

KIZUNA WINE SERIES・URUGUAY

絆ワイン

Kizuna Wine Series

ウルグワイが贈る、六つのワイン

南米の大地と太陽、ラプラタ川の涼風が育んだ

絆を結ぶワイン——人と人、土地と杯をむすぶ。



コンセプト

フランス発祥の古い葡萄タナ種。ワインの本場フランスでは栽培が途絶えつつある一方、それが脈々と、南米の地ウルグワイで伝えられ、限定的に生産され続けてきました。伝説のタナ種ワインが今このウルグワイにて結晶し、鮮やかなワインの花が海を越え、アジアに紹介されようとしています。

「絆」とは、人と人、土地と人、過去と未来をむすぶ見えない糸。絆ワインは、ウルグワイの大自然と職人の手間が育んだブドウの恵みを、あなたの食卓でのかけがえのない時間へとむすびます。

生産者はウルグワイ・カネローネスのボデガ・メデロス、および Aichi Uruguay S.A.。ラプラタ川の涼風と昼夜の寒暖差、ミネラル豊かな粘土石灰質の土壤が、タナを中心とした個性豊かなワインを生み出します。メデロス銘柄はウルグワイの持続可能なブドウ栽培認証を取得し、収量を抑え、手間を惜しまない真摯な造りが魅力です。

ラインナップ

銘柄	タイプ	度数	提供温度	特徴
アルバリーニョ	白	12.6%	10～12℃	フレッシュでエレガント
タナ	赤	12.1%	16～18℃	純粋・活力ある日常のタナ
タナ・ド・コルテ	赤（ブレンド）	12.1%	16～18℃	調和のブレンド
タナ・レゼルヴ	赤	13.0%	18℃	樽熟 12 ヶ月の深み
タナ・ルスティコ 限定版	赤	14.8%	18～20℃	金賞・最古区画
絆ギズナ・タナ	赤	14.0%	16～18℃	シリーズ名作・和食に調和

価格表

銘柄	タイプ	容量	希望小売価格 (1本・税込)
 アルバリーニョ	白	750 mL	HK\$ 310
 タナ	赤	750 mL	HK\$ 210
 タナ・ド・コルテ	赤（ブレンド）	750 mL	HK\$ 260
 タナ・レゼルヴ	赤	750 mL	HK\$ 350
 タナ・ルスティコ 限定版	赤	750 mL	HK\$ 490
 絆キズナ・タナ	赤	750 mL	HK\$ 280
試飲セット(上記6銘柄各1本)	赤・白	750 mL	HK\$ 1,900

備考： 6本以上の購入から香港内配送料無料となります。

取引条件（目安）

支払条件	一括前払い
納期	
最小発注単位	1本
引渡場所	香港（他地域は要相談）
通貨	HKD / CNY / JPY / USD（ご指定）
備考	

アルバリーニョ ALBARIÑO | 白ワイン | 2024

ミネラル豊かな粘土石灰質の土壌と、ラプラタ川の涼風がもたらす昼夜の寒暖差。緩やかに成熟したブドウが、この品種ならではの freshness と芳香の複雑さを際立たせます。南米の風土が描く、みずみずしく自然なエレガンスの白。

テクニカルデータ

品種	アルバリーニョ 100%
産地	ウルグワイ・カネローネス（サウセ）／ラプラタ川沿い
タイプ	白・辛口
アルコール度数	12.6% vol
醸造	ステンレスタンクにて低温発酵（15℃・13 日間）
熟成	澱とともに 5 ヶ月間ステンレスタンク内
乳酸発酵	なし（フレッシュさを保持）
遊離二酸化硫黄	100 mg/L
提供温度	10～12℃
受賞・認証	持続可能なブドウ栽培ウルグワイ認証
容量	750 mL
栓	天然コルク／6 本入化粧箱

おすすめの料理

白身魚のカルパッチョ、海老のアヒージョ、柑橘を効かせたサラダ、軽めのチーズ



自社畑の最も古い区画から。深い根と時間の英知が育んだ至高のブドウ。オーク樽とコンクリート槽のオーク・ステークで計 18 ヶ月を重ね、瓶内で 4 ヶ月熟成。力強く、複雑で、真に本物のタナ。ウルグワイが誇る、土地と歴史に敬意を表する一杯。

テクニカルデータ

品種	タナ 100%
産地	ウルグワイ・カネローネス（最古の区画）
タイプ	赤・フルボディ
アルコール度数	14.8% vol
醸造	手摘み。オーク樽 6 ヶ月 + コンクリート槽内でオークステーク 12 ヶ月
瓶熟成	4 ヶ月
乳酸発酵	あり
遊離二酸化硫黄	57 mg/L
提供温度	18～20℃
受賞・認証	Bacchus Oro 2024（スペイン金賞）
容量	750 mL
栓	天然コルク／6 本入化粧箱

おすすめの料理

熟成肉、ジビエ、ラムチョップ、トリュフ、ダークチョコレート



ウルグワイを象徴する品種タナ。カネローネスの粘土質土壌とラプラタ川の涼しさが、純粹で力強い本質を引き出します。ステンレスタンク発酵で果実本来の活力をそのまま封じ込めた、情熱と個性の赤。

テクニカルデータ

品種	タナ 100%
産地	ウルグワイ・カネローネス（サウセ）
タイプ	赤・ミディアムフル
アルコール度数	12.1% vol
醸造	ステンレスタンク発酵（26℃・12 日間）
熟成	樽熟成なし
乳酸発酵	あり
遊離二酸化硫黄	90 mg/L
提供温度	16～18℃
受賞・認証	持続可能なブドウ栽培ウルグワイ認証
容量	750 mL
栓	天然コルク／6 本入化粧箱

おすすめの料理

赤身肉のステーキ、ハンバーガー、焼肉、硬質チーズ



3つの特定区画の厳選ブドウのみで造るリザーブ。成熟度・凝縮感・品種特性の完璧な平衡に達した vintage でのみ瓶詰めされる、メデロスの誇り。フランス産とアメリカ産オーク樽で12ヶ月間熟成させた、深みと品格の赤。

テクニカルデータ

品種	タナ 100%
産地	ウルグワイ・カネローネス（3区画厳選）
タイプ	赤・フルボディ
アルコール度数	13.0% vol
醸造	ステンレスタンク発酵（26/28℃・12日間）
熟成	仏産・米産オーク樽で12ヶ月
乳酸発酵	あり
遊離二酸化硫黄	134 mg/L
提供温度	18℃
受賞・認証	持続可能なブドウ栽培ウルグワイ認証
容量	750 mL
栓	天然コルク／6本入化粧箱

おすすめの料理

和牛、鹿肉、熟成牛肉、赤ワインソースの料理、トリュフチーズ



タナ・ド・コルテ TANNAT DE CORTE | 赤ワイン（ブレンド） | 2024

タナを主体に、カベルネ・ソーヴィニヨンとメルローを束ねたブレンド。テロワールの多様性が織りなす独自の調和。涼しい夜と陽光ある昼が保つ鮮度と凝縮感。それぞれの品種の最良を写し取る、活力あるエレガントな一本。

テクニカルデータ

品種	タナ主体 + カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー
産地	ウルグワイ・カネローネス
タイプ	赤・ミディアムフル
アルコール度数	12.1% vol
醸造	ステンレスタンク発酵（26/28℃・12 日間）
熟成	樽熟成なし／瓶内で 4 ヶ月
乳酸発酵	あり
遊離二酸化硫黄	113 mg/L
提供温度	16～18℃
受賞・認証	持続可能なブドウ栽培ウルグワイ認証
容量	750 mL
栓	天然コルク／6 本入化粧箱

おすすめの料理

ローストポーク、鴨肉、ミートパイ、トマト系のパスタ



「絆（きずな）」——人と人をむすぶ信頼と、深い精神的・感情的なつながりを象徴する日本の表現。その名にふさわしく、このタナは深みと個性を備えたワインです。深く輝くルビー色、絹のような舌触りに熟した果実の豊かな風味と繊細なハーブのニュアンスが重なり合います。エレガントで美しい均衡を持ち、一口ごとに長く余韻が続きます。日本料理の繊細な味わいと調和し、食卓で最も輝きを放つ一本。

テクニカルデータ

品種	タナ 100%
生産者	Aichi Uruguay S.A.（ウルグワイ）
タイプ	赤・フルボディ
アルコール度数	14.0% vol
ヴィンテージ	2019
提供温度	16～18℃
容量	750 mL
原産国	ウルグワイ
特徴	深いルビー色・熟した果実と繊細なハーブ・長い余韻
和食との調和	日本料理で最も表現を引き立てる
栓	天然コルク／6本入化粧箱

おすすめの料理

和食全般、握り寿司、鴨のロースト、照り焼き、和牛、煮込み料理



ボデガ・メデロスとウルグワイ・タナ

ボデガ・メデロスは、ウルグワイのワイン産地の中心カネローネス、サウセ（Sauce）地区に位置するワイナリーです。ラプラタ川からの大西洋の影響を受けた穏やかな海洋性気候と、透水性に優れた粘土石灰質の土壌が、ブドウに緩やかで均衡のとれた成熟をもたらします。

タナは南西フランス・ピレネー地方原産の黒ブドウ。ウルグワイに渡ったタナは「国民品種」として定着し、力強い色調・豊富なポリフェノール・骨太な骨格と、熟成潜力の高さで世界から高く評価されています。メデロスでは、このタナを核に、アルバリーニョ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローを育て、テロワールの個性を率直に表現するワイン造りを行っています。

持続可能性と品質保証

メデロス銘柄はウルグワイの持続可能なブドウ栽培認証を取得。ルスティコ・タナはスペイン・Bacchus 2024 で金賞を受賞しました。公式分析はウルグワイ国立ブドウ酒機関（INAVI）の登録番号のもと証明されています。

シリーズ名作「キズナ」について

本シリーズの名作である「キズナ・タナ」は、ウルグワイの Aichi Uruguay S.A. が手掛けるワインです。「絆」という名のとおり、人と人、世界とウルグワイをむすぶ一本として、和食との調和を最も得意とするエレガントなタナに仕上げられています。

本資料のデータは、ボデガ・メデロス提供の技術データシート（2024 ヴィンテージ）および KIZUNA Tannat 公式資料（Aichi Uruguay S.A.・2019）に基づきます。