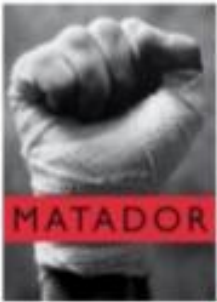
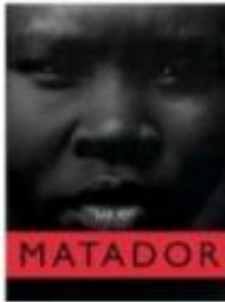


MATADOR



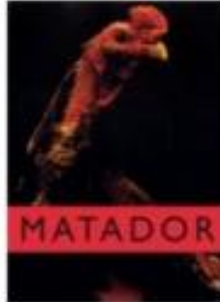
MATADOR A
A



MATADOR B
Mediterráneo



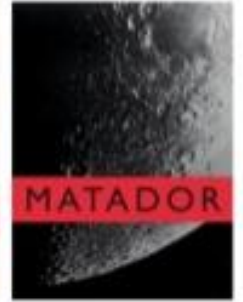
MATADOR C
Península Ibérica



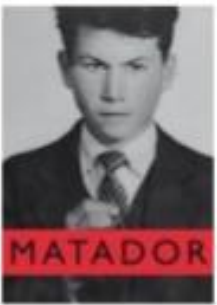
MATADOR Ch
La mente de un
artista



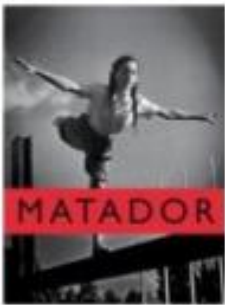
MATADOR D
El Caos



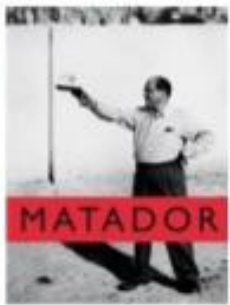
MATADOR E
Los Sueños



MATADOR F
El Medo



MATADOR G
Utopía



MATADOR H
Hecho en
México



MATADOR I
Oriente



MATADOR J
New Yorkers



MATADOR K
La Belleza



NEW!

W=MATADOR Barceló 2019

生産者：D. J. パラシオス

あのテルモ・ロドリゲスがプロデュースする生涯に一度だけの夢の共演



リカルド・ペレス・パラシオス



ラベルは、バルセロが2016年にフランス国立図書館（Bnf）の壁一面に描いた大作「Sol y sombra」の一部。



【造り手】リカルド・ペレス・パラシオス（デスセンディエンテス・デ・ホセ・パラシオス）
リオハから名門ワイン一族を創始したホセ・パラシオスの孫。プリオラート復興の立役者である叔父アルバロとともに、1999年ビエルソに辿り着きワイナリー「ホセ・パラシオスの後継者たち」を設立。彼らのワインはすべて小さな山村コルジョンでつくられ、すべてメンシアのみ。

生産本数：2800本、品 種：メンシア100%

小売価格：16500円（税込）

（上）ピーター・シセックとバルセロ
（下）ピーター、nino、テルモ

【アーティスト】Miquel Barceló（ミケル・バルセロ）
スペイン、マジョルカ島出身のスペインを代表する現代アーティスト。22億円の制作費をかけて2008年に完成したジュネーブの国連欧州本部、本会議場の天井装飾やマジョルカの大聖堂など圧倒的なスケールの大作が全世界的に有名。故郷マジョルカの自然を表現した作品、絵画だけでなく、立体彫刻なども精力的に制作している。



2000
Peter
Sisseck



2010
Telmo



2012
Mouton

バルセロは過去に2000年（ピーター・シセック）、2010年（テルモ）のマタドールも作品がラベルになったほか、2012年にはムートン・ロートシルトのラベルにも採用。2021-22年、バルセロの個展が初めて日本で開催（全国巡回：大阪、長崎、三重、東京）。

親愛なる友、ワインを愛する者へ。

あなたの手に渡る「バルセロ 2019」はとても変わった土地から生まれました。カスティーリャ・イ・レオン地方ビエルソ地区の山村コルジヨンにあるマリア・コタという場所です。そこはめまいがするような山の急斜面で、石灰質土壌の小さな斑点模様があります。概して酸性土壌のスペイン北西部の中でこれは極めて珍しく、モンセルバル山の一画を占めています。もっと具体的に言えば、山の斜面は北向きで、ブルビア川を見下ろしています。この川はやがて巨大なシル川と合流します。ここで日を浴びたぶどうはゆっくりと熟し、長い時間をかけて最高の収穫期を迎えます。

ところでモンセルバル山全体の地表には、ドロマイトという石灰質の小岩がたくさん転がっています。非常に古い岩なので土壌のpHを変える力はもうありません。深奥部に進んで行くと、大理石の巨大な塊が集まっています。けれどもマリア・コタの土壌は、石灰質だと考えられ、通常よりも褐色系の色をしています。

ここからできるワインは、石灰岩のおかげで類い稀なテクスチャーになります。この種の土壌ならではのワインの硬さと、粘土による柔らかさの中間です。そこから立ち込めるのは、メンシアの甘みとスレート質岩石由来のミネラル感。

コルジヨン村の地盤はアストゥリア州ルアルカから続く縞模様で形成されています。第一紀に由来し下部は先カンブリア時代の地層です。このためコルジヨンの畑は、イベリア半島最古の土壌にぶどうが植えられていると考えられます。同時にここはとても陰しい山野です。地中海と大西洋の植物が育ち、人の手のとどかない野生が残っています。

2019年は気候の変化がぶどうの収穫量に大きく影響しました。早摘みの段階で、完璧な成熟を遂げたぶどうを収穫することができました。果てしない春のように移ろぐ空がベンディミア（ぶどうの収穫期）に幸をもたらしたのです。たった3週間たらずの収穫期に限った話ではありません。あらゆる方位、区画、畑、片隅において、健康的で汁が滴る、バランスよく熟したぶどうが採れたのです。

気象観測の不確実性は、ワインをかえって光らせる結果となりました。その味は、太古より培われてきたぶどうの適応性と耕作技術の恩恵を裏付けし、強調するものとなりました。メンシアの古木が放つ威厳とともに、畑と人々の営みに向けられてきた大いなるまなざしによって、このワインは類い稀なるストラクチャー、唯一無二の酸、先の長い熟成を予感させる柔らかな香りを獲得したのです。

あなたがこのワインを楽しまれることを願います。そして関心を寄せてくれてありがとう。心からの挨拶をおくります。

リカルド・ペレス・パラシオス

NEW!

V=MATADOR MADDOZ 2018

生産者：アルトゥロ・デ・ミゲル（アルトゥケ）

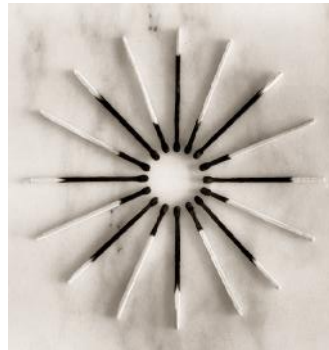
あのテルモ・ロドリゲスがプロデュースする生涯に一度だけの夢の共演

BODEGA MATADOR

La familia De Miguel vive y trabaja en Baños de Ebro, un pueblo bodeguero de la Rioja Alavesa. Son el prototipo de una casa de viticultores que ha trabajado silenciosa y diligentemente desde hace muchos años en estos pagos. Matador quiere dar protagonismo a estos nuevos viticultores, que son el futuro de nuestro país y de su excepcional paisaje vitícola. El Vino Madoz, realizado por ellos, procede de dos viñedos que cuelgan de la sierra que separa Rioja del norte atlántico. El primero está en Samaniego (Alava) y es una viña pobre, emplazada en un terreno de caliza y roca madre, que ha sido recuperada trabajándola al modo tradicional para obtener una uva tan escasa como buena. El otro se encuentra en Villalba de Rioja, en uno de los mejores terruños de la comarca, a los pies de los montes Obarenes. De él se obtuvo una barrica de vino elaborado por un íntimo y recordado amigo de la familia Arturo, que Arturo de Miguel ha unido al obtenido en Samaniego para crear este Vino Madoz, un tinto contundente, lleno de carácter. Un vino raro, de viticultores, de pueblos, de esfuerzo y aventura.



兄アルトゥロと弟キケ



MADDOZ

por Arturo de Miguel

RIOJA
Denominación de Origen Calificada
AÑADA 2018

BOTELLA Nº 1500
14% Vol. 75 cl.
ELABORADO Y EMBOTELLADO POR BODEGAS Y VIÑEDOS ARTURO DE MIGUEL / PRODUCTO DE ESPAÑA. BAÑOS DE EBRO (ALAVA) ESPAÑA. CONTIENE SULFITOS.



チェマ・マドス

【造り手】アルトゥロ・デ・ミゲル（ワイナリー：アルトゥケ）

親から引き継いだ畑の個性を尊重するワイン造りを探求するため、2016年に結成された若手生産者たちのグループ「リオハン・ロール」の旗手。リオハ・アラベサのバニョス・デ・エブロ村にワイナリー「アルトゥケ」を構える。名は兄アルトゥロと弟キケに由来。

生産数：2500本

品種：テンプラニーリョ100%

アルトゥロ所有の畑（アラバ州サマニエゴ、カンタブリア山脈）と、彼の親友の遺した畑（ビジャルバ・デ・リオハ、オバレネス山脈）の2つの畑のブレンド。

【アーティスト】Chema Madoz（チェマ・マドス）

2000年にスペイン写真大賞を受賞したスペイン現代写真界を代表する写真家。マッチ棒、食器、ペンなど日常の身近なモチーフを使って、驚きとユーモアに詰まった不思議な作品をつくりだす。

小売価格：11000円（税込）

親愛なる友、ワインを愛する者へ。

私の故郷はリオハ・アラベサ地区のバニョス・デ・エブロ村です。小さい頃からぶどう畑に囲まれて暮らし、ワインが常に人生とともにありました。幸せなことに、偉大なる二人の生産者、父と祖父の背中を見て育ちました。

ワイン造りと職人仕事を考える上で、彼らの存在が私の原点になっています。彼らと一緒に暮らしたことで忘れられない数々の経験を得ることができました。たくさんの思い出の中で、私は祖父が接木用の杭を家の車庫で準備していた姿を覚えています。それは決して忘れられない光景でした。

大学では農業技術とワイン醸造を専攻しました。学生時代は私に新しい地平を開いてくれました。課題と研究をなんなくこなしましたが、それ以上に大学は、友情の真の大切さを教えてくれた場所でした。ワインを愛するかけがえのない友人たちと知り合いました。彼らの中に「ウン・ブエン・ティポ（いいやつ）」というあだ名で呼ばれている男がいて、本名をロベルト・フェルナンデスといました。

大学卒業後、私たちは別々の道を歩み始めました。私は父と祖父とが何年も耕してきた畑で仕事する道を選びました。なぜその土壌から素晴らしいワインが生みだされるのかを理解するためです。まだ自分が発見していない場所も探し始めました。生育条件が難しいとみなされ、放棄された昔の畑の区画を発見していき、そしてついに、簡単なことではありませんでしたが、天からの恵みのような土地を見つけました。そこはカンタブリア山麓に守られ、土壌は乏しく山の斜面にありました。何年も前に父と祖父とが始めた畑造りという財産を継承する土地でした。70-90年代に父と祖父とが選出したのと同じぶどうの接木を準備して2011年にそこに植えました。私たちは素晴らしい土地の守護者となり、またその土地の輝かしい未来も確信しています。

たとえ私たちの道が分かれても、年に一回、友人同士で集まりワインを共にします。そこで私はいつもロベルトに同じことを言いました。「君の父さんは畑を持っている。で、君はいつ君自身のワインを造る気になるんだい？」そしてついに2015年、彼は、かつて少年だった頃に抱いていた夢を実現させたのです。彼のワイナリーは「ゴベル」といいました。彼のいるオバレネス山脈と、私のいるカンタブリア山麓の地域性の違いについて、私たちはたくさん語り合いました。畑とワインについて話しながら長い時間を過ごしました。

けれども人生とは、気まぐれなものです。来るべき時の前に善良な人たちがいなくなってしまうこともあるのです。彼の最後のビンテージ、2018は難しかったのですが、前途有望な年でもありました。私は友ロベルトへの敬意を示して、彼が最も愛した畑と、私たちの最も個人的な畑から生まれた、2つの畑からのブレンドのワインを造りました。

おそらくこれは、本当は世に生まれなかったはずのワインなのです。私が決して造る必要はなかったはずのものなのです。素晴らしいワインを通して友情の大切さを確かめる。そのたったひとつのものなのです。

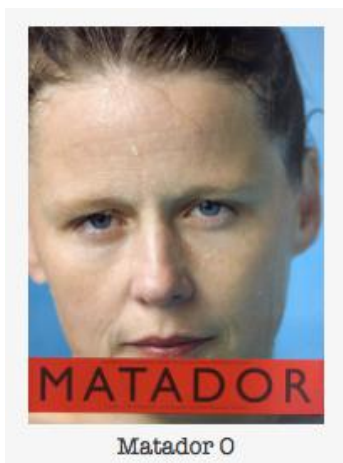
O=MATADOR RONI HORN 2008

マタドール ロニ・ホーン

あのテルモ・ロドリゲスがプロデュースする生涯に一度だけの夢の共演



RONI HORN
Cuvée par
QUINTA DO PELLADA
DAO
Denominación de Origen



ロニ・ホーン

【造り手】アルヴァロ・カストロ

odexのポルトガル・ダォンの造り手キント・ダ・ペラーダ。トゥーリガ・ナショナウ、ジャエン、ティンタ・ロリス、アウフロシェイロなどを中心に実に20種類もの固有品種からなるこのワインはダォンという土地の個性を極限まで表現した真のテロワールワインです。

【アーティスト】RONI HORN (ロニ・ホーン)

ロニ・ホーンは、1955年（ニューヨーク生）は、現在ニューヨークとアイスランド・レイキャビクを拠点とするビジュアル・アーティスト。映像や写真、インスタレーションなど、あらゆる表現方法を駆使して、コンセプチュアルな作品を展開することで知られています。

希望小売価格（税込） 9,350円

今年、マタドールのアーティストたちが日本に上陸！国内の美術館における初個展

【ロニ・ホーン展】ポーラ美術館（箱根）

会期：2021年9月18日（土）～2022年3月30日（水）

住所：神奈川県足柄下郡箱根町仙石原 小塚山1285



キンタ・ダ・ペラーダ

quinta da pellada



Quinta da Pellada (キンタ・ダ・ペラーダ) は、DOCダン地方に広がるセーラ・ダ・エストレラ国立自然公園の近隣に位置する、このDOCを代表する生産者です。オーナーのアルバロ・カストロは現在3つの畑（斜面のあるペラーダ、醸造所と住まいがあるサンイス、そしてオウテイロ）を所有。畑の起源は13~16世紀に遡ります。歴史が長い彼の畑は、現在ダンにあるその他のぶどう畑のように松林を新たに開拓して出来たものではありませんが、やはり松やその他のイベリア半島特有の植物が畑の中に混植されています。



オーナー
アルバロ・カストロ



「アルコールなワインは好きでない。アルコールは食事でいうと塩分のようなもの。沢山はいらない」「ぶどうにとっては、ヴェレゾン（実が膨らみ色づき始める時期）から成熟までの時間が長ければ長いほど良いんだ」 アルバロは時期をずらして少し涼しくなった時にぶどうを収穫。ワインのアルコール度数は14℃を越えることはなく、果実味はありながらもフルーティーさだけに偏らない、綺麗な酸が残るエレガントなスタイルを保っています。樹齢は3~65年で、標高は550m。面積55ha。花崗岩をベースとした砂質粘土土壌。



生産本数3000本！幻のワイン「マタドル」

Matador Roni Horn 2008 希望小売価格（税込）9,350円

産地：DOCダン

品種：トゥリガ・ナシオナウ、ジャエン、ティンタ・ロリス、
アルフロシェイロほか20種類以上のフィールド・ブレンド。

栽培：垣根仕立。樹齢20-60年。

醸造：ステンレスタンク発酵。フレンチオークで16ヶ月熟成。

土壌：標高500m。花崗岩ベースの砂質粘土土壌。

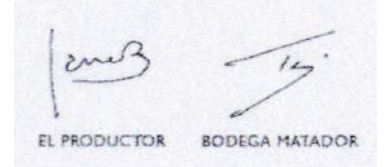
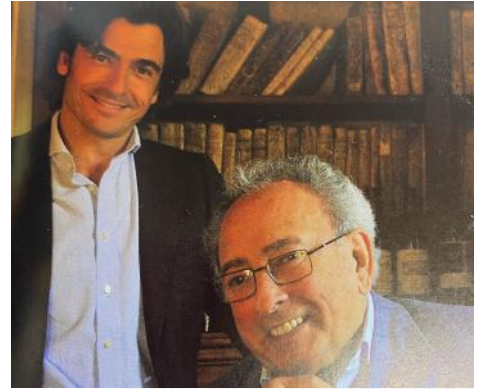
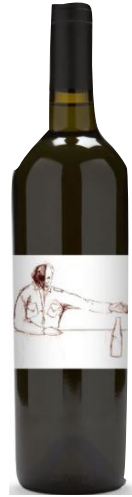
度数：13%

ボリュームをもたせつつスムーズな舌触りと、口の中で芳醇に広がる赤い果実の香り。柔らかなテクスチャー。熟成13年目の2021年-2022年は飲み頃。さらに先の熟成のポテンシャルも秘めています。

P=MATADOR JUAN MUNOZ 2009

マタドール ファン ムニョス

あのテルモ・ロドリゲスがプロデュースする生涯に一度だけの夢の共演



ラベルには、ハイメとテルモの親子のサインが並んでいます。

お誕生日、退職祝い、お父さんとの大切な記念日に……

父と子の絆のワイン

〈マタドール〉ファン・ムニョス2009は、スペイン・リオハの名門ワイナリー「レメリュリ」の前オーナー、ハイメ・ロドリゲス（1926-2021）が引退前に手がけたラスト・ビンテージです。ハイメがここを運営するようになったのは1970年代のこと。レメリュリは、リオハで初めてボルドーのシャトーに倣ったワイナリーであったことで有名になりました。つまり彼は、自社畑で栽培したぶどうのみを使ってワインを造るというあり方を目指しました。引退作のファン・ムニョスは、これまでのレメリュリの集大成となるよう、その中でも一番いいぶどうだけを選出しています。

ハイメにはテルモ・ロドリゲスという同じく醸造家の息子がいます。テルモは昔レメリュリで仕事をしていましたが、父ハイメとの意見の食い違いから1994年に自社を立ち上げてスペイン中の畑を開拓する旅に出ました。テルモはカベルネなど外来品種の流行により忘れ去られてしまったスペインの古い畑と土着品種を次々と復活させ、高品質で美味しいスペインワイン本来の味を取り戻したことから「スペインで一番有名になった男」とまで呼ばれました。今、スペインにはテルモの影響を受けた生産者が大勢います。さらにテルモは1998年から、スペイン最高の生産者の中から毎年誰かをひとりを選び、特別なワインを造ってもらうプロジェクト〈ボデガ・マタドール〉を開始。この〈マタドール〉ファン・ムニョス2009は、テルモが父に依頼して誕生しました。他のビンテージは存在しない唯一無二の作品です。そしてこのワインをもって父は現役を引退し、息子テルモが2010年にレメリュリを継承して現在に至ります。父と息子の和解／親子の絆が、ワインによって体現されているのです。



品種：テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ。
醸造：16ヶ月フレンチオーク樽にて熟成。2011年瓶詰め。
希望小売価格（税込）：7700円

【アーティスト】JUAN MUÑOZ（ファン・ムニョス）
（1953-2001）スペインの彫刻家。
彼の作品は建築空間の中に人物彫刻を配置するのが特徴。

ファン・ムニョスを世に生み出した時、ハイメ氏が飲み手たちに送った手紙。

親愛なるみなさま

私は87歳です。生涯手掛けてきた数多くの仕事から完全に引退しました。レメリュリ・プロジェクトは、おそらく私がやってきた仕事のなかでも最も面白いものだっただろうと感じています。ワイナリー「グランハ・ヌエストラ・セニョーラ・デ・レメリュリ」は、19世紀にかつて教会の所有物だった修道院が財産譲渡で解放され、その結果として誕生しました。面白い、という表現では言い表せない、とても複雑な場所です。グランハの畑のなかには「カサ・デ・ラ・レアル・ディヴィザ（王立外貨館）」という、大昔に外貨が集められた建物があります。さらに「レメリュリの聖母」の図像が何世紀にもわたって置かれていた礼拝堂もあります。

私がグランハで仕事をしだした頃、そこは完全に荒廃していました。ただ、とても興味深い古い畑が少し残ってはいました。そうした畑が、私たちの今日のもっとも素晴らしいワインのベースであり続けています。考古学好きの私は、ここでいろいろな遺跡を発見しました。鉄器時代の集落跡、人型の石棺が埋葬されていた中世前期のネクロポリス（共同墓地）、サンタ・サビーナ礼拝堂にあった別のネクロポリスの跡、「イヴァ」という謎めいた名で呼ばれていた鉄器時代の痕跡など……。こうした遺跡エリアはすべてトローニョ山の中になりました。ローマ時代に、ローマが戦利品として征服・統治していた土地だと思われます。

ファン・ムニョスと名付けたこのワインは、私の最後のビンテージです。2009年はリオハのとてもいい年です。このビンテージから、レメリュリは私たちの所有するぶどうだけでワインを造ります。それは大改革であり、私がつねに夢見ていたことなのです。

今、私は次世代の醸造家たちに、ほかにはない、私がとても愛したこの畑を受け渡します。

ハイメ・ロドリゲス・サリース
(1926.12.11-2021.2.10)

Reserva 2008
RIOJA
Denominación de Origen Calificada
Embotellado en la propiedad
Granja Ntra. Sra. de Remelluri, S. A.
LABASTIDA • ESPAÑA
Producto de España

S=MATADOR Ai Weiwei 2014

生産者：ブルーノ・プラッツ

あのテルモ・ロドリゲスがプロデュースする生涯に一度だけの夢の共演



Bruno Prats
(ブルーノ・プラッツ)



艾未未 Ai Weiwei
(アイ ウェイウェイ)



【造り手】 Bruno Prats(ブルーノ・プラッツ)

フランスのボルドー2級、Cos d'Estournelの以前のオーナーであった偉大なワインメーカー、ブルーノ・プラッツによって、アリカンテで造られた素晴らしいワインです。ブルーノ・プラッツはアリカンテDOの南東、海拔800メートル、石が多い斜面にある古いモナストレルの木にすべての知恵を注ぎました。ブルーノ・プラッツがアリカンテで造る最後のヴィンテージです。

生産数：限定2500本。

品 種：モナストレル100%。オーク樽で15ヶ月熟成。

【アーティスト】 艾未未 Ai Weiwei (アイ ウェイウェイ)

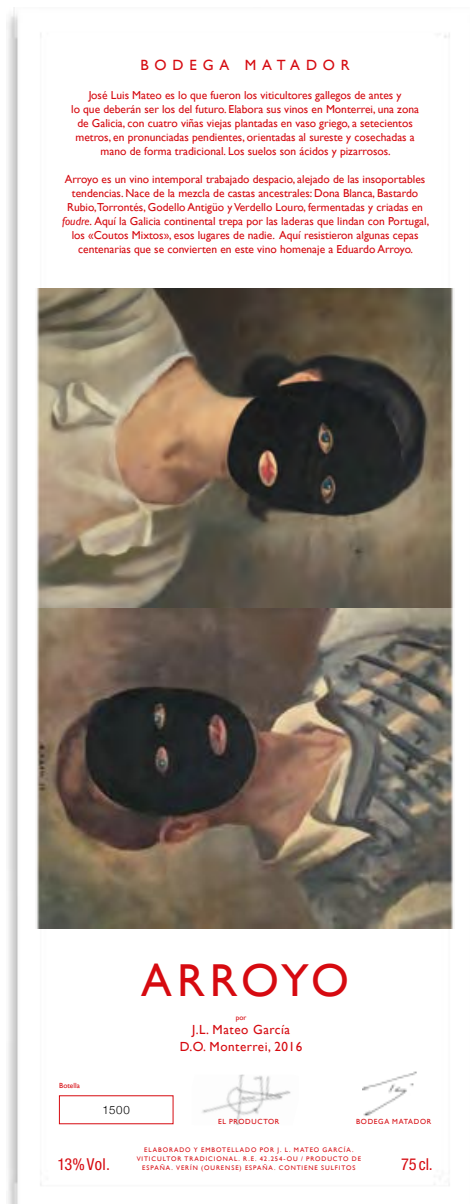
ラベルは中国で最も影響力のある現代美術家アイ ウェイウェイによるこれまでにない芸術作品で、「Idomeni Laundromat」というタイトルの2017年のアーティストブックでの彼の仕事を再現したものです。スイス人建築家ヘルツォーク&ド・ムーロンとのコラボレーションで、2008年の北京オリンピックのメイン会場である鳥の巣の建設の芸術顧問に携わったことで知られています。

希望小売価格（税込） 7,700円

W=MATADOR ARROYO 2016

生産者：キンタ・ダ・ムラデッリャ

あのテルモ・ロドリゲスがプロデュースする生涯に一度だけの夢の共演



Eduardo Arroyo

【造り手】

Quinta da Muradella, José Luis Mateo Garcia

【品種】

ヴェルデーリョ、ドナ・ブランカ、トロンテほか（別紙参照）

【アーティスト】

Eduardo Arroyo (エドゥアルド・アロヨ)

スペイン・マドリード出身の画家、グラフィック・アーティスト。

著作家、舞台美術家としても活動。

希望小売価格（税込）14,300円

親愛なる友へ

葡萄栽培の伝統において、自然と歴史は、必要不可欠な基礎であります。

自然というのは、時の経過は引き止められないことを教えてくれる完璧な作品です。そして完璧さは、素朴さととてもよく似ています。

歴史というのは、部分的には日常の積み重ねで作られていくことを教えてくれます。そしてその積み重ねは、自分の仕事に肉体と魂を捧げ、情熱を抱き、時を超えた成果を生み出す「ひと」という財産から出発します。

エドゥアルド・アロヨの作品は、この「日常の素朴さ」を表現しているひとつの形であると言えるでしょう。

私たちが、かの芸術家に捧げるささやかなワイン「ビーノ・アロヨ」は、モンテレイの歴史的源泉たる葡萄畑からつくられたものです。モンテレイは小さな地方ですが、残酷な時の経過に対抗しながら、自らの個性を失わぬように奮闘している土地であります。

このワインは、ガリシアの4つの古い葡萄畑から誕生しました。それらは、フィロキセラ禍に冒された最初の芽がこの地方で発見され、葡萄栽培が途絶えてしまったと云われた期間においても、生き残った古い畑でした。南西の方角、標高600mのところに植えられ、伝統的な手作業で栽培されています。これらの畑は「ひと」が忍耐強く改良を重ねてきたところで、ゆえに大昔から伝わる葡萄品種（ドナ・ブランカ、バスタルド・ルビオ、トロンテス、ゴデーリョ・アンティグオ、ヴェルデーリョ・ロウロ）のブレンドについても熟知しています。鉄分を含んだ粘板岩の土壌のエッセンスとミネラル質が表現できるように、バランスを調整して長期熟成のワインが完成しました。

このワインの中では「豊潤さ」を求めないでください。なぜなら、素朴な自然の味の生産地だからです。

私たちの生産地は、長い間、自由を求めて奮闘してきた人たちの暮らす土地なのです。「自由な人びとの往来」と、「コウトミスト（19世紀まで存在したスペインとポルトガルの境にあった小国）」の近郊によって練り上げられた共存の精神が根付いている土地です。

私たちの生産地は、その長い葡萄栽培の歴史に誇りを持っており、忘れ去られまいと奮闘しています。自然と共存することを望んでいます。それは、未来のためであり、また「過激さ」を求めない自らの歴史と個性を再興するためでもあります。

ホセ・ルイス・マテオ・ガルシア