

# 親しみやすくコスパの良いスペインワイン

ワインといえば、フランス、そしてイタリア。最近では、チリワインも人気です。そんな中で、日本ではちょっとマイナーになっているスペインワイン。しかしワインの生産では、3000年の歴史を持ち、栽培面積では世界1位、ワインとぶどう搾汁の生産量でも世界1位の世界でも有数のワイン生産国です。味わいは、あまり気取らない親しみやすいワインが多く、価格も優しくコストパフォーマンスの良いものが多いのが特徴です。

今回、コスパの良いスペインワインを多く新着ワインとして仕入れました。この機会に、優しい味わいで飲みやすく、ふところにも優しいスペインワインを試してみたいはいかがでしょうか？

**とりあえず、気楽にスペインワインを試すなら**

**ラフラウタ デ バルトロ ティント ￥1,060**

品種：モストレル

特徴：赤・ミディアムボディ

コメント：味わいは深みと広がりを感じられ濃厚、親しみやすい味わい。

**ボルドーと同じブドウ品種のスペインワインの味わいは**

**ナバエルス ￥1,095**

品種：ガベルネ ソーヴ ィニオン 50%、メルロ 50%

特徴：赤・ミディアムボディ

コメント：12ヶ月オーク樽で熟成、12ヶ月瓶熟、クリアンサに相当。フェリーやガスの香り

**とてもバランスのとれた味わい**

**カルピン ￥1,500**

品種：モストレル 40%、ガベルネ ソーヴ ィニオン 40%、メルロ 20%

特徴：赤・フルボディ

コメント：濃い赤紫色、フルティな果実味、心地よくしなやかなタンニン。

**樽香が豊か**

**ハリカ ￥1,590**

品種：ガベルネ ソーヴ ィニオン、シラー、テンプ ラニエーリョ

特徴：赤・フルボディ

コメント：ジャムやスパイスの豊かなアロマの中に樽のバニラの香り。

**フレッシュなブドウを食べているよう**

**ブローテ ブランコ ￥1,890**

品種：グイオニエ、バルデイル

特徴：白・辛口

コメント：フローラルな花と樽の香りが混ざり合った独特なアロマ

**カタルニャ州VRIE協会が選んだベストワイナリーのカバ**

**カステルロッチ / カバ ブレット ￥2,390**

品種：マカベオ、チャロ、パレリヤダ

特徴：スパークリング、白、辛口

コメント：細かい泡立ち、フレッシュで果実味があり、熟成感もあるバランスの良いカバ

**コスパ最高**



**ロス ピノスの  
3種類**

