リベイラ・サクラ

スペイン北西部ガリシア州の内陸に位置し、大西洋の影響を受けるミーニョ川と、西側を流れ大陸性気候の影響の方が強いシル川の流域に沿って細長く伸びた地区(「聖なる川岸」という意味)。
川沿いの渓谷の急斜面に築かれた段々畑では、ガリシアの品種（ゴデーリョ、メンシア）が栽培され、外来品種は認定されていない。

ラベル写真	産地	ワイン名 (種類)	品種	樹齢	土壌	醸造情報など
	リベイラ ・サクラ	D.O. Ribeira Sacra 2011 Licis リベイラ・サクラ リシス(赤)	メンシア	25年 平均	シスト	ﾏｾﾗｼｵﾝ：ステンレスタンクで10日間 発　　酵：ステンレスタンクで10日間 熟　　成：68%ステンレスタンク、16%新樽、 16%古樽(500 L)で10ヶ月 参考価格：3,700円(税抜)

カタルーニャ

スペイン北東部ピレネー山脈の南に位置し、地中海に面する。州都はバルセロナ。大きく3つの地域（北のピレネー山脈、地中海側の海岸山脈と平地、これらの間の中央盆地）に分けられる。気候も地中海性から山岳性気候まで多彩。

ラベル写真	産地	ワイン名 (種類)	品種	樹齢	土壌	醸造情報など
	カタルーニャ	D.O. Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダーナ(白)	グルナッシュブラン	32年 平均	石灰質・粘土質	ﾏｾﾗｼｵﾝ：温度10℃前後で8時間 スキンコンタクト 発　　酵：醗酵温度15℃ ステンレスタンクで12日間 熟　　成：ステンレスタンクで8ヶ月 参考価格：1,750円(税抜)
	カタルーニャ	D.O. Catalunya Mas Sardana 2013 カタルーニャ マス・サルダーナ(赤)	グルナッシュ70%、 テンプラリーニョ 30%	31年 平均	石灰質・粘土質	ﾏｾﾗｼｵﾝ：ステンレスタンクで12日間 発　　酵：発酵温度25℃前後 ステンレスタンクで8日間 熟　　成：ステンレスタンクで3ヶ月 参考価格：1,750円(税抜)

ペネデス

バルセロナの南西に位置する、3つのサブゾーン（地中海に面した海岸山脈や平野部、中央部、高地）からなる地区。スパークリングのカヴァの産地としても有名。
気候は全体的に地中海性気候で、年間を通して吹き荒れる強い北風がブドウの病気や湿気を防ぐ。

マス・ベルトラン
（Mas Bertran）

生産者：Santi VENTURA

スペイン＞ペネデス＞
ヴィラフランカ・デル・ペネデス
D.O.　カヴァ

現オーナーであるサンティ・ヴェンチュラは、ヴィラフランカで3代にわたって続くブドウ栽培農家の家系で育った。
1994年にタラゴーナにある醸造大学を卒業後、カリフォルニア、チリ、スペイン(カスティロ・ペレラーダやトーレス)と各地で醸造の経験を積む。
2004年に彼の姉と共同で正式にワイナリーを立ち上げ本格的にスタートする。

ラベル写真	産地	ワイン名 (種類)	品種	樹齢	土壌	醸造情報など
	ペネデス	Penedes Brut Nature Reserva Cuvee BALMA 2011 ペネデス・ブリュット・ ナチュール・レゼルヴァ バルマ	チャレッロ40%、 マカベオ30%、 パレリャーダ30%	17年 ～ 57年	砂まじりの粘土質	ﾏｾﾗｼｵﾝ：プレス機の中にドライアイスを入れて 24時間(7℃) 一次醗酵＆熟成：14-15℃の温度下で45日間。 ステンレスタンクで6ヶ月熟成 二次発酵＆熟成：ビン内で24ヶ月 デゴルジュマン　：2014年2月 参考価格：3,200円(税抜)
	ペネデス	D.O. Cava Grand Reserva 2007 Cuvee Argila カヴァ・グラン・レゼルヴァ アルジラ	チャレッロ100%	61年	石灰質の混ざった 粘土質	製　　法：シャンパーニュ方式 一次醗酵＆熟成：ステンレスタンクで2週間 二次発酵＆熟成：ビン内で43ヶ月 デゴルジュマン　：2011年6月 参考価格：4,700円(税抜)