

BIRICHINO

ビリキーノ
Santa Cruise



カリフォルニア
サンタ・クルーズ

カリフォルニアワインの新潮流を担うサンタ・クルーズの生産者。
「ビリキーノ」とはイタリア語で“わんぱくな”という意味で、彼らのモットーは
“素晴らしい香りとバランス、良い意味での気まぐれさを兼ね備えたワインを造ること”です。



独創的なカリフォルニアワイン

2008年にカリフォルニア州サンタ・クルーズで、アレックス・クラウスとジョン・ロックが設立した“ビリキーノ・ワインズ”。ビリキーノとはイタリア語で「わんぱくな」という意味で、彼らのモットーは「素晴らしい香りとバランス、良い意味での気まぐれさを兼ね備えたワインを造ること」。極力、人為的な介入をしないナチュラルなワイン造りを志向し、何よりも飲んだ人が元気になる、楽しくなるワインを目指しています。

二人は、フランスのナチュラルワイン生産者として知られるアルザスのドメヌ・オステルタグをはじめ、その他イタリアやフランス南西部の小規模生産者で研鑽を重ねました。さらにカリフォルニアワイン造りの奇才として知られるボニー・ドゥーン・ヴィンヤードのランダル・グラハムの下でもワイン造りを学びました。それらの経験を生かし、彼らはまったく独創的な手法でワインを造り、その魅力を飲み手と分かち合いたいと、日々挑戦しています。



ナイスコンビの
アレックス（写真右）とジョン

希少品種“マルヴァジア・ビアンカ”

ビリキーノは、独特の風味を持つ品種“マルヴァジア・ビアンカ”から造るワインにより、カリフォルニアワインの新潮流を担う生産者として一躍注目されるようになりました。この品種は、ビリキーノのモットーを表現する上で欠かす事ができません。

彼らの造るマルヴァジア・ビアンカは、20世紀初頭にイタリアのカラブリアから友人の祖父母が持ち込んだブドウで、信じられない程の芳香を保有しています。畑はモンレー郡のサリナス・ヴァレーにあり、同種はそのテロワールに非常に適していました。特に一日の劇的な温度変化が、マルヴァジア・ビアンカのポテンシャルを最大限に引き出します。この効果的な寒暖差は、太平洋側のサンタルチア山脈と内陸側のギャバラン山脈が形成する自然の回廊により、寒流が流れ込むモンレー湾の海上から、冷えた空気と霧の塊を南下させることによるものです。

写真左上) サンタルチア山脈を背景にした、太陽光に照らされるマルヴァジア・ビアンカの畑。
写真左下) 全く同じ観測地点の午後遅い時間の様子。畑は冷たい空気と霧で冷やされる。

テロワールとブドウを見つめなおして

「テロワールを表現するというワイン造りの原点を大切に、様々な醸造方法やブレンドを試みている」と語るビリキーノのワイン造りは、ナチュラルなワイン造りを志向しつつも、その目的はあくまでも最終的にワインにブドウ本来の複雑な構成要素を表現することです。

ビリキーノは、ブドウ畑ではできる限り農薬を使いません。基本的に発酵は天然酵母に委ね、醸造に於いてはステンレスタンクかニュートラルオークを使用します。最小限の澱引きと清澄を行い、可能な限り濾過は行いません。また、彼らは“古樹”を凌駕する樹齢100年超の“超古樹”に拘りを持っています。二人はそれを“怪物”と独自の表現で呼んでいます。姿、ブドウの質、歴史、どれをとっても類まれな存在とを感じるからです。そして、そのようなブドウを扱えることになった際には、過去から現在、未来へと経過していく“時間軸”を表現したワインを造りたいと真摯に取り組んでいます。

「ワインは誰かの人生をちょっと良くすることができる。私たちが造るワインが少しでも世の中に喜びを与えることができればと願っている」と話すアレックスとジョンが造る、香り高く透明感あふれるワインは、国内のみならず世界各地で人気を博しています。



ビリキーノが扱う
樹齢約110年のグルナッシュ

ペチュラン・ナチュラル マルヴァジア・ピアンカ

○ Petulant Naturel Malvasia Bianca



凍らせたスティルワインのマルヴァジア・ピアンカを仕込み、発酵している最中の一部分を手作業で瓶詰めし王冠で打栓。その後もボトルの中で発酵が進み、最終的に2〜3気圧に。フィルターをかけないため濁っていますが、澱との接触により、さらに香り高く、旨みが凝縮します。エキゾチックなスパイス香は塩っぽいミネラルに溶け込み、柑橘類の皮を想わせるようなアロマやフローラルな果実感と調和しています。

品種：Malvasia Bianca 100%
 タイプ：白泡
 ビンテージ：2018
 バーコード：899175002090
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BIPE18
 小売価格：¥4,500（税抜）

マルヴァジア・ピアンカ

□ Malvasia Bianca



夜間に収穫。アロマのポテンシャルを最大限に引き出す為に、プレス前に12時間のスキンコンタクト。エレガントさと豊かなテクスチャーを両立させる目的で、ソフトプレスとハードプレスの2種類のプレス方法を採用しています。ブルゴーニュのブドウ畑で採取した培養酵母を使用し、ステンレスタンクで3ヶ月かけてゆっくり低温発酵させました。

品種：Malvasia Bianca 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2022
 バーコード：899175002007
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BIMB22
 小売価格：¥4,300（税抜）

ヴァン・グリ

□ Vin Gris



2021VTはヴァン・グリ史上最高のヴィンテージ。主要品種グルナッシュの調達先をベンチランド・ヴィンヤードにアップグレード。素晴らしいアロマと繊細な酸を持つブドウが収穫できました。古樹のムールヴェードル、サンソー、カリニャンと、カーネロスの若樹でフレッシュなヴェルメンティーノを補助的にブレンドしています。手摘みで収穫し、天然酵母でステンレスタンク発酵。

品種：Grenache 70%, Mourvedre 12%, Cinsaut 9%, Carignan 5%, Vermentino 4%

タイプ：ロゼ
 ビンテージ：2021
 バーコード：899175002014
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BIVG21
 小売価格：¥3,800（税抜）

リースリング・ヴィルト・ヴィンヤード

□ Riesling Wirz Vineyard



ウィルト・ヴィンヤードは、ガピランズ山脈の東側、サンアンドレアス断層にまたがるわずかな沢の1,500mの高台に位置します。乾式農法の有機栽培の畑で、リースリングは1964年に植樹されました。花崗岩質の砂と石灰質粘土ロームが混ざる土壌は、断層沿いの火山活動や地殻変動が長い年月をかけてもたらしたものです。畑を二分する小さな小川が少量のボトリティス・シネリアを誘発します。ステンレスタンクで10ヶ月熟成。

品種：Riesling 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2023
 バーコード：899175002519
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BIRL23
 小売価格：¥6,000（税抜）

ヴェルメンティーノ・マホニー・ランチ

□ Vermentino Mahoney Ranch



ヴェルメンティーノは、リグーリア、プロヴァンス、トスカナ沿岸部、サルデーニャ、コルシカ島等で栽培される「地中海の真髄」とも言える品種。これまでヴァン・グリ構成要素として購入していましたが、2023年のブドウは非常に出来が良かった為、単一で醸造することにしました。ナパのロス・カーネロス産。全房圧搾後、ステンレスタンクで8ヶ月熟成。

品種：Vermentino 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2023
 バーコード：899175002649
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BIVM23
 小売価格：¥6,400（税抜）

セミヨン・ヨート・ミル・ヴィンヤード

□ Semillon Yount Mill Vineyard



1962年にヨート・ミル・ヴィンヤードに植樹されたセミヨンを醸造し、無清澄・無濾過で仕上げました。「私たちは時代の流れに逆らって泳いでいるかもしれませんが、ナパ・ヴァレーで栽培されたセミヨンからワインを造るという19世紀の伝統を引き継いでいることを誇りに思っています。」と話すアレックスとジョンの思いは、エチケット画にも表現されています。

品種：Semillon 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2020
 バーコード：899175002489
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BISM20
 小売価格：¥6,000（税抜）



有機農法のヨート・ミルのブドウ畑



ピノ・ノワール サン・ジョルジュ

■ Pinot Noir Saint Georges

ジョージ・ベッソンが30年前に切り拓いたサンタ・クルーズの小区画の畑を中心に、4つの畑のピノ・ノワールをブレンド。収穫は手摘みで、5回に分けて行いました。約35%のブドウは全房のまま、天然酵母による発酵。10～14日間のマセラシオンの後、压榨。ニュートラルオークで10ヶ月熟成。翌年の7月に濾過せず瓶詰するまでに、1回、澱引きを行っています。

品種：Pinot Noir 100%

タイプ：赤

ビンテージ：2023

バーコード：899175002038

ケース入数：750ml×12

商品コード：BIPN23

小売価格：¥6,000（税抜）



グルナッシュ・ベッソン・ヴィンヤード・オールド・ヴァイン

■ Grenache Besson Vineyard Old Vines

ベッソン・ヴィンヤードは1910年に植樹された樹齢約110年を誇る自根の畑。2019VTは、ピリキーノがこの畑のブドウを醸造するようになって以来、最高のVTとなりました。一部のブドウは収穫後、10日間静置し、6週間の発酵とマセラシオン。残りのメインロットは、1日2回パンチングダウンとポンピングオーバーを施しました。ステンレスタンクで天然酵母による発酵後、225Lと500Lのニュートラルオークで熟成。ノンフィルター。

品種：Grenache 100%

タイプ：赤

ビンテージ：2019

バーコード：899175002021

ケース入数：750ml×12

商品コード：BIGR19

小売価格：¥5,000（税抜）



スキュラ

■ Scylla

ローダイ近辺に人知れず存在する平原の古い畑からもたらされるカリニャン（ヴァン・グリに用いているサンソーの畑、ベッチホルド・ヴィンヤードのすぐ近く）と以前より使用しているグルナッシュがほぼ半々、ムールヴェードルを補助的にブレンド。いずれも樹齢約100年。天然酵母で発酵。無清澄、無濾過。重層的に広がる芳香とともに滑らかな果実味があります。

品種：Carignan 50%, Grenache 48%, Mourvedre 2%

タイプ：赤

ビンテージ：2018

バーコード：899175002212

ケース入数：750ml×12

商品コード：BISY18

小売価格：¥4,200（税抜）