



天空2000mで生まれる唯一無二の高地ワイン

南米ボリビア。ブラジルやアルゼンチンに囲まれた内陸国でありながら、この国は世界でも最も標高の高いワイン生産国のひとつとして、いま静かに注目を集めています。国内のブドウ畑の約99%が標高1,600~3,000メートルに位置し、澄み切った空気、強烈な日照、そして昼夜で15°Cにも及ぶ寒暖差が、他にはない凝縮感と個性をワインにもたらしめます。ボリビアワインの中心地は、南部タリハ中央渓谷。平均標高約2,000メートルに広がるこの地は、乾燥した温暖な気候と豊富な日照に恵まれ、病害が少なく、厚い果皮と豊かなタンニンを持つ上質なブドウが育ちます。この特別な環境で生まれるワインは「ヴィノス・デ・アルトゥーラ（高地ワイン）」と呼ばれ、香り、風味、色合いすべてにおいて力強さと繊細さを併せ持っています。バルバッカーナは、このタリハ中央渓谷エル・ポルティージョに位置する、家族経営のブティックワイナリーです。スペイン語で「銃眼」や「城壁」を意味するその名には、土地の個性と歴史を守り、世界へ伝えていくという想いが込められています。「良いワインはブドウ畑で生まれる」という哲学のもと、畑の管理から醸造、瓶詰めに至るまで、すべての工程を丁寧に行い、量より質を追求した限定生産を続けています。高地ならではの凝縮した果実味、滑らかなタンニン、鮮やかな色調、そして長い余韻。バルバッカーナのワインは、ボリビアという未知の土地の魅力を一杯のグラスに閉じ込めた、唯一無二の存在です。この「ヘブズ・ブランチ」と呼ばれる天空の谷から生まれたワインが、あなたをまだ知らないワインの世界へと誘います。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



コフラディア・ピアンコ COFRADIA BIANCO

[タリハ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・中辛口・ライトボディ	ASK	750	12.8	6	C10-00	¥4,000 (税込¥4,400)
【品種】 マスカット・オブ・イタリア 100%					【JANコード】 0764451179103	

Italy Muscat はイタリアで開発された交配品種。原品種はBicaneとMuscat Hamburg。輝きのある鮮やかなイエローカラーで、強いアロマを持つ。このワインも非常に表現力豊かな香りを持ち、柑橘系をはじめ、洋ナシ、リンゴ、ジャスミンなどの香りが際立っています。豊かなアロマの中に、フレッシュで爽やかさも感じられます。滑らかな舌触りと生き生きとした酸味が魅力。



コフラディア・ティント COFRADIA TINTO

[タリハ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13.0	6	C10-01	¥4,000 (税込¥4,400)
【品種】 タナ、マルスラン、シラー					【JANコード】 0736640838382	

三つの品種が調和したワイン。紫がかった深い色合いで、スパイスやトースト、完熟した赤系果実の香りが特徴。口当たりは心地よくバランスの取れたワイン。「cofradia」は、スペイン語で「同信会」「信心会」「同業組合」などを意味します。このラベルはワインを造る強い絆を表わしています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



スームン・タナ
SUMMUN TANNAT

[タリハ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14.3	6	C10-02	¥5,000 (税込 ¥5,500)
【品種】 タナ 100%					【JANコード】 0736640838368	

SUMMUNとはラテン語由来で、「最高」や「頂点」を意味する。標高がもたらす独特の特徴を表現しつつ、バルパッカーナの個性も追求しています。アメリカンオーク樽で6ヶ月熟成後、瓶内で6ヶ月熟成させてからリリース。引き込まれるような濃厚な紫。力強く奥行きがあり、黒果実の芳醇なアロマとカカオのニュアンスに溢れています。堅牢なタンニンと長い余韻が特徴で、贅沢な味わい。言うまでもなく上質な赤身肉との相性は抜群です。



スームン・シラー
SUMMUN SYRAH

[タリハ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14.3	6	C10-03	¥5,000 (税込 ¥5,500)
【品種】 シラー 100%					【JANコード】 0764451179110	

SUMMUNとはラテン語由来で、「最高」や「頂点」を意味する。標高がもたらす独特の特徴を表現しつつ、バルパッカーナの個性も追求しています。アメリカンオーク樽で6ヶ月熟成し、その後も瓶内で熟成させてからリリース。やや紫がかった深みのあるルージュカラー。ブラックベリーやスミレ、スパイスの香り、ほのかにスモーキーなタッチが加わり、多面的で表現豊かなキャラクターです。シルキーなタンニンが舌を包み込み、豊かな余韻が続くエレガントな一本。ジビエやスパイス料理など多様な組み合わせが楽しめます。

