

BRICCO CARLINA

ブリッコ カルリーナ



フランチェスコ (兄)

カミツラ (妹)

兄妹が 2014 年に設立したグリンツァーネ カヴールの若手生産者 ピュアでエレガントな味わいを持つバローロが新入荷！



ラベルに描かれた女性たちは、ブリッコカルリーナが所有するバローロの3つの単一畑を表現しています。

を造りたいと考えました。所有する葡萄畑は 10ha、年間生産量は 6 万本です。周辺の自然環境を尊重しながら栽培を行っており、化学的な農薬や肥料、殺虫剤は使用しません。また葡萄の生育サイクルに影響を及ぼすものは使いません。発酵には、自家葡萄から造ったピエド キューブ (種酵母) をスターターとして使用しています。

「ワイナリーを始めてみて最も難しい点は？」という質問に対し、「難しいことはたくさんありますが、最も難しいのは、バローロのように偉大なワインを造るために必要な投資、そして畑や土壌に対する深い知識が必要な点です。畑は非常に小さいですが、区画によって状況が大きく異なり、ワイン造りもそれに合わせて異なる対応が必要になります。私たちにとって自分達の土地を良く勉強し、深く理解し、どんなスタイルのワインにしたいのかを知ることが非常に大切です」と答えてくれました。

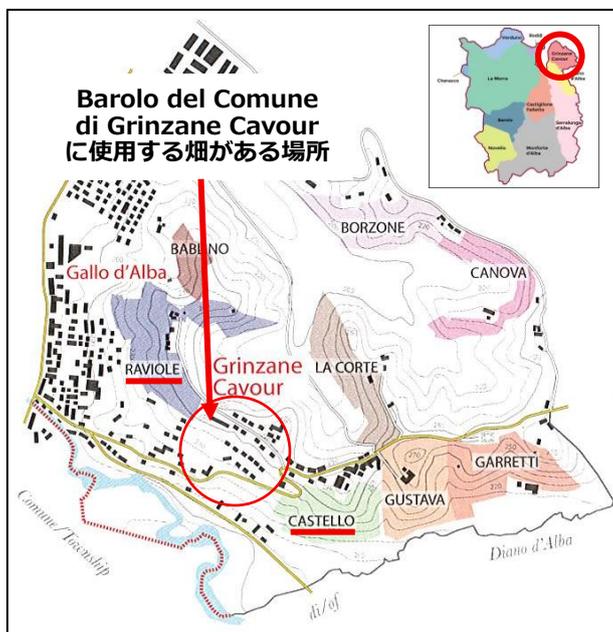
ブリッコ カルリーナは、2014 年にフランチェスコ スカヴィーノとカミツラの若い兄妹によってグリンツァーネ カヴール村を見下ろす中世の城の麓に設立されました。ワイナリー名は祖母が所有していた農園の名前に由来しています。フランチェスコとカミツラは、トリノの学校で醸造学を学び、ブルゴーニュやピエモンテの複数のワイナリーで働いていました。

ワイナリー設立のきっかけとなったのは、2013 年に自家畑で葡萄栽培を行っていた祖父が仕事を続けられなくなり、兄妹に畑作業を託したことでした。祖父の時代にはワイン造りは行っておらず、葡萄はすべて農協に売っていましたが、二人はより良い畑にして、自分達で育てた葡萄からワイン

- ・ピエモンテの新入荷 7 種類
- ・2014 年設立の若いワイナリー
- ・若い兄妹が造るピュアなバローロ
- ・年間生産量 6 万本
- ・農薬、肥料、殺虫剤不使用
- ・野生酵母による発酵
- ・エレガントなスタイルのカギはサブマージド キャップにあり
- ・すでに高い評価を獲得する今まさに話題のワイナリー！
- ・ラベルデザインにも注目

グリンツァーネ カヴール村の3つの単一畑

イタリア統一運動の三傑として知られ、後のイタリア王国初代首相を務めた人物、カミッロ ベンソ カヴール侯爵の居城があるのがグリンツァーネ カヴール村です。この居城は、イタリア史でも重要な場所として世界遺産に登録されています。その居城の麓にある葡萄畑“カステッロ”の名前は、この城に由来しています。バローロは、19世紀までは甘口のワインとして知られていました。カミッロ ベンソ カヴールは、フランス人の醸造家ルイ ウダールを招へいし、バローロのワインに技術革新を施しました。その結果、現在に通じる新しいスタイルの、しっかりとしたタンニンのある辛口のバローロが完成しました。こうした経緯からカステッロは、現在のバローロの起源的な畑と考えることができます。グリンツァーネ カヴールは、かつて川底でした。そのため、バローロに典型的な粘土質（サンタガタのマール）だけでなく、砂、堆積土が混ざり、他のバローロの村とは異なるテロワールがあります。グリンツァーネ カヴール村にある葡萄畑のうち、公的な格付けである MGA として認定されているクリュは 8 つあり、ブリッコ カルリーナはカステッロとラヴィオーレの区画を所有しています。また、ブリッコ カルリーナで最も樹齢の古い、1950年に植樹した葡萄が植えられている単一畑の区画も所有していますが、そちらの畑は MGA に認定されていないため、「バローロ デル コムーネ ディ グリンツァーネ カヴール」としてリリースしています。今回輸入した 3 種類はすべて単一畑のワインです。いずれも、それぞれの単一畑が持つテロワールの個性を表現しています。



ピュアでエレガントなスタイル

ブリッコ カルリーナでは、バローロのマセラシオンの際、サブマージド キャップという果帽管理を行います。通常、醸し発酵を行う赤ワインの場合は、アルコール発酵とともに発生する二酸化炭素によって果皮や種が押し上げられ、液面に果帽と呼ばれる分厚い層を形成し、表面は液体に漬けてこまれない状態になってしまいます。この状態では抽出効率が悪くなるため、通常はこの果帽を突き崩して沈め、液体に漬けてこむための作業を行います。一方、サブマージド キャップでは、オークの板やステンレス製の格子をタンクなどの発酵容器に入れて押さえつけることで、果帽が形成されて浮上するのを防ぎます。これにより果皮は完全にワインの中に沈んだ状態になるため、抽出効率が良くなります。また、果帽を突き崩すパンチングダウンなどの手法は、その作業自体にしっかりとした抽出を促す効果がありますが、タンニンが必要以上に抽出されてしまうこともあります。サブマージド キャップを行うことで、果皮の持つ素晴らしい要素を保ちながら、ワインをエレガントに保つことができます。

若手生産者でありながらすでに評価を確立

バローロは DOCG の規定上、最低 38 ヶ月の熟成を行う必要があります。そのため、素晴らしいワインを造っても結果が現れるまでには 3 年以上がかかります。ブリッコ カルリーナは 2014 年に設立した若いワイナリーかつ、若い兄妹が新たに挑戦し始めたのにも関わらず、すでに素晴らしい評価を確立しつつあります。「ジャンシス ロビンソン.com」では「バローロ カステッロ 2019VT」と「バローロ デル コムーネ ディ グリンツァーネ カヴール 2019VT」が 17.5 点、「バローロ 2019VT」が 17 点という高い評価を得ています。また、「ジェームス サックリング.com」でも、「バローロ ラヴィオーレ 2021VT (IA-180)」が 95 点、「バローロ カステッロ 2021VT (IA-179)」が 94 点、「バローロ デル コムーネ ディ グリンツァーネ カヴール 2021VT (IA-178)」が 93 点を獲得しており、今まさに注目を集める次世代のバローロ生産者といえるでしょう。



ファヴォリータ 100% で仕込む繊細でエレガントな味わいの白ワイン

ランゲ ビアッコ セラフィーナ 2024

Langhe Bianco Serafina

ファヴォリータ（ヴェルメンティーノ）100%で造る白ワインです。「セラフィーナ」は兄妹の祖母の古い友人の名前でファヴォリータの畑を売ってくれた人です。残念ながら彼女は、このワインのファーストヴィンテージを見ることなくなくなってしまったため、このワインを彼女に捧げたいと考えて名付けたそうです。輝きのある麦わら色、白い花の繊細なアロマにフレッシュなレモン、微かに洋梨やライムのニュアンスが感じられます。口当りは繊細でエレガントですが、長い余韻が感じられます。グリンツァーネ カヴール村の単一畑の葡萄を使用しています。2014年に植樹しました。土壌は粘土と石灰岩の混ざる組成で、仕立てはギヨーです。収穫は9月中旬から下旬にかけて手摘みで行います。アルコール発酵前に4時間、低温でスキンコンタクトを行い、アロマを引き出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで約20日間行います。マロラクティック発酵はしません。熟成は綺麗な澱と共にセメントタンクで4ヶ月行い、その間、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.
 葡萄品種：ファヴォリータ 100% 熟成：セメントタンクで澱と共に約4ヶ月
 品番：IA-174 / JAN：4935919941747 / 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 3 月時点のものです。

単一畑「フォンタナヴィ」のフルーティでフレッシュなバルベーラ



バルベーラ ダスティ フォンタナヴィ 2023

Barbera d'Asti Fontanavi

コスティリオーレ ダスティ村の"フォンタナヴィ"と呼ばれる単一畑のバルベーラから造られています。フォンタナヴィの畑の近くに気球の発着場があり、収穫の間はいつも気球を見ながら仕事をしているのでこのモチーフが選ばれています。紫を帯びた濃い赤、フレッシュでフルーティなアロマには、最初に赤い果実が広がり、その後からベッパや白檀など複雑なアロマが加わります。非常にバランスが良い口当たり、バルベーらしいしっかりとした酸が全体を支えています。畑は標高 280~350mの斜面に位置し、砂を多く含む粘土石灰岩質土壌、仕立てはコルドーネ スペロナートです。収穫は 9 月初旬から中旬、手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで約 3 週間行います。アルコール発酵後、葡萄の個性に合わせて約 8~10 日間醸しを行います。熟成はセメントタンクで 8 ヶ月行った後、ステンレスタンクに移してボトリングを待ちます。最低 8 ヶ月の瓶熟を経てからリリースします。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 14.5 %> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：セメントタンクで 8 ヶ月、瓶で 8 ヶ月

品番：IA-175/JAN：4935919941754/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

単一畑「ビオンゾ」のバルベーラを使用し、大樽で 12 ヶ月熟成させた上級品



バルベーラ ダスティ スペリオーレ ビオンゾ 2021

Barbera d'Asti Superiore Bionzo

コスティリオーレ ダスティ村の"ビオンゾ"と呼ばれる単一畑の葡萄を使用しています。紫を帯びた濃いルビーレッド、ブルーベリーやプラム、チェリーの熟した赤や黒の果実の豊かなアロマに赤のフルーツのジャムの要素が混ざります。最後にタバコやスパイスのニュアンスが広がります。口に含むとフルボディでしっかりとした骨格があり、豊かな酸がフルーティでスパイシーなフレーバーと調和しています。畑は標高 280~350mの斜面に位置し、砂を多く含む粘土石灰岩質土壌、葡萄の平均樹齢は 25 年、仕立てはコルドーネ スペロナートです。収穫は 9 月初旬から中旬、手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで約 3 週間行います。アルコール発酵後、葡萄の個性に合わせて約 18~20 日間醸しを行います。熟成はスラヴォニア産オークの大樽で 12 ヶ月行います。その後、セメントタンクで寝かせます。最低 10 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5 %> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：大樽で 12 ヶ月、瓶で 10 ヶ月

品番：IA-176/JAN：4935919941761/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ブリッコ カルリーナの個性がしっかりと表現された 淡くエレガントなスタイルのネッピオーロ



ランゲ ネッピオーロ ヴォルビーレ 2024

Langhe Nebbiolo Volubile

ワイン名の「ヴォルビーレ (Volubile)」はイタリア語で"気まぐれな、移り気の"という意味です。なかなか思い通りにならないネッピオーロという品種を指しています。ネッピオーロは特に完璧な状態でセラーに届けなければなりません。そうでなければ素晴らしい結果を得ることが出来ないからです。風揚げする男性のイラストは"操るのが難しい"ことを表現しています。畑はグリーンツァーネ カヴール村にあり、標高 240~300mの間に広がる複数の畑の葡萄を使用しています。場所により畑の向きや土壌の組成は異なりますが、主に粘土石灰質です。一部の畑は、かつて川底だったため砂を多く含む土壌です。葡萄の樹齢も 6 年から 60 年と様々です。仕立てはすべてギヨーです。収穫は 9 月末から 10 月初旬にかけて手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで約 2 週間行います。アルコール発酵後、葡萄の個性に合わせて約 18~20 日間醸しを行います。全体の 75%をスラヴォニア産の大樽、残りの 25%は 18 度に温度管理したステンレスタンクで 3 ヶ月熟成させます。その後、ステンレスタンクに入れてブレンドします。ボトリング後、最低 8 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0 %> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：全体の 75%を大樽、残りをステンレスタンクで 3 ヶ月

品番：IA-177/JAN：4935919941778/容量：750ml

¥4,730(本体価格¥4,300)

樹齢 70 年以上の葡萄が植えられた単一畑からのリッチなバローロ



バローロ デル コムーネ ディ グリンツァーネ カヴール 2021 Barolo del Comune di Grinzane Cavour

グリンツァーネ カヴール村の単一畑で、2つの区画で構成されています。ひとつは1950年に祖父が植樹した区画で、所有する中で最も古い葡萄です。もうひとつはフランチェスコとカミッラが2016年に植樹しました。この畑のバローロは骨格がしっかりとしています。樹齢の若い葡萄はタンニックでパワフルかつアグレッシブ、樹齢が古い葡萄はより優しく、スムーズで丸みがあります。熟した赤の果実、ブルーベリーやブラックベリーの豊かなアロマ、さらになめし皮の要素が感じられます。口当たりはリッチでパワフルでありながら洗練されています。いつまでも続く長い余韻があります。標高280m、南西向き、土壌は粘土80%、砂20%、仕立てはギヨーです。収穫は10月に手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。発酵は約3週間、温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後の醸しは、サブマージド キャップ方式です。スラヴォニア産の大樽で30ヶ月、ボトリング後12ヶ月熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」93点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：大樽で30ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-178/JAN：4935919941785/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

辛口バローロの起源となるクリュ、“カステッロ”からの洗練された1本



バローロ カステッロ 2021 Barolo Castello

グリンツァーネ カヴール村のクリュ「カステッロ」は歴史的な畑です。この村にはイタリア王国初代首相を務めたカミッロ ベンソ カヴール侯爵の居城があり、その麓の葡萄畑がカステッロです。このクリュは、最初は繊細ですが、次第にリコリスの香りが出て、最後はスパイシーでタンニンを感じる余韻があります。最初に複雑な花を思わせるアロマが広がり、熟した果実、バラ、様々なスパイスの要素が混ざります。口当たりはフレッシュかつ優美、シルクのようにしなやかで力強いテクスチャが生き生きと感じられます。土壌はバローロの典型的な、粘土と石灰岩を含む組成（サンタガタ フォッシーリのマール）で南向き、標高250~300mに位置しており、タンニンと力強さを与えてくれます。1978年植樹（平均樹齢約40年）、仕立てはギヨーです。収穫は10月に手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで約3週間行います。発酵後の醸しは、サブマージド キャップ方式です。スラヴォニア産の大樽で24ヶ月熟成、ボトリング後12ヶ月熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」94点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：大樽で24ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-179/JAN：4935919941792/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

“ラヴィオーレ”の個性を表現したクリュ バローロ シルキーで深みがあり、香り高いハーブのニュアンスが感じられます



バローロ ラヴィオーレ 2021 Barolo Raviole

グリンツァーネ カヴール村にあるクリュ「ラヴィオーレ」です。土壌に砂が多いため、他の畑よりもバルサムやハーブのノートが強くなります。ボディは非常にエレガントで個性があります。深みのある魅力的な赤い果実のアロマに加え、タバコやホワイトペッパー、野生のミントのニュアンスが感じられます。集約があり引き締まった力強い口当たり、素朴で深みのあるタンニンがあります。標高350m、砂の比率が高い粘土石灰岩質土壌で、50%砂、50%粘土で西向きです。1980年に植樹されたもので、仕立てはギヨーです。収穫は10月に手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで3週間行います。発酵後の醸しは、サブマージド キャップ方式です。スラヴォニア産の大樽で24ヶ月、ボトリング後12ヶ月熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」95点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：大樽で24ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-180/JAN：4935919941808/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)