



# BARÓN | バロン

(スペイン/アンダルシア/サンルーカル・デ・バラメダ  
/DOヘレス・ケレス・シェリー および DOマンサニージャ=サンルーカル・デ・バラメダ)

10世代・350年前から受け継がれた伝統のもと技術革新の中心的役割を果たしてきました。現在も家族経営で自分たちの楽しめる、納得のいくシェリー造りに励んでいます。

バロンの造るシェリー酒は味はもちろんのことコストパフォーマンスにも優れた地元でも大変人気です。

## JEREZ (シェリー)

シェリーは世界で唯一スペインのアンダルシア南部にあるヘレスという町を中心に3つの限定地域で造られているワインです。白ワインにブランデーなどを加えた独特な味わいで辛口から甘口のものまで存在します。様々な料理を通して楽しめるとても魅力的なワインです。



優雅なトパーズから琥珀色。その香りは複雑で繊細、ヘーゼルナッツやハーブ、黒タバコを連想させる香り。滑らかな口当たりとバランスの取れた酸。それらは複雑で示唆に富み、ドライな仕上がりとなッツやワインウッドの香りに帰結する長い余韻を強調している。

### バロン・チチャリート アモンティリャード

参考上代: 6,380円(税込)/750ml

[シェリー/中辛口]  
ぶどう品種:パロミノ  
平均熟成期間:15年 アルコール度数:19%



熟成による濃いマホガニー色。干しブドウの香りが際立っており、すべてのアロマが非常にバランスが取れている。すこぶる口当たりがよく、ピロードのような滑らかさと、顕著な干しブドウの風味を持つ。フルボディでストラクチャーがあり、長く余韻が続く。

### バロン・チチャリート モスカテル

参考上代: 6,380円(税込)/750ml

[シェリー/甘口]  
ぶどう品種:モスカテル  
平均熟成期間:15年 アルコール度数:17.5%

## XIXARITO

(チチャリート)

「XIXARITO」は、1984年にバロンを継承したホセ・ロドリゲス・ヒメネス氏への敬意が込められているブランドです。

チチャリートとは彼のあだ名で、子どもの頃貧しかったためにエンドウ豆(CHICHARO)しか食べられなかったことから、このあだ名が付けられました。ラベルに描かれた要素は全て、彼の愛したものと人生の一部がモチーフになっています。



琥珀色からマホガニー色。香りは暖かく丸みを帯びている。クルミ、トースト、野菜、高級な木材を連想させるバルサミコの香り、ブロンダタバコ、乾燥した葉を連想させる香り。トリュフや革を思わせるスパイシーで動物的なノートが感じられる。味わいは風味豊かで輪郭がはっきりしている。力強く、まろやかでフルボディ。長い余韻と鼻腔の奥で感じる複雑な香りを持つ。

### バロン・チチャリート オロロソ

参考上代: 6,380円(税込)/750ml

[シェリー/中辛口]  
ぶどう品種:パロミノ  
平均熟成期間:15年 アルコール度数:19.5%



ゆっくりと流れる涙、重厚感のあるビジュアル、黒檀色に近いワイン。干しブドウ、イチジクやデーツのようなドライフルーツのニュアンスが強い非常にリッチな香り。蜂蜜、シロップ、果実のコンポートの香りが伴う。アクセントとしてトースト、コーヒー、ビターチョコ、カカオやリコリス。ピロードのように滑らかでクリーミー。酸味がアルコールと甘さを緩和し、非常に長く風味豊かな余韻が残る。

### バロン・チチャリート ペドロ・ヒメネス

参考上代: 6,380円(税込)/750ml

[シェリー/極甘口]  
ぶどう品種:ペドロ・ヒメネス  
平均熟成期間:15年 アルコール度数:15%



熟成を重ねたマンサニージャ。エン・ラマ(en rama)とは、いわゆる「無濾過」「生」といった意味で使われる言葉。浮遊物や不純物を取り除くための最低限のフィルタリングしか行わない「生シェリー」。淡い黄色。凝縮された香り。古木のノート、花のタッチ、ナッツのヒント。生物学的熟成の繊細なニュアンス。肉感的(ふくらみ豊かでボリューム感のある)で極辛口、十分なボディ、鮮やかな酸味、そしてわずかに苦味を伴った余韻を感じる。

### バロン・チチャリート マンサニージャ・パサダ・エン・ラマ

参考上代: 4,730円(税込)/750ml

[シェリー/辛口]  
ぶどう品種:パロミノ  
平均熟成期間:8年 アルコール度数:15%



深い琥珀色。驚くほど複雑で深く魅惑的で濃縮した香りが特徴。トースト香、キャラメル、オレンジピール、ナッツ、干しブドウ、塩味など。心地よいアタック、ボリューム感、豊かで温かみのある口当たり。クセのない、魅惑的な味わい。偉大なワインと言っても過言ではない。

### バロン・チチャリート クリーム

参考上代: 6,380円(税込)/750ml

[シェリー/甘口]  
ぶどう品種:パロミノ、ペドロ・ヒメネス  
平均熟成期間:15年 アルコール度数:17.5%



栗色からマホガニー色。アモンティリャードの繊細な香りと、オロロソのフルボディの味わいを併せ持つ、非常に複雑なワイン。香りは、アモンティリャードとオロロソの特徴的なノート、ビターオレンジを連想させるいくつかの柑橘系の香り、発酵バターのような乳製品など、さまざまなニュアンスを持つ。味わいは丸く、深みがあり、同時にボリュームがある。アロマティックな香りは、滑らかで繊細な表情で後味に現れ、心地よい余韻が長く続く。

### バロン・チチャリート パロ・コルタド

参考上代: 22,000円(税込)/750ml

[シェリー/中辛口]  
ぶどう品種:パロミノ  
平均熟成期間:35年 アルコール度数:21%