

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・オステルタッグをはじめ、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、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任せ、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・ナチュレル マルヴァジア・ピアンカ

○ Petulant Naturel Malvasia Bianca

一度凍らせたマルヴァジア・ピアンカの果汁を解凍し、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

夜間に機械収穫したブドウを8〜10時間スキンコンタクト後、シャンパーニュ式プレスでアロマを抽出。天然酵母を使用しステンレスタンクで数ヶ月低温発酵(12〜13℃)後、少量SO₂を添加し翌春に瓶詰め。マスカットや白い花のような華やかな香りと、みずみずしい果実味が際立つ仕上がり。畑由来の酵母と土壌の個性が反映され、テロワールを感じさせる繊細さと奥行きを持つワインです。

品種：Malvasia Bianca 100%
 タイプ：白
 ビンテージ：2023
 バーコード：899175002007
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BIMB23
 小売価格：¥3,800（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・グリの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、単で醸造することになりました。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）



リースリング・ヴィルツ・ヴィンヤード

□ Riesling Wirz Vineyard

ウィルツ・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）



セミヨン・ヨント・ミル・ヴィンヤード

□ Semillon Yount Mill Vineyard

1962年にヨント・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）



ヴァン・グリ

■ Vin Gris

2023年は涼しく長い生育期のおかげで、品種ごとに最適なタイミングで収穫できました。各品種を1つのタンクに順に加え、天然酵母で低温発酵。酸を保つためMLFは抑制。サリナス・ヴァレー産グルナッシュ主体に、19世紀植樹のムールヴェードル、カリニャン、サンソーを伝統的にブレンド。華やかで引き締まった香り高いロゼです。

品種：Grenache 74%, Mourvèdre 9%, Carignane 8%, Cinsault 5%, Vermentino 4%
 タイプ：ロゼ
 ビンテージ：2023
 バーコード：899175002014
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BIVG23
 小売価格：¥3,800（税抜）



ピノ・ノワール サン・ジョルジュ

■ Pinot Noir Saint Georges

5つの畑のピノ・ノワールをブレンド。80%はサンタ・クルーズ山脈麓（1969年植樹）の畑、20%はシャロンAVAの標高約600mの石灰岩と火山性土壌の畑。夜間または早朝に手摘みで収穫、天然酵母を使用し開放型のステンレスタンクで発酵（約25〜30%全房）。10〜12日間のマセラシオンの後、圧搾。フレンチオークの古樽で約9ヶ月熟成。澱引き1回、無清澄・無濾過で瓶詰め。

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

樹齢113年の自根の畑（1910年植樹）。2023年は2019年に匹敵する優良年で、10月下旬に3回に分けて収穫。開放式のステンレスとセメントタンクにて天然酵母を使用し、全房比率35%で低温でゆっくり発酵。228Lと450Lのフレンチ古樽にて13ヶ月間熟成。ノンフィルター。赤スグリやラズベリーの果実味に冬スパイスの風味が広がり、細やかなタンニンと明るい酸が調和する赤ワインです。

品種：Grenache 100%
 タイプ：赤
 ビンテージ：2023
 バーコード：899175002021
 ケース入数：750ml×12
 商品コード：BIGR23
 小売価格：¥6,800（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、ベッチホールド・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： B1SY18

小売価格： ¥4,200（税抜）