



バルデスピノ

定番アイテム



Inocente Fino

イノセンテ フィノ

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：750ml
アルコール度数：15%
参考価格：3,800円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：パロミノフィノ
- ・畑名：マチャルヌードアルト単一畑
(収穫は手摘み、アメリカンオーク樽使用)
- ・熟成タイプ：フロール下にて熟成（生物学的熟成）
- ・熟成年数：10年
- ・樹齢：50年前後
- ・パーカーポイント：94点



黄金色を帯びた黄色い麦わら色をしています。ピリッとした繊細かつ複雑なローストアーモンドと、イースト（ブリオッシュやベーカリー）の豊かなアロマが広がります。その味わいは、デリケートかつ丸みのあるバターのような風味があり、複雑な個性としっかりとした骨格を持ちます。余韻は長く、ミネラル感も感じられます。

よく冷やした（10℃）白ワイングラスでお楽しみいただけます。アペリティフとしてはもちろん、シーフード（エビ、カキ、アサリ、焼き魚など）、スモークサーモン、そして日本料理との相性も抜群です。他の市販のフィノとは異なり、イノセンテは瓶熟成により色調と強めにアロマが増し、味わいに深みと複雑さを加え、美味しい進化を遂げています。



JIS VALDESPINO WEB SITE

<https://www.jisys.co.jp/item/singlemaltwhisky/51.html>

Deliciosa Manzanilla

デリシオーサ
マンサニージャ

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：750ml
アルコール度数：15%
参考価格：3,200円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：パロミノフィノ
- ・畑名：サンルーカル・デ・バラメダのミラフローレス単一畑
- ・熟成タイプ：フロール下にて熟成（生物学的熟成）
- ・熟成年数：5年
- ・パーカーポイント：90点



淡い黄色の麦わら色をしており、デリケートな塩味とイーストのアロマが特徴で、ミネラルのニュアンスが漂います。非常に辛口で、フレッシュで爽やか、そしてピリッとしたデリケートな後味が広がります。

アペリティフとしてはもちろん、シーフードや魚料理とも相性が良く、よく冷やした8℃～10℃の白ワイングラスでお楽しみいただけます。

Tio Diego Amontillado

ティオディエゴ
アモンティリャード

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：750ml
アルコール度数：18%
参考価格：4,000円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：パロミノフィノ
- ・畑名：マチャルヌードアルト単一畑
(収穫は手摘み、アメリカンオーク樽使用)
- ・熟成タイプ：フロール下にて熟成
(生物学的熟成) + 酸化熟成
- ・熟成年数：最初の10年をフロール下で熟成したのち、
更に8年以上酸化熟成
- ・樹齢：50年前後
- ・パーカーポイント：92点



輝きのある中程度の琥珀色をしています。イーストのヴェールの下での生物学的熟成がはっきりと感じられ、ナッツ（ヘーゼルナッツ）の風味やトフィーとバタースコッチ、甘いスパイスのエレガントなタッチが楽しめます。非常にドライで、わずかにピリッとした味わいがあり、後味にはビターさが残ります。

アペリティフとしてはもちろん、スープ、燻製魚、熟成肉、アンチョビとの相性が良く、さらにアーティチョークやグリーン・アスパラガスとも完璧にマッチします。



Don Gonzalo Oroloso

ドンゴンザロ
オロロソ

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：500ml
アルコール度数：21%
参考価格：7,000円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：パロミノフィノ
- ・畑名：パゴ・カラスカル
- ・熟成タイプ：酸化熟成
- ・熟成年数：25年以上
VOS（20年以上）ですが、実際の熟成年数は25年以上
- ・パーカーポイント：95点



ブロンズの輝きを持つマホガニー色をしています。ナッツ、クルミ、ココアのアロマにスモーキーなニュアンスが広がります。非常にピリッと辛口で複雑でありながら、まろやかでフルボディ、そして滑らかでエレガントな風味が楽しめます。味わいは非常に長くドライです。

アペリティフとしてはローストナッツとの相性が良いですが、同様に燻製肉やジビエ料理、熟成したハードチーズとのペアリングも素晴らしいです。



Solera 1842 Oloroso

ソレラ 1842

オロロソ

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：500ml
アルコール度数：21%
参考価格：7,000円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：92%パミノフィノ+8%ペドロヒメネス（オロロソとPXのブレンド）
- ・畑名：パゴ・カラスカル
- ・熟成タイプ：酸化熟成
- ・熟成年数：25年以上
VOS（20年以上）ですが、実際の熟成年数は25年以上



濃厚なダークマホガニー色をしています。ヌガー、デーツ、レーズンのアロマと共に、ブラックチョコレートやブランデー漬けブルーンの香りが広がります。フルボディでありながらエレガントで、ややリッチな味わいが特徴で、非常に古いオロロソの余韻が長く続きます。長いブレンド熟成により、完璧なバランスが保たれており、このシェリーはブレンドという芸術の職人技を象徴しています。

フォアグラ、パテ、そしてブルー系クリームチーズ（スティルトン、ゴルゴンゾーラ）と完璧にマッチします。



Viejo CP Palo Cortado

ビエホ パルコルタド

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：500ml
アルコール度数：20%
参考価格：7,000円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：パロミノフィノ
- ・畑名：マチャルヌードアルト単一畑
(イノセンテとティオディエゴのソレラから、特別な個性を持った樽のみが選り抜かれるVOS（20年以上）ですが、実際の熟成年数は25年以上）
- ・熟成タイプ：短期間フロール下にて熟成
(生物学的熟成) + 酸化熟成
- ・熟成年数：熟成年数25年以上
- ・樹齢：50年前後
- ・パーカーポイント：93点



明るいマホガニー色をしています。ナッツ（ヘーゼルナッツ、クルミ）の強いアロマと生き生きとしたスパイシーなトーンが広がります。非常にデリケートでドライ、エレガントなスモーキーさを伴い、まろやかなミネラルの味わいが特徴です。

濃厚なスープやスパイシーなインド料理、美味しいキャセロールに最適です。また、乾燥生チーズや燻製肉との相性も抜群です。

Isabela Cream

イザベラ クリーム

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：750ml
アルコール度数：17.5%
参考価格：3,200円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：75%パロミノフィノ+25%ペドロヒメネス（オロロソとPXのブレンド）
- ・熟成タイプ：酸化熟成
- ・熟成年数：15年以上（ブレンド後に5年の熟成）



ミディアムダークマホガニー色をしています。ドライプラム、デーツ、レーズン、サルタナなどのナッツィで過熟したフルーツのアロマに、チョコレートのニュアンスが加わります。滑らかでバランスの取れたブレンドシェリーであり、余韻にはオロロソの風味が残ります。このクラシックなクリーム・シェリーは、ブレンドの芸術がいかにエレガントであるかを示す完璧な例です。

セラー温度か、少し冷やしてお召し上がりください。ブルーチーズ（ゴルゴンゾーラ、スティルトンなど）やフルーツプディングのお供に最適です。また、イサベラ・クリームをロックで楽しむのも良いですし、オレンジのスライスと一緒にロング・ドリンクとしてもお楽しみいただけます。



El Candado Pedro Ximenez

エルカンダド
ペドロヒメネス

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：750ml
アルコール度数：17%
参考価格：4,300円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：ペドロヒメネス
- ・熟成タイプ：酸化熟成
- ・熟成年数：10年以上
- ・パーカーポイント：90点



濃いマホガニー色をしています。レーズン、ドライイチジク、サルタナ、プルーンなどの濃厚なアロマに、焙煎したコーヒー豆のほのかなニュアンスが感じられます。美味しくリッチでベルベットのように濃密なテクスチャーを持ち、滑らかでシルキー、余韻が長く、デリケートな甘草の後味が楽しめます。

デザートと一緒に楽しむ場合は、セラー温度か少し冷やしてお召し上がりください。ダーク・チョコレート・プリンと合わせたり、バニラ・アイスクリームにかけたりすると美味しいです。



Promesa Moscatel

プロメサ モスカテル

国名：スペイン
地域：アンダルシア
容量：750ml
アルコール度数：17%
参考価格：4,300円



スペイン南西部のヘレスを中心に作られるシェリー酒。その最も歴史あるボデガのひとつがバルデスピノ社です。13世紀からワイン作りを始めて以来、何世代にもわたる家族経営によって育まれた個性と品質、最高級のオリジナリティと呼ぶにふさわしい芳香と味わいを持ち、移り行く時の流れの中でも、変わることはありません。1999年にホセ・エステベス社の傘下に入った後も依然としていねいな品質管理は変わらず、ますますその人気を高めているブランドです。食前酒から、味わうためのお酒に。シェリーの新しい楽しみがここから始まります。

- ・ブドウ品種：モスカテル
- ・畑名：チピオナ地区
- ・熟成タイプ：酸化熟成
- ・熟成年数：8年以上
- ・パーカーポイント：91点



緑がかった明るいマホガニー色をしています。オレンジの花、ハチミツ、そしてデリケートな柑橘系の強い花のアロマが広がります。フレッシュなリッチさとクセのない味わいで、後味には魅力的なフルーツの酸味が感じられます。

セラー温度が少し冷やしてお召し上がりください。果実のデザートや柑橘類のシャーベットに最適です。



JIS VALDESPINO WEB SITE

<https://www.jisys.co.jp/item/singlemaltwhisky/51.html>