



ジャコモ・ボローニャ氏はあらゆる面において非凡な人物であった。幸せを生活の理念とし、多くの人に愛され、機知に富んだエンターテイナーであると同時に、天才的な感性を持った醸造家でもあった。ブライダ社のあるピエモンテ州アスティ、ロツケッタ・タナーロの丘で多く生産されるバルベラ・ワインは“酸味が強い”と敬遠され安売りされがちであったが、畑の改良やバルック熟成導入などの改革によって、力ある濃厚なワインに生まれ変わり、信じ、実際に現実へと導いたのは他の誰でもなくジャコモ氏であった。彼のワイン造りへの意志と情熱は家族によって受け継がれ、ブライダ社への敬意と信頼、そして人気は世界中で揺るぎ無いものとなっている。ちなみに“ブライダ”とはジャコモ氏の父親が得意としていたボール・ゲームで呼ばれていたあだ名を受け継いだもの。



- | 番号   | ワイン名  | タイプ   | 容量/入数    |
|--|---|-------|----------|
| #189   | "AI SUMA" BARBERA D'ASTI DOC<br>"アイ・スーマ" バルベラ・ダスティ                          | 赤     | 750ml/6  |
| 達磨みのバルベラ100%。熟成はバルックで12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間。複雑な果実香が豊かで力強いボディ、エレガントな味わい。非常に素晴らしいブドウが実った1989年、感動したジャコモ・ボローニャ氏は "Ai Suma" 「やったぞ！」と叫んだ。そのときの喜びを忘れない為に、その叫びをそのままワイン名にしたとか。アイ・スーマは良い収穫年にのみ生産される。   |   |       |          |
| #190   | "BRICCO DELL'UCCELLONE" BARBERA D'ASTI DOC                                  | タイプ   | 容量/入数    |
| #1905  | "ブリッコ・デル・ウッチェッローネ" バルベラ・ダスティ  | 赤     | 750ml/6  |
| 750ml/12   |   |       |          |
| バルベラ100%。20日間マセラシオン後、バルックで12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間熟成。ガーネット色を帯びた濃いルビーレッド色。ミント、ヴァネラ、リコリス、赤いベリー系の果実を感じさせる複雑でリッチなブーク。木樽熟成によって生まれる特徴がブドウと完璧に融合した、非常に柔らかく旨みたっぷりのボディ。非常にバランスの良い繊細な味わいが楽しめる。アロマティックな余韻がいつまでも心地よい辛口ワイン。ウッチェッローネ(=大きな鳥)という畑の名は、昔隣に住んでいた老婆が "L'USELUN" (大きな鳥)と呼ばれていたのが由来。       |   |       |          |
| #193   | "BRICCO DELLA BIGOTTA" BARBERA D'ASTI DOC<br>"ブリッコ・デッラ・ビゴッタ" バルベラ・ダスティ      | 赤     | 750ml/6  |
| バルベラ100%。20日間マセラシオン後、バルックで16ヶ月間、瓶内12ヶ月間熟成。紫色を帯びた、ルビー・ガーネット色。リコリス、スミレ、ヴァネラ等の持続性のある豊かな香り。プラムなどの果実とスパイスがバランス良く混ざり合った、生き生きとした豊かな味わい。ビゴッタとは“頑固な信者”という意味。近所に住んでいた熱心なカトリック教徒の女性に由来している。   |   |       |          |
| #1911  | "MONTEBRUNA" BARBERA D'ASTI DOC<br>"モンテブルーナ" バルベラ・ダスティ                      | 赤     | 750ml/6  |
| バルベラ100%。ステンレスタンクで2~3週間発酵後、マロラクティック発酵。熟成は20HLもしくは55HLの木樽で6ヶ月間、3ヶ月間の瓶熟成を経てリリースされる。紫がかったルビーレッド色。熟したチェリーや小さな赤い果実の香り、深くて調和の取れた味わいに魅了される。非常に余韻が長く最後にアーメントを感じる。料理は選ばないが特にソットやパスタとは好相性。   |   |       |          |
| #191   | "LA MONELLA" BARBERA DEL MONFERRATO DOC<br>"ラ・モネッラ" バルベラ・デル・モンフェッラート        | 赤 弱泡  | 750ml/12 |
| バルベラ100%。10日間マセラシオン後、熟成はステンレスタンクで最低4ヶ月、瓶内で2ヶ月間。すみれ色がかった輝くルビー色。微発泡。香りは開放的でワイン香、赤いベリー系の香りに溢れ、生き生きとフレッシュで、ボディが有り、ソフトな質感。春夏は、10~12℃、秋冬は、18℃で、若い内が飲み頃。サラミ類、パスタ全般、肉料理全般に良く合う。  |   |       |          |
| #200   | "IL BACIALE" MONFERRATO DOC<br>"イル・バチャレ" モンフェッラート                           | 赤     | 750ml/12 |
| バルベラ60%、ピノ・ネーロ20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、メルロー10%の混醸。品種毎に分けて発酵。熟成は天樽とオークの小樽に分けて12ヶ月間、ブレンド後、瓶内で6ヶ月間。輝く濃いルビー色、ベリー系の香りが特徴的な華やかな香り、エレガントで複雑。"IL BACIALE"とはピエモンテ方言で、“婚約”や“結婚の仲介人”という意味。   |   |       |          |
| #194   | "IL FIORE" LANGHE BIANCO DOC<br>"イル・フィオーレ" ランゲ・ピアンコ                         | 白     | 750ml/6  |
| シャルドネ70%、ナリエッタ(古代からの地品種)30%。ソフトプレス後澄んだ果汁を19~22℃で発酵させ、熟成はステンレスタンクで4ヶ月間、瓶内で3ヶ月間。まず花のアロマが、続いてミネラル感が拡がり、フレッシュでスッパリとした口当たりと共に余韻と複雑味を持った非常に飲みやすくエレガントなワイン。1、2年寝かせるとまた、特別な満足感が得られる。軽い前菜や、魚ベースの地中海料理と共に。"イル・フィオーレ"はブライダ社とフラテッリ・ジャコーザ社の共同制作作品。エチケッタに描かれているシンボルは畑を見張る二家族の4つの目を表している。 |   |       |          |
| #196   | "RE DI FIORI" LANGHE BIANCO RIESLING DOC<br>"レ・ディ・フィオーリ" ランゲ・ピアンコ・リースリング    | 白     | 750ml/6  |
| ライン種リースリング100%。九月末収穫後ソフトプレス。温度調節されたステンレスタンクで、発酵、瓶内で最低6ヶ月間熟成。柑橘系や、青りんごの芳香にミネラルのニュアンスが加わった、若々しい印象。際立った酸により、口当たり爽やか。程よい口と余韻が魅了する。シーフード全般に、12~14℃で。リースリングは、王の葡萄と呼ばれていたから、この名がつけられました。  |   |       |          |
| #1915  | "ASSO DI FIORI" LANGHE CHARDONNAY DOC<br>"アッソ・ディ・フィオーリ" ランゲ・シャルドネ           | 白     | 750ml/6  |
| シャルドネ100%。九月後半に収穫され、ソフトプレス。澄んだ果汁のみをオーク樽に移し、発酵後そのまま、約8ヶ月間(好みの特徴が引き出せるまで)、熟成。瓶内熟成、最低8ヶ月。果実やバラの芳香が、豊かに拡がり、仄かな心地良いスモーク感も感じる、インパクトの強いワイン。果実味とベリー系の印象との洗練されたバランスの良さに、満足感を覚える。贅沢な味わい。魚、白身肉、揚げ物料理と一緒に。12~14℃で。アッソとは、トランプのエース、つまりブライダのエース。  |   |       |          |
| #188   | "VIGNA SENZA NOME" MOSCATO D'ASTI DOCG                                      | タイプ   | 容量/入数    |
| #199   | "ヴィーニャ・センツァ・ノーメ" モスカート・ダスティ   | 白 甘 泡 | 750ml/12 |
| モスカート・ダスティ100%。糖分を残すため発酵を途中で終了させる。アルコール度数は低く5.5%vol。柔らかな気泡を持ち、新鮮な果物や麝香、花の香りが印象的。甘口だが大変上品で、ブドウ本来の特徴的な香りが良く出ている。   |   |       |          |
| #192   | BRACHETTO D'ACQUI DOCG<br>ブラケット・ダックイ  | 赤 甘 泡 | 750ml/12 |
| ブラケット100%。モスカートと同じくアルコール度数5.5%。明るく赤紫色。豊かで持続性のある気泡。しつかりとした芳しい香りの中に、熟れた赤い果実やバラの香りが際立っている。甘口で上品な微発泡ワイン。香り、味ともに持続性がある。   |   |       |          |
| #1920  | GRAPPA INVECCHIATA BRICCO DELL'UCCELLONE<br>グラッパ・インヴェッキアータ ブリッコ・デル・ウッチェッローネ | タイプ   | 容量/入数    |
| 11月収穫が終わり、ライナーにて果汁から分けられた vinaccia は、密閉式容器に封印され、鮮度・香りを保ったままバスタ蒸留所に運ばれ、蒸留のマイスター、Gianfranco Berta により古典的な非連続式で蒸留された後、Bricco dell'Uccellone の熟成に使用されたバルックにて3年間熟成されます。2005 ヴィンテージは700ml ボトルで、8000本のみの生産。   |   |       |          |



Raffaella Bologna

## BRAIDA

ブライダ Rocchetta Tanaro

ブライダ創業者の故ジャコモ・ボローニャの存在を無くして現在のバルベラワインの繁栄を語ることはできません。1970年ジャコモはアンジェロ・ガヤやマウリツィオ・ザネッラと共にフランスのボヌでワイン造りを学び、その時初めてバリックという小樽を使うワイン造りを知りました。帰国後の1982年、周囲の反対を押し切りバルベラ・ダスティをバリックで熟成。そして生まれたウッチェッローネはワイン評論家ルイジ・ペロネッリ氏などの賞賛を受け、大成功を収めました。その後、仕事は「イタリアブドウの女王であるバルベラを色々なスタイルで表現するのが私達の使命」と語る娘のラファエッラと息子ベッペに引き継がれ現状に甘んじることなくチャレンジを続けています。



“アイ・スーマ”  
バルベラ・ダスティ  
“Ai Suma”  
Barbera d’Asti DOC

**赤** バルベラ100% VT07

熟成はバリックで15ヶ月間瓶内で12ヶ月間。複雑な果実香が豊かで力強いボディ、エレガントな味わい。非常に素晴らしいブドウが実った1989年、感動したジャコモ・ボローニャ氏は“Ai Suma!” “やったぞ!”と叫んだ。そのときの喜びを忘れない為に、その叫びをそのままワイン名にしたとか。アイ・スーマは良い収穫年にのみ生産される。

コード 189 (750ml) ケース6本



“ブリッコ・デル・ウッチェッローネ”  
バルベラ・ダスティ  
“Bracco dell’Uccellone”  
Barbera d’Asti DOC

**赤** バルベラ100% VT06/07

熟成はバリックで15ヶ月間瓶内で12ヶ月間。ミント、ヴァニラ、リコリス、赤いベリー系の果実を感じさせる複雑でリッチなブーケ。木樽熟成によって生まれる特徴がブドウと完璧に融合した非常に柔らかなで且つしっかりしたボディ。

コード 190 (750ml) ケース6本  
コード 1905 (375ml) ケース12本



“ブリッコ・デッラ・ビゴッタ”  
バルベラ・ダスティ  
“Bricco della Bigotta”  
Barbera d’Asti DOC

**赤** バルベラ100% VT05

熟成はバリックで18ヶ月間、瓶内12ヶ月。リコリス、スミレ、ヴァニラ等の持続性のある豊かな香り。プラムなどの果実とスパイスがバランス良く混ざり合った生き生きとした豊かな味わい。ビゴッタとは「頑固な信者」という意味で昔近所に住んでいた熱心なカトリック教徒の女性に由来している。

コード 193 (750ml) ケース6本



“モンテブルーナ”  
バルベラ・ダスティ  
“Montebruna”  
Barbera d’Asti DOC

**赤** バルベラ100% VT07

熟成は20HLもしくは55HLの木樽で12ヶ月間。その後3ヶ月間の瓶熟成を経てリリース。熟したチェリーや小さな赤い果実の香り、深く調和の取れた味わいに魅了される。非常に余韻が長く最後にアーモンドを感じる。料理は選ばないか特にリゾットやパスタとは好相性。

コード 1911 (750ml) ケース6本



“ラ・モネッラ”  
バルベラ・デル・モンフェラート  
“La Monella” Barbera del  
Monferrato DOC

**赤** **緑** バルベラ100% VT09

熟成はステンレスタンクで最低4ヶ月、瓶内で2ヶ月間。微発泡。香りは開放的でリン香、赤いベリー系の香りに溢れ生き生きとフレッシュで、ボディがあまりソフトな質感。春夏は10~12℃、秋冬は18℃で、若いのが飲み頃。

コード 191 (750ml) ケース12本



“イル・バチャレ”  
モンフェラート  
“Il Baciale”  
Monferrato DOC

**赤** バルベラ80%/ピノ020%  
カベルネ10%/メルロー10% VT08

品種毎に分けて発酵。熟成は大樽とオークの小樽に分けて12ヶ月間、ブレンド後瓶内で6ヶ月間。輝く濃いルビー色、ベリー系の香りが特徴的な華やかな香り、エレガントで複雑。イル・バチャレとはピエモンテ方言で「婚約」や「結婚の仲介人」と言う意味。

コード 200 (750ml) ケース12本



“イル・フィオーレ”  
ランゲ・ビアンコ  
“Il Fiore”  
Langhe Bianco DOC

**白** シャルドネ70%  
ナシッタ30% VT09

熟成はステンレスタンクで4ヶ月間、瓶内で3ヶ月間。まず花のアロマを感じ、続いてミネラル感が広がり、フレッシュでスッキリとした口当たり。余韻と複雑味を持った非常に飲みやすくエレガントなワイン。1、2年寝かせるとまた特別な満足感が得られる。軽い前菜や、魚ベースの地中海料理と共に。

コード 194 (750ml) ケース6本



“レ・ディ・フィオーリ”  
ランゲ・ビアンコ  
“Re di Fiori”  
Langhe Bianco DOC

**白** リースリング100% VT08

ライン種リースリング100%。熟成は瓶内で最低6ヶ月間。柑橘系や青りんごの芳香にミネラルのニュアンスが加わった若々しい印象。際立つ酸により口当たり爽やか。程よいコクと余韻がある。12℃~14℃で。

コード 196 (750ml) ケース6本



“アッソ・デイ・フィオーリ”  
ランゲ・シャルドネ  
“Asso dei Fiori”  
Langhe Chardonnay DOC

**白** シャルドネ100% VT08

熟成は瓶内で最低8ヶ月。果実やバナナの芳香が豊かに広がり、仄かな心地良いスモーク感を感じる。インパクトの強いワイン。果実味とベリー系の印象との洗練されたバランスの良さに、満足感を覚える贅沢な味わい。魚、白身肉、揚げ物料理と一緒に。12~14℃で。アッソとはトランプのエース、つまりブライダのエースであるという意味。

コード 1915 (750ml) ケース6本



“ヴィーニャ・センツァ・ノーメ”  
モスカート・ダスティ  
“Vigna Senza Nome”  
Moscato d’Asti DOCG

**白** **泡** **甘** モスカート  
ピノグリオ100% VT09

糖分を残すため発酵を途中で終了させる。アルコール度数は低く5.5%。柔らかな気泡を持ち、新鮮な果物や麝香、花の香りが印象的。甘口だが大変上品でブドウ本来の特徴的な香りが良く出ている。熟成は瓶内で最低8ヶ月。

コード 188 (750ml) ケース12本  
コード 199 (375ml) ケース12本



ブラケット・ダクイ  
Brachetto d’Acqui DOCG

**赤** **泡** **甘** ブラケット100% VT09

モスカートダスティと同じアルコール度数5.5%。豊かで持続性のある気泡。しっかりとした芳しい香りの中に、熟れた赤い果実やバラの香りが際立っている。甘口で上品な微発泡ワイン。

コード 192 (750ml) ケース12本



グラッパ・インヴェッキアータ  
ブリッコ・デル・ウッチェッローネ  
Grappa Invecchiata  
Bracco dell’Uccellone  
(アルコール度数45%)

VT06

11月収穫が終わる、ワイナリーにて果汁から分けられたヴィナッチャ(搾りカス)は密閉式容器に封印され、鮮度・香りを持ったままベルタ蒸留所に運ばれ、蒸留のマイスター、ジャンフランコ・ベルタにより古典的な非連続式で蒸留された後ワインの熟成に使用されたバリックにて3年間熟成。

コード 1920 (700ml) ケース1本