



Wine List

BELLA BOCCAの取り扱いワインは全てバイオワインです。



バイオワインについて

土作りから収穫まで、年間ひまかけて造られている
バイオワインを味わってください♪



【ビオロジック】

有機栽培(オーガニック)のことで、化学合成農薬や化学肥料に頼らず、有機肥料などにより土壌の持つ力を活かして栽培する農法です。エコセル(ECOCERT)などの認証機関があり、認証を取得するとラベルに認証マーク(お墨付き)を入れることができます。ただ、認証を取得していないビオロジックワインもたくさん存在します。BELLA BOCCAでは、ビオロジック農法で育てられたお墨付きワインをご用意しています!



【バイオダイナミ】

バイオダイナミとは、バイオ=生命 ダイナミ=エネルギーという意味。化学合成農薬や化学肥料に頼らない有機栽培という点ではビオロジックと同じですが、バイオダイナミ農法では、剪定や接ぎ木などの農作業を、「月や惑星の動きから作られたバイオカレンダー」に則して行います。しかも、水晶の粉を畑に撒いたり、自然由来の調合剤を作る時にかき混ぜる方向が決まっていたり、不思議な儀式のようなことも数多く行う有機農法です。バイオダイナミ農法を導入し、フランスの名だたる高級ワインが驚くほどハイクオリティなワインを生み出していることでも有名です。希少価値の高い、バイオダイナミ農法のワインを是非味わってください!

情熱の赤ワイン

Red Wine

BELLA BOCCA は Bio Wine 100%



with 

マス・ド・ジャンニーニ ルージュ



ライト カリニヤン 100%

「美味しいオーガニックワインをより身近に」という
コンセプトで造られた南仏のオーガニックワイン。

南仏の輝く太陽を浴びたカリニヤン 100% の透明感のある
紫色、スミレや乾燥ハーブなど
の清涼感ある香りに程良いポリフェノールを伴う
ジューシーな味わいで、
デキャンタ (3杯強) でのびます。

グラス ¥560
(¥615 税込)

デキャンタ ¥1,550
(¥1,705 税込)

R1

Bio Wine とは

自然の力を最大限に生かして造るワイン。
有機栽培ぶどうを使い、月の満ち欠けも
考慮したワインもあります。



with ALL

ルナーリア モンテアルチアーノ (ヒオディナミ)



ミディアム モンテアルチアーノ 100%

月や天体の動きに基づいた究極の有機農法ヒオディナミで栽培されたぶどうを使ったオーガニックワイン!

ブランド名のルナーリアのルナは月を意味しています。

ワインは、濃く美しい赤紫色。
キャラメルのような香りが漂い、
濃厚さと親しみ易さが共存する
ナチュラルワイン!

グラス ¥670
(¥737 税込)

デキャンタ ¥1,880
(¥2,068 税込)

R2

with 

アクトウン ロベティア テンアラニーニョ



ライト テンアラニーニョ 100%

スペインだからできる有機栽培ブドウを 100%
使った自然の恵みをいっぱい感じる赤ワイン。

スペイン赤ワインの良さを
表現していて、やわらかな果実
味が楽しめます。

{有機
テンアラ!}

¥3,400
(¥3,740 税込)

R3

with 

サルトーリ カベルネ オーガニック



ミディアム カベルネソーヴィニヨン 100%

イタリア政府認定の有機ワイン。化学肥料を一切
使用せずに育てたブドウから造られた赤ワイン。

カベルネソーヴィニヨンらしい
凝縮感のあるハーブのような
アロマ、心地よい余韻が続き
ます。

{有機
カベリ}

¥3,800
(¥4,130 税込)

R4

with 

ビオ・ビオ・メルロー



まろやか
ミディアム メルロー 100%

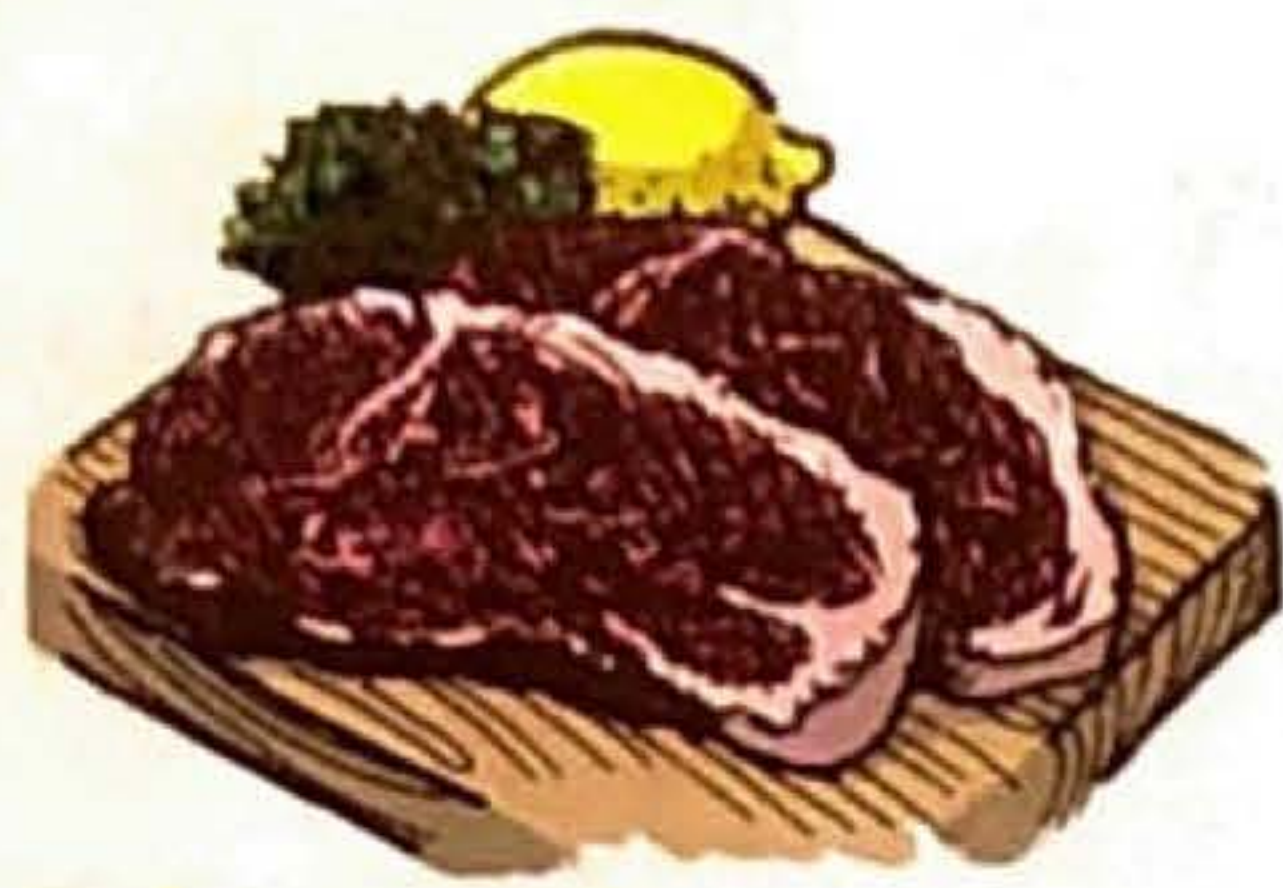
ヒヨコの鳴き声「Pio」と「Bio」を掛けた可愛らしい
ラベルが特徴です。熟したベリーやチェリー、アロマ
などのアロマに、ハーブの

ニュアンス。瑞々しい果実味と酸
とのバランスが良く、細やかな
タンニンも加わり、非常に飲み心地
の良い味わいです。

{有機
メルロー}

¥4,400
(¥4,840 税込)



R5



Red Wine

BELLA BOCCAはビオワイン100%



with  



**カンティーネ アウローラ
エラ シラー オーガニック**

フルボディ シラー100%

シチリア州の自然の恵みをオーガニックワインとして表現する造り手！サクロ、イチジクの果実の香り。チョコレートとスパイスのアクセント。口当たりが柔らかく、熟した果実と渋みが豊か。穏やかな印象に加え、程よく力強い！

{シチリア島}

R6 **¥5,300**
(¥5,830 税込)

with  



**アスルイ ガランサ
フィエスタ**

ミディアム テンアラニーニョ 60%
ガルナッチャ 40%

アルゴニューヤニューワールドで幅広い経験を持つ若い醸造家が造る、有機栽培ブドウを使った赤ワイン。果実味豊かで飲みやすいだけでなく上質感が楽しめます。

{注目 若手醸造家}

R7 **¥6,250**
(¥6,875 税込)

with  

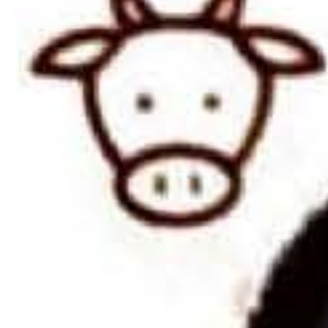

**ガンマ オーガニック
カベルネ レセルバ**

フルボディ カベルネソーヴィニヨン100%

完熟イチゴや赤系果実のフレーバーにバニラ香や軽い樽香も立ち上がります。シルキーな口当たり。樽の香りもほのかに立ち上がり、飲み応え抜群の赤ワインです。濃い赤ワインがお好きな方には一番のおすすめ！

{フルボディ No.1}

R8 **¥7,000**
(¥7,700 税込)

with  

**シャトー・フェラン
サン・ピエール ルージュ**

上品なフルボディ メルロー60% (ビオディナミ)
カベルネフラン 30%
カベルネソーヴィニヨン 10%

月の満ち欠けや惑星と連動した究極の有機栽培ビオディナミの認証デメターを取得する、ホルドーでは珍しい筋金入りの自然派！

抜栓直後から華やかなロマが漂う。黒コショウ、シナモンなどの複雑な香り。丸いタンニンでとてもジューシー。自然派にありがちな欠陥臭は全くない

{自然派 NO.1}

R9 **¥7,800**
(¥8,580 税込)



ビオロジック農法

ビオロジック農法とは、いわゆる「有機農法」のことです。鶏糞や羊糞などの有機肥料を使用することが前提とされています。EUの場合ですが、有機肥料を使用する場合は、EUで認証されたもの以外は使えません。また、遺伝子組み換えおよび放射線処理も禁止されています。EUのオーガニックワインに関する新規定では、ビオロジック農法で栽培されたブドウで造られたワインは、亜硫酸塩（酸化防止剤）の量も通常のワインより少量にしなければならぬこととなりました。

ビオディナミ農法

オーストリアの人智学者ルドルフ・シュタイナーが20世紀に提唱した理論に基づいて生まれた農法で、土壌や植物、生物はもちろん、天体の動きまでも反映した独特な栽培方法として知られています。ビオディナミ農法では、「播種（はしゅ）カレンダー」という星の位置などを記した種まきカレンダーを使用します。ビオディナミ農法が独特といわれるのは、自然素材由来の肥料を利用するところです。例えば、牛糞やタンホホなどを牛の角や腸に詰め、土中で寝かせたものを肥料として活用します。ビオディナミ農法で栽培されたブドウで造られたワインは、亜硫酸塩（酸化防止剤）は完全無添加、またはわずかにしか使用しない場合が多いです。



魅惑の白ワイン

White Wine

BELLA BOCCA はビオワイン 100%



with 

マス・ド・ジャニーニ



フラン



スッキリ

ソーヴィニヨン・フラン 60%、
グルナツシュ・フラン 20%、
ヴェルメンティーノ 20%

「美味しいオーガニックワインをより身近に」という
コンセプトで造られた南仏のオーガニックワイン。

スルスル喉を通るこれぞカブ飲み
タイプ。透明感のある麦黄色で、
ハーブや柑橘系の香りトライム
のような瑞々しい酸と果実味が
程良くまとまった味わいです。

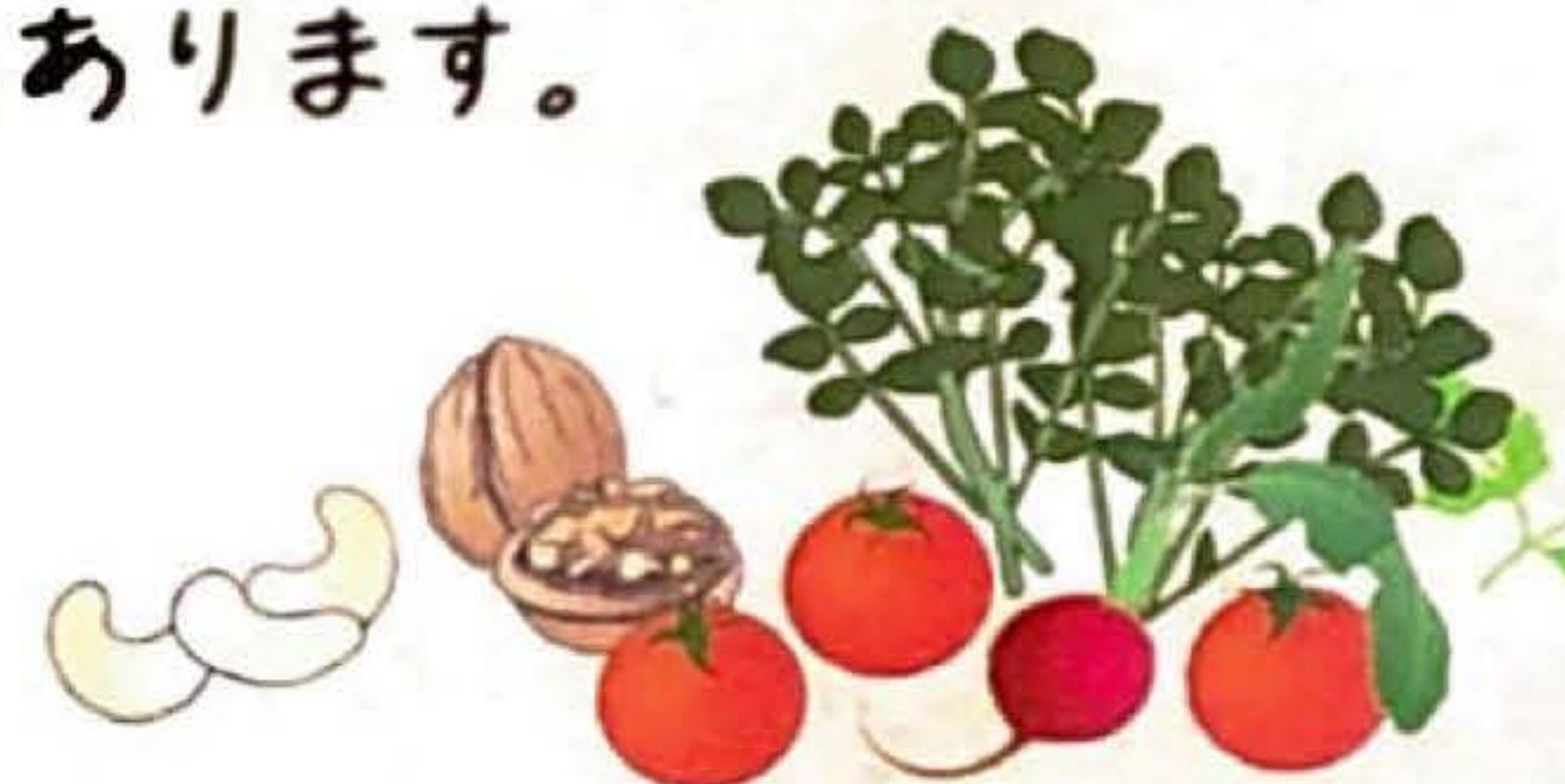
グラス ¥560
(¥615 税込)

デキャンタ ¥1,450
(¥1,595 税込)
(3杯強)

W1

Bio Wine とは

自然の力を最大限に生かして造るワイン。
有機栽培ぶどうを使い、月の満ち欠けも
考慮したワインもあります。



with



ルナーリア



ピノグリージョ (ビオディナミ)



やや辛口

ピノグリージョ 85%
その他 15%

月や天体の動きに基づいた究極の有機農法ビオディ
ナミで栽培されたぶどうを使ったオーガニックワイン!
ブランド名のルナーリアのルナは月を意味しています。

白ワインですが、ピノグリージョ
の皮からほんのり色付きがあり、
とてもチャーミングな淡いピン
クワ色。さくらんぼの甘い香り。

グラス ¥670
(¥737 税込)

デキャンタ ¥1,880
(¥2,068 税込)
(3杯強)

W2

with SALADA

アクトウン



ロベティア シャルドネ



コク辛口

シャルドネ 100%

スペインだからできる有機栽培ブドウを 100%
使った自然の恵みといっはい感じるシャルドネ。

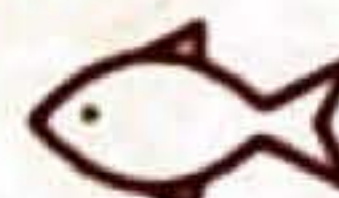
フレッシュな口当たりとシャル
ドネ特有のコクが楽しめます。
お手軽にビオワインを初める
なら No.1 のオススメワイン。

{ 有機
シャルドネ }

¥3,300
(¥3,630 税込)

W3

with



サルトーリ



ソーヴェ オーガニック

スッキリ

ガルガーネガ・トレッピアーノ



イタリア政府認定の有機ワイン。化学肥料を一切
使用せずに育てたブドウから造られたソーヴェ。
凝縮度が高く、とてもフルーティ
な味わいが魅力です。

{ 有機
ソーヴェ }

¥3,700
(¥4,070 税込)

W4

with



カンティーネ・アウローラ



エラグリッコ オーガニック



コク辛口

グリッコ 100%

蜜を含む甘い果実香にみかんの花のような
フローラル感。口に含むと、穏やかな酸からミネ
ラルと果実が膨らみとみせる。
ボリュームがあり、大らかさ
を感じる白ワイン。

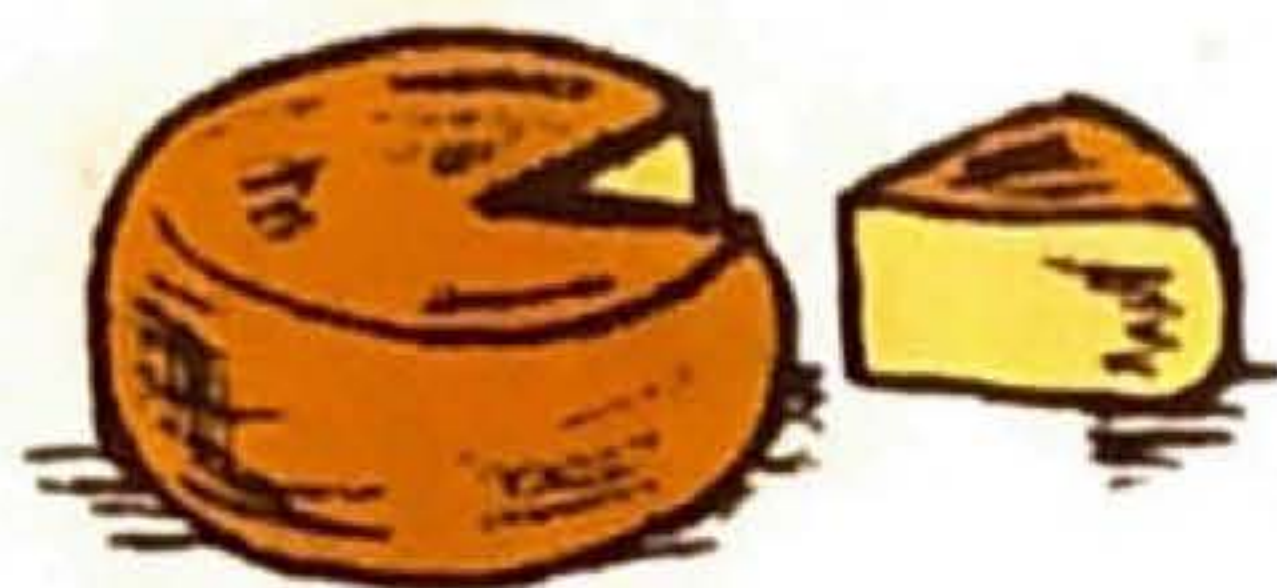
{ シチリア島 }

¥4,280
(¥4,708 税込)

W5

White Wine

BELLA BOCCAはビオワイン100%



with



ピオ・ピオ・シヤルドネ



フルーティ シヤルドネ 100%

ヒヨコの鳴き声「Pio」と「Bio」を掛けた可愛らしいラベルが特徴です。麦わら色の外観で、トロピカルフルーツや洋梨のフロマ。

アタックは柔らかく、優しい果実味が広がります。滑らかなミネラルと酸味のバランスがおいしい味わい。

{有機シヤルドネ}

¥4,800
(¥5,280税込)

W6

with SALADA

ビノステアルガンサセクロ



辛口 ゴデーリョ 85%
ドーナ アランカ 15%

スペイン第二のアリオラートと言われるスペイン北西部、注目のD.O.ピエリソの地元品種、ゴデーリョを使った白ワイン。

香り豊かで引き締まった酸を持つ、本格的な味わいが特徴です。

{神の雫登場!!}

¥5,500
(¥6,050税込)

W7

with



ドメヌ ガイダ
フライングソロ IGP



辛口 グルナッシュアラン、ヴィオニエ

ティム・フォード氏が2003年に立ち上げた環境配慮型ワイナリー!! 醸造は空圧プレスにより緩やかに

圧搾、低温発酵を経て、澱と一緒に熟成期間を持つ。柑橘系果実の豊かな香り、フレッシュでいきいきした味わい。酸もきれいに表現されており余韻はすっきりとした辛口。

{低温発酵}

¥6,000
(¥6,600税込)

W8

with



ナチュール・ヴィヴァン
フラン



辛口 ソーヴィニヨンアラン 100%

トロピカルなエチケットはハワイのビーチで描かれたものです。南仏で無農薬栽培されるソーヴィニヨンアラン 100%で醸造。薄黄色で、

ハーブや柑橘系の香りの後によもぎの香りがやってきます。キレのある酸が爽やかにドライな味わい。売上の一部は、海辺の環境保護活動に寄付されます!

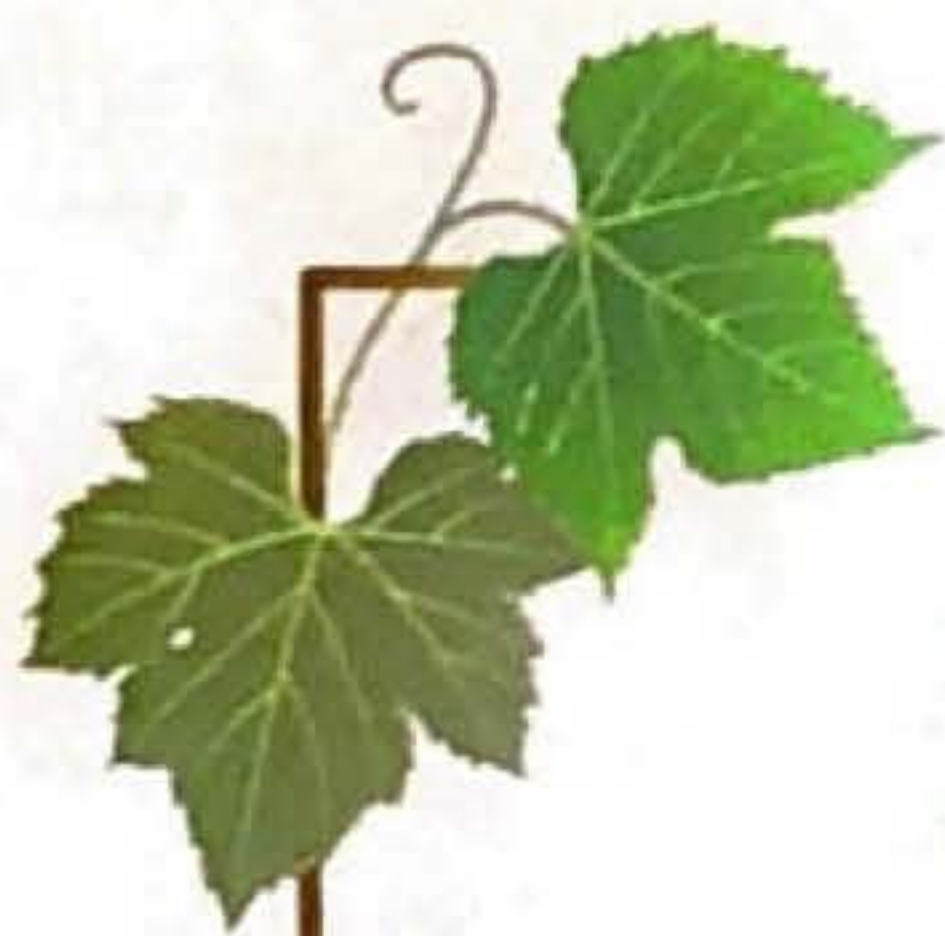
{無農薬ぶどう}

¥7,000
(¥7,700税込)

W9

「ビオワイン」とは「ピオ」と「ワイン」を組み合わせた造語です。有機栽培、有機加工食品のことを「BIO (ピオ)」と呼ぶため、有機栽培のブドウを使って造られたワインのことをビオワインと呼んでいます。フランスには、オーガニックを認証する機関があり、「エコセール」「ナチュール・エ・プログレ」などがそれに当たります。オーガニックをうたうためには認証機関の認証が必要で、認証されたワインには認証マークのラベルが貼られています。認証を受けるか受けないかは生産者の自由です。EUは2012年にオーガニックワインの基準を発表し、基準をクリアしたワインには「organic wine」というラベルの表示を認めています。

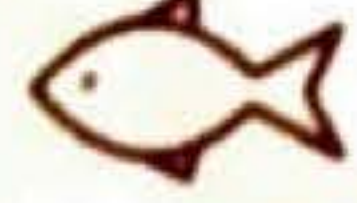
欧州では、化学肥料や除草剤を使わず有機栽培でブドウを育て、自然酵母(野生酵母)で発酵させたワインを、自然派ワインという意味の「ヴァン・ナチュール (Vin Nature)」と呼びます。一般的なワインには、発酵前のブドウ果汁が傷んだり、酸化によって劣化したりするのを防ぐため、亜硫酸塩(酸化防止剤)が入っています。「ヴァン・ナチュール」は、亜硫酸塩を一切使用しないで造られることもあります。瓶詰め前の少量の亜硫酸塩の使用は認められています。




祝いのスパークリングワイン
Sparkling Wine

BELLA BOCCA はビオワイン 100%



with


シードル ヴァル・ド
ランス オーガニック 

シードル アルターニュ産りんご 100%

100%アルターニュ産の有機栽培りんご
果汁を自然発酵・自然発泡させた本物の
シードル。度数4%。

ポリフェノールも豊富。
少しマイルドな中辛口。
どんなお料理にも合います。

{シードル}

¥4,000
(¥4,400 税込)


S1

Bio Wine とは

自然の力を最大限に生かして造るワイン。
有機栽培ぶどうを使い、月の満ち欠けも
考慮したワインもあります。



with
ALL

ビオ・ビオ・バブルス
エクストラ・ドライ 

フルーティー ガルガネガ 100%

ヒヨコの鳴き声「Pio」と「Bio」を掛けた
可愛らしいラベルが特徴です。青林檎やライ


ムなどフレッシュな果実
の香り。口中では柔らかく
クリーミーな泡が広がります。
林檎や柑橘系の瑞々しい果実
味。軽やかに飲み飽きない

{スアマンテ}

¥3,800
(¥4,180 税込)

S2

with

パレスバルタ カヴラ
フルーツ 

辛口

パレリヤダ 58%
マカベオ 25% チャレロ 17%

世界中の一流レストランにオンリストされ
る実力のワイン。非常に繊細で高地で収穫


されたワインを思わせる
エレガントなフレッシュさ。
何より丁寧に完熟を見極め
収穫された繊細さがよく感じ
られます。

{カヴラ}

¥5,000
(¥5,500 税込)

S3

with

アルティーガフステル
ダミア フリュット ロゼ 

辛口ロゼ トレバット 100%

スペインの革新的なワイナリーが造るオー
ガニックロゼスパークリング! カタルーニャ


地方の地アドウトレバット
種 100%のチャーミングなロゼ。
受らしい果実味とすっきりとし
た口当たりがとても心地よい。

{ロゼカヴラ}

¥5,800
(¥6,380 税込)

S4 (認証無し・ビオロジック)

with

シャロック カヴラ
フルーツ ナトゥーレ 

超辛口

シヤレロ 50%
パレリヤダ 35% マカベオ 15%

シヤンパーニュと同じ伝統製法で造るカヴラ。
繊細できれいな泡立ちとエレガントな香り。

ドサージュ (補糖) をし
ない辛口スタイル。魚介類や
パスタとの相性は抜群です。
(有機栽培ぶどう使用)

{ナトゥーレ}

¥6,500
(¥7,150 税込)

S5