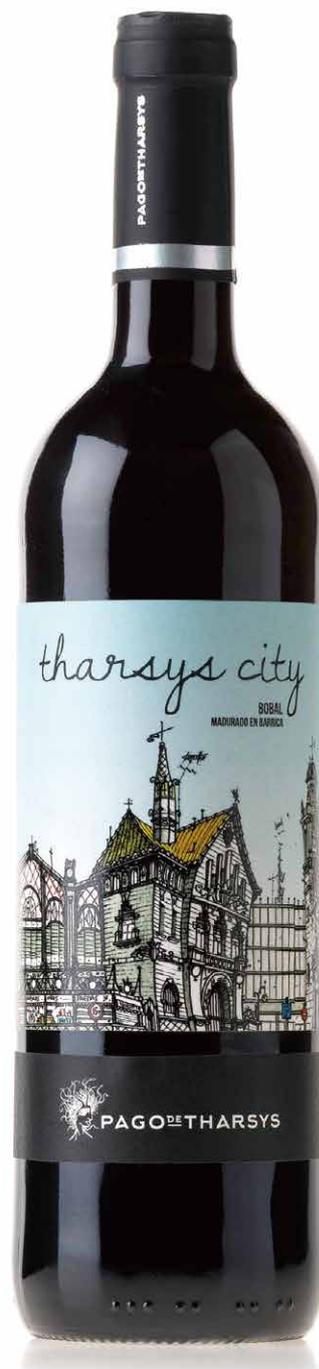
## (タルシスシティ ボバル)

※ DO UTIEL-REQUENA  
REQUENA - VALENCIA (SPAIN)

ラベル：“artist of the Valencia Market staircase”  
としてよく知られているストリートペインターの  
ジョアンカノバスの作品です。この芸術家は、歴  
史的なバレンシアの最も象徴的な広場や建物を彼  
独自のスタイルで描いていおります。

ワイン：バレンシア固有の品種であるボバル種を  
使用し、フレンチオークとアメリカンオークにて  
5ヶ月熟成。熟したチェリーやベリーの香りが広  
がり、オーク由来のバニラ、バタートーストの香。  
深みある味わいで長い余韻が楽しめます。

容量：750ml 入り数：6本  
参考小売価格：1,200円（税別）



株式会社ノルレイク・インターナショナル

〒231-0012 横浜市中区相生町 6-104 横浜相生町ビル 7F

TEL：045-212-3401

HP URL：www.norlake.co.jp



DO ウティエル・レケーナ ボバル大使任命記念  
**ボバルと料理のペアリング**

メニュー

Cigala con Panceta &  
シガーラとパンセタ  
"Ragú" de Colinabo en Tosta  
コールラビのラグー

Composición de Verduras de Temporada  
季節野菜のコンビネーション

Arroz Negro "Kuromai",  
Brotos de Bambú y Queso Manchego  
筍とマンチェゴチーズの“アロス・ネグロ”

Dorada, Caldo de Ibéricos y Cremoso de Alubias  
黒鯛 イベリコ豚のカルド インゲン豆のクレモン

La Pluma de Cerdo Ibérico,  
Pimientos Semi Deshidratados y Salsa de Vino Tinto  
イベリコ豚ベジョータ・プルマの炭焼き セミドライパプリカ  
赤ワイン（ボバル）ソース

Camembert  
カマンベールチーズ

Fresas y Chocolate, Aroma de Anís y Vainilla de Tahití  
苺 チョコレート アニスとタヒチバナラの香り

Café  
コーヒー

\* 小笠原伯爵邸シェフ  
ゴンサロ・アルバレス Gonzalo Álvarez 氏による特別メニュー

ワイン

Las Dos Ces 18  
ラス・ドセス  
Pasión de Bobal 17  
パシオン・デ・ボバル

Villa de Adnos Bobal Tinto 18  
ビリャ・デ・アドノス・ティント

Temperamento 16  
テンペラメント

Tharsys City 18  
タルシス・シティ

Finca San Blas Bobal 15  
フィンカ・サン・ブラス・ボバル

Capricia Bobal Crianza Ánfora 15  
カプリシア・ボバル・クリアンサ・アンフォラ

El Bobal de Estenas 19  
エル・ボバル・デ・エステナス

## インフォメーション

### 原産地呼称ウティエル・レケーナ統制委員会

Consejo Regulador de las Denominación de Origen Utiel-Requena

ホームページ <https://utielrequena.org/>

e-mail [comunicacion@utielrequena.org](mailto:comunicacion@utielrequena.org)

住所 Calle Sevilla, 12. CP 46300 - Utiel (Valencia) España

電話 +34 962 17 10 62

### ボバルとウティエル・レケーナの日本語情報

(Información en japonés de la Bobal y Utiel-Requena)

ホームページ <https://www.vinos-utiel-requena-jp.com/>

ホームページ・ニュース ニュース - DO Utiel Requena JP ([vinos-utiel-requena-jp.com](https://www.vinos-utiel-requena-jp.com/))

フェイスブック <https://www.facebook.com/VinosUtielRequenaJP/>

ツイッター <https://twitter.com/UtielRequenaJP>

インスタグラム [https://www.instagram.com/do.utiel\\_requena.jp/](https://www.instagram.com/do.utiel_requena.jp/)

ユーチューブ <https://www.youtube.com/channel/UCogq5YzyaxWDsbsGxrY42A/featured>

### 原産地呼称ウティエル・レケーナ統制委員会

対日プロモーション連絡事務所

株式会社アケヒ内 明比淑子

e-mail: [akehi@vinoakehi.com](mailto:akehi@vinoakehi.com)

電話 : 03-3303-3789

