



Colección

2025.07



Create next 100 years

変化の激しい今の時代に、これから100年後の未来も生き残るモノやコトを決定づけるもの、それは、私たち一人一人の意思を持った経済活動であると考えます。

だからこそ、私たち北山商事のミッションは、世の中にまだ知られていない生産者の熱い想いと革新的な努力で育まれたプレミアムワインを追求し、提供することです。

私たちは、ワインが持つ個性や様々な物語、無限の可能性を皆さんと共に引き出していけるようなワイン探しのスタイルを提案します。

メッセージ

私たちは、2020年の創業以来、アルゼンチンワインに特化し、現地ワイナリーとの信頼関係を築きながら、厳選した個性豊かな約90種類のワインを日本市場へ輸入してまいりました。

取引ワイナリーは7社に拡大し、マルベックの王道から希少な土着品種、オーガニック認証ワイン、そして自然派ワインまで、多彩なラインナップをご提案しております。

産地の魅力と造り手の想いを日本の皆様へ伝える架け橋として、今後もワインのある豊かな時間をお届けしてまいります。

代表取締役社長
President & Owner

北山 薫



アルゼンチンワインの多様性と魅力

— アンデスが育む奇跡のテロワール —

アルゼンチンは、南米でブラジルに次ぐ広大な国土を持ち、ワイン造りにおいても世界的に重要な産地のひとつです。ワインの生産量は世界第5位を誇り、ブドウ栽培面積は約21万ヘクタールに及びます。ブドウ畑はアンデス山脈に沿って南北に約2,500km、東西に約2,000kmという広大な範囲に広がっています。

ブドウ畑の標高は数百メートル台から3,000メートル台と幅広く変化に富んでおり、世界的にも類を見ないほどの標高差を持っています。標高が高くなるほど気温は下がり、酸の美しいエレガントなワインが生まれる一方、低地では力強くリッチなワインが造られるなど、この標高差がワインの多様性を生み出しています。

ブドウの生育期における積算温度の分布が非常に広いのも特徴です。例えば、フランスのシャブリ、ブルゴーニュ、ボルドー、ロワール、ラングドックといった異なる気候の産地が、すべてメンドーサ州の中に収まるほどの温度帯を持っています。このため、多彩な品種の栽培が可能であり、ワインのスタイルも実に幅広いものとなっています。

ブドウ畑の多くは海岸線から遠く離れた内陸部に位置し、世界的にも珍しい大陸性（内陸型）気候の影響を受けています。昼夜の寒暖差が大きく、ブドウに適度なストレスがかかることで、凝縮感のある風味としっかりした酸を持つワインが造られます。

極端に乾燥した環境も大きな特徴です。降水量が少なく湿気がほとんどないため、ブドウの病害のリスクが低く、防カビ剤の使用を最小限に抑えられるのが大きなメリットです。その一方で、雹（ひょう）や強風による被害が課題となることもあります。

ワイン造りにおいて、アンデス山脈の豊富な雪解け水は欠かせません。古くはインカ時代から受け継がれてきた灌漑システムを活用し、水資源を効果的に管理することで、高品質なブドウを育てることができるのです。

産地の魅力と造り手の想いを日本の皆さまへお伝えする架け橋として、ワインのある豊かな時間をお届けしてまいります。

パートナー



CASARENA Bodega y Viñedos カサレナ



Peter and Karen Dartley
Founder

1937年創業の歴史的ワイナリー

アルゼンチン・メンドーサ州ルハン・デ・クヨ地区ペルドリエルに位置するCasarenaは、1937年にイタリア移民フィリッポ・フィガリ氏によって創業されました。創業当初の建物は、現在も美しく改修され、ワイナリーの象徴として訪れる人々を迎え入れています。

革新と挑戦：2007年からの新たな歩み

2007年、アメリカ人実業家ピーター・ダートリー氏がCasarenaを引き継ぎ、伝統を尊重しつつ最新技術を導入したワイン造りを開始しました。世界的ワインメーカー、ミシエル・ロラン氏の協力を得て、樹齢90年のカベルネ・ソーヴィニヨンの畑と240ヘクタールのブドウ畑の再生に取り組みました。

畑ごとの個性を紡ぐシングルヴィンヤード・プロジェクト

Casarenaでは、オーナーの4人の孫の名を冠した4つの自社畑を所有し、それぞれの畑が持つ唯一無二のテロワールを最大限に引き出すシングルヴィンヤード・プロジェクトを推進しています。例えば、“ジャミラ”の畑は豊かな果実味と美しい酸が調和したワインを生み出し、“オーウェン”では繊細な香りとエレガンスが際立ちます。“ローレン”は力強く重厚な構造を持ち、熟成のポテンシャルも高く評価されています。そして“ナオキ”の畑は、日本にルーツを持つ孫直樹の名にちなんで名付けられた特別な区画であり、国立農業研究所（INTA）との共同研究が行われている、革新的なテロワールの可能性を秘めた畑です。

サステナビリティと品質への取り組み

Casarenaのワインは、ヴィーガンおよびサステナブル認証を取得しており、現在はオーガニック認証の取得にも取り組んでいます。環境への配慮と高品質なワイン造りを両立させる姿勢が評価されています。

ICONO

イコノ



赤 / カベルネ・ソーヴィニヨン60%, マルベック40%

産地 / ルハン・デ・クヨ 標高 / 960M

野性酵母で発酵

仏新樽で18ヶ月熟成

¥11,000

DNA

ディーエヌエー



赤 / マルベック 100%

産地 / ルハン・デ・クヨ 標高 / 950M

野性酵母で発酵

仏新樽で16ヶ月熟成

¥8,000



赤 / カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

産地 / ルハン・デ・クヨ 標高 / 960M

野性酵母で発酵

仏新樽で16ヶ月熟成

¥8,000

SINGLE VINEYARD

シングル・ヴィンヤード



“ローレン”

赤 / マルベック 100%
産地 / ルハン・デ・クヨ
標高 / 918M
野性酵母で発酵
仏新樽で12ヶ月熟成
¥5,000



“ローレン”

赤 / カベルネ・フラン 100%
産地 / ルハン・デ・クヨ
標高 / 918M
野性酵母で発酵
仏新樽で12ヶ月熟成
¥5,000



“ローレン”

赤 / プティ・ヴェルド 100%
産地 / ルハン・デ・クヨ
標高 / 918M
野性酵母で発酵
仏新樽で12ヶ月熟成
¥5,000



“ジャミラ”

赤 / マルベック 100%
産地 / ルハン・デ・クヨ
標高 / 940M
野性酵母で発酵
仏新樽で12ヶ月熟成
¥5,000



“ジャミラ”

赤 / シラー 100%
産地 / ルハン・デ・クヨ
標高 / 940M
野性酵母で発酵
仏新樽で12ヶ月熟成
¥5,000



“オーウェン”

赤 / カベルネ・ソーヴィニオン 100%
産地 / ルハン・デ・クヨ
標高 / 960M
野性酵母で発酵
仏新樽で12ヶ月熟成
¥5,000

El Enemigo エル・エネミーゴ



Adrianna Catena
Founder



Alejandro Vigil
Co-Founder - Winemaker

共同創業者たちの偉大な歴史と新たな挑戦

エル・エネミーゴは、アルゼンチンマルベックの先駆者、ニコラス・カテナ氏（ボデガ・カテナ・サパタ現当主）の娘で歴史家のアドリアナ・カテナと、ボデガ・カテナ・サパタのヘッド・ワインメーカーであるアレハンドロ・ヴィヒルによって、2009年に設立されました。彼らはアルゼンチンワインを世界に知らしめる決意を胸に、アルゼンチンワインの伝統を再び蘇らせるための挑戦の旅に出ます。

伝統と革新の融合

エル・エネミーゴのワイン造りは、伝統と革新が見事に融合しています。シャルドネにはシェリーの製法が、赤ワインには100年以上の歴史を持つ大樽が取り入れられるなど、ワインに独自の深みと個性が加わります。

文化とアートの融合

エル・エネミーゴではアートとの融合も重要な要素です。アレハンドロの自宅敷地にあるレストラン「Casa Vigil」は、ダンテの『神曲』に基づいて設計され、「アートハウス」としても知られています。2023年、同レストランがアルゼンチンで初のミシュラン1つ星を獲得しました。

カベルネ・フランで世界No.2を獲得

グラン・エネミーゴ・グアルタジャリー・カベルネ・フラン2013ヴィンテージが南米史上初めて、ロバート・パーカーの『ワイン・アドヴォケート』誌が与えた最高評価である100点満点を獲得したことで一躍話題となりました。そして、同ワイン2019ヴィンテージが再び、同ポイント100点満点を獲得するとともに、ジェームス・サックリングからも100点満点を獲得。さらに、同ワインがジェームス・サックリングの「TOP 100 WORLD WINES 2023」にて世界第2位に選出されるなど、世界の著名なワイン評論家が過去10年間で最高のワインの1つであると評価しています。

AMIGUITO

アミギート



2025.6.1 新入荷

ロゼ / クリオージャ・グランデ 100%
SO2無添加
産地 / リバダビア、有機農法・マッサル選抜
標高 / 600M台
野性酵母でアンフォラ槽発酵
アンフォラで熟成
¥3,600



2025.6.1 新入荷

白 / モスカテル 100%
SO2無添加
産地 / ルハン・デ・クヨ、有機農法・マッサル選抜
標高 / 900M台
野性酵母でアンフォラ槽発酵
アンフォラで熟成
¥3,600

SINGLE VINEYARD BONARDA

シングル・ヴィンヤード・ボナルダ



2025.6.1 新入荷
限定 53 本

“ミラドール”
赤 / ボナルダ 100%
産地 / エル・ミラドール 標高 / 650M
野性酵母で発酵
フードルで12ヶ月熟成
¥4,500



2025.6.1 新入荷
限定 54 本

“エスパンサ”
赤 / ボナルダ 100%
産地 / ラ・エスパンサ 標高 / 650M
野性酵母で発酵
フードルで12ヶ月熟成
¥4,500

EL ENEMIGO

エル・エネミーゴ



白 / シャルドネ 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1470M
野性酵母で500L仏古樽発酵
500L仏古樽で12ヶ月フロール下熟成
¥6,000



在庫 10 本

白 / シュナン・ブラン 100%
産地 / ロス・アルボレス 標高 / 1000M
野性酵母でコンクリート槽発酵
無濾過
¥6,000



2025.6.1再入荷
限定 60 本

白 / セミヨン 100%
産地 / ルハン・デ・クヨ 標高 / 930M
高密度植栽(10,000本/ヘクタール)
野性酵母で仏古樽発酵
250L仏古樽で15ヶ月熟成(35%フロール下熟成)
¥6,000

EL ENEMIGO

エル・エネミーゴ



赤 / マルベック90%,
カベルネ・フラン8%, プティ・ヴェルド2%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1470M
野性酵母で発酵
100年前のフーデルで15ヶ月熟成
¥6,000



赤 / カベルネ・フラン 90%,
マルベック 10%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1470M
野性酵母で発酵
100年前のフーデルで15ヶ月熟成
¥6,000



在庫 18 本

赤 / シラー90%, ヴィオニエ 10%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1470M
野性酵母で発酵
100年前のフーデルで16ヶ月熟成
¥6,000



在庫 17 本

赤 / ボナルダ 85%, カベルネ・フラン 15%
産地 / エル・ミラドル 標高 / 650M
野性酵母で発酵
100年前のフーデルで16ヶ月熟成
¥6,000

GRAN ENEMIGO

エル・エネミーゴ



2025.6.1新入荷
限定 57 本

白 / トロンテス 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1600M
野性酵母でアンフォラ発酵
500L仏樽で18ヶ月熟成(一部フロール下熟成)
¥17,000



2025.6.1新入荷
限定 54 本

“レッド・ブレンド”
赤 / マルベック50%, カベルネ・フラン30%,
カベルネ・ソーヴィニヨン15%, メルロー5%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1470M
高密度植栽(10,000本/ヘクタール)
野性酵母でコンクリート槽発酵
コンクリート槽で16ヶ月熟成
¥17,000



“アグレロ”
赤 / カベルネ・フラン 85%, マルベック15%
産地 / ルハン・デ・クヨ 標高 / 930M
高密度植栽(10,000本/ヘクタール)
野性酵母で仏古樽発酵
100年前のフードルで15ヶ月熟成
¥22,000

GRAN ENEMIGO

エル・エネミーゴ



“グアルタジャリー”

赤 / カベルネ・フラン 85%, マルベック 15%

産地 / グアルタジャリー 標高 / 1470M

高密度植栽(10,000本/ヘクタール)

野性酵母で仏古樽発酵

100年前のフードルで15ヶ月熟成

¥33,000



“エル・セピージョ”

赤 / カベルネ・フラン 85%, マルベック 15%

産地 / エル・セピージョ 標高 / 1300M

高密度植栽(10,000本/ヘクタール)

野性酵母で仏古樽発酵

100年前のフードルで15ヶ月熟成

¥22,000



“チャカエス”

赤 / カベルネ・フラン 85%, マルベック 15%

産地 / ロス・チャカエス 標高 / 1100M

高密度植栽(10,000本/ヘクタール)

野性酵母で仏古樽発酵

100年前のフードルで15ヶ月熟成

¥22,000

Riccitelli Wines リッチェリ・ワインズ

MATIAS Riccitelli



Matias Riccitelli
Founder-Winemaker

革新と美意識で魅せる、アルゼンチンワインの革命児

サルタ州カファジャテで生まれ、父ホルヘ（ラテンアメリカ初の“ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー”）の影響を受けて育ったマティアス。若くして世界中の収穫に参画し、2009年、メンドーサはルハン・デ・クヨの最上部「ラス・コンプエルタス」（標高1,100m）に自身のワイナリー「Riccitelli Wines」を設立しました。

高地テロワールの表現

グアルタジャリー、チャカヤス、サン・パブロなどの高地テロワールとも連携。さらに2015年からは、パタゴニアのリオ・ネグロ沿いに広がる1960年代植樹の古樹畑を活かした「Old Vines」シリーズを開始しています。

クラフト×サステナブルな造り

収穫はすべて手作業で、ブドウは自然重力によってコンクリート槽へ。野生酵母を使い、低介入で仕上げる醸造は、土地の個性と果実の純粋さを最大限に活かします。2019年には*V.I.N.O.*プロジェクト（Viticultura Independiente Natural y Orgánica）を始動。土着品種やアンフォラ醸造で、サステナブルかつ自由なワイン造りを追求しています。

アートのようなラベルと哲学

「Hey Malbec!」「The Apple Doesn't Fall Far from the Tree」「Kung Fu」など、ユニークなネーミングとポップアートのようなラベルが特徴。アート性は見た目だけでなく中身への自信の表れ。視覚と味覚の両方で驚きを与えるスタイルは、マティアスならではの表現です。

ミシュラン一つ星・グリーンスター獲得のビストロ

ワイナリー敷地内の「Riccitelli Bistro」は、コンテナ建築と地産地消のコース料理で注目され、ミシュラン2025一つ星及びグリーンスターを獲得。自家農園の野菜を主役にした、持続可能で創造性あふれる料理がワインと響き合い、訪れる人を魅了します。

OLD VINES FROM PATAGONIA

オールド ヴァインズ フローム パタゴニア

在庫 24 本



赤 / バスタルド100%
産地 / パタゴニア
樹齢 / 約50年
アグロエコロジカル農法
野性酵母で仏樽発酵
仏古樽で8ヶ月熟成
¥12,000

在庫 39 本



赤 / ピノ・ノワール100%
産地 / パタゴニア
樹齢 / 約60年
アグロエコロジカル農法
野性酵母で仏樽発酵
仏古樽で12ヶ月熟成
¥12,000



赤 / マルベック100%
産地 / パタゴニア
樹齢 / 約60年
アグロエコロジカル農法
野性酵母で
コンクリート槽発酵
仏古樽で16ヶ月熟成
¥12,000



赤 / メルロー100%
産地 / パタゴニア
樹齢 / 約55年
アグロエコロジカル農法
野性酵母で
コンクリート槽発酵
仏古樽で16ヶ月熟成
¥12,000

RICCITELLI GUALTALLARY

リッチェリ グアルタジャリー

2025.6.1 新入荷
限定29本



赤 / カベルネ・フラン100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1400M
アグロエコロジカル農法
野性酵母でコンクリート槽発酵
仏古樽で12ヶ月熟成
¥6,000

THE APPLE DOESN'T FALL FAR FROM THE TREE

ジ・アップル・ダズント・フォール・ファー・フロム・ザ・ツリー

2025.6.1新入荷



白 / トロンテス100%
産地 / ウコ・ヴァレー、標高 / 1000M、樹齢約40年
アグロエコロジカル農法
野性酵母で
コンクリート槽発酵
コンクリート槽で6ヶ月熟成
¥2,700

HEY!

ヘイ!

2025.6.1再入荷



赤 / マルベック100%
産地 / ウコ・ヴァレー、ルハン・デ・クヨ
標高 / 950-1400M
アグロエコロジカル農法
野性酵母でコンクリート槽発酵
コンクリート槽で12ヶ月熟成
¥2,500

2025.6.1新入荷



ロゼ / マルベック100%
産地 / ルハン・デ・クヨ 標高 / 950M
アグロエコロジカル農法
野性酵母でコンクリートエッグ発酵
直接圧搾法
コンクリート槽で3ヶ月熟成
スクリューキャップ仕様
¥2,500

V.I.N.O. CLARETE

ヴィー・アイ・エヌ・オー・クラレテ



**2025.6.1新入荷
限定 54 本**

赤 / クリオージャ系の白ブドウおよび黒ブドウ

産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1100M

アグロエコロジカル農法

野性酵母でコンクリートエッグ発酵(混醸)

コンクリートエッグで8ヶ月熟成

¥5,000

INVADER

インベイダー



2025.6.1新入荷

微発泡白 / シュナン・ブラン 100%

産地 / パタゴニア 樹齢 / 約60年

アグロエコロジカル農法

野性酵母でコンクリートエッグ発酵

メトド・アンセストラル方式

澱とともに瓶内で6ヶ月熟成

¥5,000



2025.6.1新入荷

白 / セミヨン 100%

産地 / ウコ・ヴァレー 樹齢 / 約125年

アグロエコロジカル農法

野性酵母で仏古フードル発酵

仏古樽で8ヶ月熟成

¥5,000

NATURAL WINES NO SULFITES KUNG FU

ナチュラル・ワイン SO2無添加
カンファー

2025.6.1再入荷



微発泡ロゼ / ピノ・ノワール 50%, マルベック 50%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1400M
アグロエコロジカル農法
野性酵母でコンクリートエッグ発酵
メソッド・アンセストラル方式
澱とともに瓶内で6ヶ月熟成
¥5,000

2025.6.1新入荷



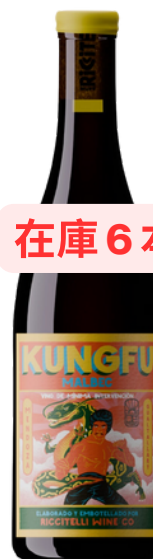
オレンジ / ソーヴィニヨン・ブラン 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1400M
アグロエコロジカル農法
野性酵母でアンフォラ発酵
アンフォラで8ヶ月熟成
¥5,000

在庫 6 本



赤 / クリオージャ・チカ 100%
産地 / ロス・チャカエス 標高 / 1100M
アグロエコロジカル農法
野性酵母でクレイ・アンフォラ発酵
クレイ・アンフォラで8ヶ月熟成
¥5,000

在庫 6 本



赤 / マルベック 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1400M
アグロエコロジカル農法
野性酵母でコンクリートエッグ発酵
コンクリートエッグで8ヶ月熟成
¥5,000

Bodega La Azul アスール



Ezequiel Fadel Hinojosa
Owner

開拓者精神と家族の伝統を受け継ぐワイナリー

ラ・アスルは、60年以上前にスペインからアルゼンチンへ移住したフランシスコ・ヒノホサが開拓を始めた土地にルーツを持ちます。かつて果樹園として使われていたこの地は、1995年に5人の子どもたちへと分割され、そのひとつを受け継いだ娘シェリー・イノホサが2003年にワイナリーを創業。現在は息子エセキエルがその志を継ぎ、家族の情熱とともに高品質なワイン造りを続けています。

ウコ・ヴァレーの自然と共に歩む

ラ・アスルは、メンドーサ州ウコ・ヴァレー、アンデス山脈の麓コルドン・デル・プラタのふもとに位置します。灌漑システムや最新技術を取り入れた畑では、ブドウを中心にオリーブやナッツの栽培も行われています。敷地内のレストラン「レスト」では、アンデスの絶景とともにワインと料理のペアリングを楽しめます。

丁寧な少量生産とこだわりのワイン造り

自社畑で栽培したブドウのみを使用し、ステンレスタンクやオーク樽での徹底した温度・品質管理のもと、少量生産にこだわっています。発酵・熟成にはアメリカンオークとフレンチオークを巧みに使い分け、調和の取れた香りと味わいに。フレッシュで飲みやすいながらも、土地の個性をしっかりと感じさせるクラフトワインが揃います。

家族の物語が息づくワインラベル

ラ・アスルのワインには、家族の物語が深く刻まれています。現オーナーのエセキエルはかつて15～16頭の犬を飼うほどの愛犬家で、中でも拾い犬ピラタは、いたずら好きながら彼の後を常に追う愛らしい相棒でした。この日常が、妻の手によってデザインされたワインラベルに描かれています。ゴッホの絵画をモチーフにしたそのラベルからは、味わいだけでなく、ワインに込められた家族の温もりや背景にあるストーリーを感じ取ることができます。

VARIETALES

ヴァリエタル

2025.6.1 新入荷



白 / シャルドネ 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1200M
ステンレスタンク発酵
ステンレスタンクで熟成
スクリュキャップ仕様
¥2,500

2025.6.1 新入荷



赤 / カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1200M
ステンレスタンク発酵
ステンレスタンクで熟成
¥2,500



赤 / マルベック 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1200M
ステンレスタンク発酵
ステンレスタンクで熟成
ハーフボトル (375ML)
¥1,500

RESERVA

レゼルバ



2025.6.1 再入荷



赤 / カベルネ・フラン 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1200M
ステンレスタンクで発酵
仏樽70%及び米樽30%で12ヶ月熟成
¥4,500

Finca Ambrosia フィンカ・アンブロシア



Matías Macías
Winemaker



Daniel Pi
Advisor

世界7か国の友情が結成したワインプロジェクト

2001年——世界7か国から集まった11人の友人たちは、「人生の節目に、アルゼンチンでワインをつくろう」という夢を胸に、ウコ・ヴァレーのグアルタジャリーに土地を購入しました。はじまりは、バカンス用の家とワインを少しでも造るための小さなプロジェクト。しかし彼らは、偶然手にしたこの土地が、南米でも有数のテロワールであることに気づきます。標高1,250m。アンデスの雪解け水を使った灌漑。日中30℃以上から夜間15℃以下へと急激に下がる寒暖差——自然条件がそろったこの土地に惚れ込んだ彼らは、隣接する土地を段階的に購入し、現在では65ヘクタール所有しています。

有機農法にこだわる、大地との共生

Ambrosiaでは、設立当初から合成農薬や除草剤に頼らない栽培を続け、65ヘクタールすべての畑で有機認証（Orgánico Certificado）を取得しています。冷涼で乾燥したグアルタジャリーの気候は病害リスクが低く、自然の力を最大限に活かしたブドウ栽培が可能です。畑では、土壌の浸食を防ぎ微生物の多様性を育むために、カバークロップ（被覆植物）を畝間に植えています。これにより、雑草を抑制しながら土壌を生かすという、持続可能で「大地を尊重する」農法が実現されています。

ダニエル・ピとマティアス・マシアスが描くワイン哲学

2010年、アルゼンチンを代表する醸造家ダニエル・ピ氏が初ヴィンテージを監修。わずか1年目でパーカーポイント95点を獲得しました。現在は醸造責任者マティアス・マシアス氏が、その志を引き継ぎ、フレッシュでエレガントなスタイルを追求しています。「果実そのもの、そして畑の“声”を届けるワインを。」Ambrosiaのワイン造りは、フランス系品種をクラシックに、しかし過剰に介入せず表現することを重視し、多彩なラインで展開されています。

SPARKLING

スパークリング



在庫 45 本

発泡白 / シャルドネ 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母で(一次)ステンレスタンク発酵
(二次)瓶内発酵(トラディショナル方式)
澱とともに瓶内で12ヶ月熟成
¥4,400

LUNA LLENA

ルナ・ジェナ



2025.6.1新入荷
限定 60 本

赤 / マルベック 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
満月の夜に収穫
野性酵母でステンレスタンク発酵
コンクリート槽で6ヶ月、その後瓶内で3ヶ月熟成
¥4,400

CASA

カサ



2025.6.1再入荷

白 / ソーヴィニヨン・ブラン 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でステンレスタンク発酵
セメントタンク熟成
¥2,500



2025.6.1新入荷

赤 / カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でコンクリート槽発酵
コンクリート槽熟成
¥2,500



2025.6.1再入荷

赤 / マルベック 100%
産地 / グアルタジャリー
標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でコンクリート槽発酵
コンクリート槽熟成
¥2,500

VIÑA ÚNICA

ヴィニャ・ウニカ

在庫 15 本



白 / シャルドネ 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でコンクリート槽発酵
仏古樽で12ヶ月熟成
¥4,500

在庫 16 本



赤 / マルベック 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でステンレスタンク発酵
仏古樽で12ヶ月熟成
¥5,200

2025.6.1 新入荷
限定 60 本



赤 / カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でコンクリート槽発酵
仏古樽で12ヶ月熟成
¥5,200



赤 / カベルネ・フラン 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でコンクリート槽発酵
仏古樽で12ヶ月熟成
¥5,200

COLECCIÓN

コレクション

2025.6.1 新入荷



“V”

赤 / マルベック 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でコンクリート槽発酵
仏樽で12ヶ月熟成
¥8,000

2025.6.1 新入荷
限定 32 本



“VI”

赤 / ピノ・ノワール 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母でコンクリート槽発酵
仏フールドで12ヶ月熟成
¥8,000

GRAND CRU

グラン・クリュ

2025.6.1 新入荷
限定 54 本



赤 / マルベック 100%
産地 / グアルタジャリー 標高 / 1250M
オーガニック農法(認証取得)
野性酵母で発酵
500L仏樽で24ヶ月熟成
¥15,000



Walter Bressia
Founder - Winemaker



Bressia Family

“伝説のブレンダー” ウォルター・ブレッシア

創業者ウォルター・ブレッシアは、アルゼンチンワインの近代史にその名を刻む伝説的な醸造家です。1977年にキャリアをスタートさせ、名門「Nieto Senetiner」の醸造責任者として活躍したのち、2003年、自らの夢であった家族経営のワイナリー「Bodega Bressia」を設立しました。これまでに46回の収穫を重ね、数々の偉業を成し遂げたウォルターは、いまや“伝説のブレンダー”と称されています。

ブレンドという革新：Profundoの誕生

当時、アルゼンチンでは「マルベック＝国の顔」とされ、国内外ともに単一品種ワインが主流でした。そんな中で彼は、「異なる品種を組み合わせることで、より奥行きのあるワインが生まれる」と信じ、情熱と熟考の末にたどり着いたのが、ブレンドワイン「Profundo（プロフンド）」でした。マルベック、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー——それぞれ異なる個性を持つ4品種を絶妙に融合させ、「単なる味の重ね合わせではなく、調和による芸術」と評されたこのワインは、当時としては画期的なスタイルで、アルゼンチン国内外の評論家から絶賛を受けました。彼のブレンド哲学は、単なる品種の「足し算」ではなく、「それぞれの葡萄が語る物語を、ひとつのストーリーに紡ぎあげること」。その詩的かつ職人的なアプローチは、作者のワイン“Vino de Autor”と呼ばれ確固たる地位を築いています。

家族と歩む、夢のワイナリー

Bressia Winesの最大の魅力は、ワインの背後にある“家族の絆”にあります。妻マリータをはじめ、4人の子どもたち—マリータ・ジュニア、ウォルター・ジュニア、アルバロ、アントネラは、それぞれの専門分野で才能を発揮し、いまやブランドを支える中核的存在となっています。そして今、アルバロが新たな挑戦を担っています。舞台は、標高2200mを超えるフフイ州ケブラーダ・デ・ウマウアカ。この新しいプロジェクトでは、アルゼンチン最北部のテロワールが持つ潜在力を引き出し、“未来のアルゼンチンワイン”を切り拓く一歩として注目を集めています。



BRESSIA
CASA DE VINOS

SYLVESTRA

シルベストラ



2025.6.1 新入荷

“ラ・ヴィ・アン・ヴィオレット”

発泡赤 / マルベック 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1300M
ステンレス・タンクで第一醗酵
伝統的な瓶内二次醗酵
澱とともに瓶内で6ヶ月熟成
¥3,300



2025.6.1 新入荷
限定 36 本

“エクストラ・セコ”

発泡白 / ソーヴィニヨン・ブラン 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1100M
ステンレス・タンクで第一醗酵
伝統的な瓶内二次醗酵
澱とともに瓶内で6ヶ月熟成
¥3,300



2025.6.1 新入荷

“ラ・ヴィ・アン・ローズ”

発泡ロゼ / ピノ・ノワール 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1500M
ステンレス・タンクで第一醗酵
伝統的な瓶内二次醗酵
澱とともに瓶内で6ヶ月熟成
¥3,300



BRESSIA
CASA DE VINOS

SYLVESTRA

シルベストラ

2025.6.1 新入荷



赤 / マルベック 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1300M
ステンレスタンク発酵・熟成
¥2,500

MONTEAGRELO

モンテアグレロ

2025.6.1 新入荷



赤 / マルベック 100%
産地 / ルハン・デ・クヨ、ウコ・ヴァレー
標高 / 1500M(ウコ・ヴァレー)
ステンレスタンク発酵
仏大樽5000Lで10ヶ月熟成
¥3,700

2025.6.1 新入荷
限定 51 本



赤 / カベルネ・フラン 100%
産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1300M
ステンレスタンク発酵
仏大樽5000Lで10ヶ月熟成
¥3,700

※記載の価格は全て参考上代税抜価格



BRESSIA
CASA DE VINOS

LÁGRIMA CANELA

ラグリマ・カネラ

2025.6.1 新入荷



白 / シャルドネ 70%, セミヨン 30%

産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1500M

ステンレスタンク発酵

仏樽300Lで10ヶ月熟成

¥6,000

PROFUNDO

プロフンド

2025.6.1 新入荷



赤 / マルベック 50%,
カベルネ・ソーヴィニヨン 30%,

メルロ 10%, シラー 10%

産地 / ルハン・デ・クヨ 標高 / 930M

ステンレスタンク発酵

仏樽300L及および仏大樽2500Lで12ヶ月熟成

¥6,000

CONJURO

コンフーロ

2025.6.1 新入荷
限定 30 本



赤 / マルベック 50%,
カベルネ・ソーヴィニヨン 30%,
メルロー 20%

産地 / ウコ・ヴァレー 標高 / 1500M

ステンレスタンク発酵

仏樽300Lで18ヶ月、瓶内で24ヶ月熟成

¥17,000

Domaine AlmaNegra アルマネグラ

✦ D O M A I N E ✦
ALMANEGRA



Ernesto Catena
Founder



黒いラベルに秘められたもの

「AlmaNegra（アルマネグラ）」は、一切の情報を語らないワインです。ラベルには、名前も、ブドウ品種も、産地も記されていません。あるのは、黒一色のラベルのみ。まるで沈黙のように、ただそこに存在しています。そしてそのラベルに描かれているのは、ヴェネチアの仮面舞踏会に由来するマスク。参加者が素顔を隠し、自分の本質と向き合うように——このワインもまた、「何でできているか」より「どう感じるか」を大切にす、哲学そのものなのです。

感性で味わうために

造り手は、アルゼンチンワインの名門「カテナ・サパタ」家の長男、エルネスト・カテナ。家業の伝統から一步距離をとり、より個人的で詩的なワインの世界を築きました。ある日、発酵中のタンクの札が失われ、どのブドウが使われていたのか分からなくなった——それが「アルマネグラ」誕生のきっかけです。“これは何か？”と問い詰めるのではなく、“私は何を感じるのか？”と内側に問いかける。その思考の転換こそが、アルマネグラの真骨頂です。使用されるブドウの品種は毎年異なり、同じヴィンテージは二度と存在しません。そこには、常に移ろい、進化し続ける“唯一無二の物語”が宿っています。

Wine is Art.

エルネスト・カテナは、単なるワインメーカーではありません。彼は作家であり、画家であり、哲学者であり、馬術家であり——そして人生のあらゆる瞬間をアートとして捉える“詩人”です。「Wine is Art」——ワインとは、魂で感じ、詩で語られるべきもの。そんな彼の思想が、アルマネグラのすべてに宿っているのです。

あなた自身の物語とともに

詩のように余白を残し、哲学のように静かに語りかけてくる一杯。「アルマネグラ」とは、あなたの中にある“まだ言葉にならない何か”と出会うための——黒き魂のワインなのです。

BRUT NATURE ROSE

ブリュット・ナチュラル・ロゼ



2025.6.1 新入荷

発泡ロゼ / 詳細非公表
産地 / ウコ・ヴァレー
アイコンックでミステリアスなロゼ泡
サーモンピンク×黒ラベル
ラグジュアリーの新しい形
¥3,700

BLANCO

ブランコ



2025.6.1 新入荷

白 / 詳細非公表
産地 / ウコ・ヴァレー
白い花と熟れた果実に
そっと寄り添う、木のぬくもり
余白に浸りたい日の白
¥3,700

TUBE 500ML

チューブ



2025.6.1 新入荷

赤 / 詳細非公表
産地 / ウコ・ヴァレー
ミニマル×ミステリアスな赤
果実味と樽のバランスが光る500MLサイズ
ギフトにも◎
¥3,500



次の100年につながるワインの物語を創造する



【コーポレートサイト】
<https://kitayama.trade/>



【オンラインストア】
<https://www.kitayama.wine/>



【Instagram】
<https://www.instagram.com/kitayama.trade/>



【Facebook】
<https://www.facebook.com/kitayama.trade>



【LINE】KITAYAMA 🍷