

クリュ毎のテロワールを表す古典的な造り

Brovia

ブロヴィア

イタリア / ピエモンテ

愛が繋いだ4代に渡る家族経営の歴史

1863年ジャティント・ブロヴィアにより創業。息子アントニオが父を後を継ぐも1932年に若くして急逝。世界大戦による混乱期もあり1953年まで暫くブロヴィアとしての活動は途絶えるも、やがてアントニオの長男で祖父と同名のジャティントが大人になると弟妹達と共に再びワイン造りを本格的に再開。1980年代後半になりジャティントの娘2人が参画し、今日では姉エレナが主に栽培を担当し、夫アレックス・サンチェスが主に醸造を行い4代目当主として夫婦2人で力を合わせる。スペイン出身のアレックスは元々はワイン造りとは無縁なMBAホルダーのビジネスマンとしてのキャリアを歩んでいたが、エレナと出会った事でワインの世界に魅せられて一大決心をし、2001年にバルセロナからバローロへ移住。義理父の手法を踏襲しながら現場で学び続け、細かいチューニングを重ねてワイン醸造家としての才能を開花させている。既に20年近い経験を積んでいるが「品質向上に終わりわない、今でも毎年自然から学ぶ事は多い」と謙虚に語る。



垂涎のクリュ・バローロ、「ロッケ・ディ・カスティリオーネ」と単独所有の「ブレア」

代々畑に対する強いこだわりを持ち続けており、土地と品種の個性を守り、ワインで表現する事を最も大事にしている。伝統派かモダン派か、というような論争には興味を示さず、いずれにも属さないと考えている。本拠地カスティリオーネ・ファレット村には全バローロ中でも歴史的にトップクラスに評価されるクリュ、ロッケ・ディ・カスティリオーネとヴィレーロ、ガルブレット・スエ(別名;アルテナッソ)を所有し、そして隣村セツラルンガ・ダルバにバローロでは大変に珍しい単独所有するクリュ、ブレアから見事なバローロを造り出す。合計15haを所有し、年間生産量は約75,000本、うち約4万本がバローロ。

伝統的で自然な造り、ピュア、フィネス、エレガンス

仕立て、剪定、摘房など栽培法はそれぞれの区画、ヴィンテージ特性に応じて細やかに管理。2010年より完全オーガニックへ転換し認証を取得。平均樹齢は自然と収量が制限されるように50年から65年と高く保たれている。クリュ・バローロの醸造に関してはテロワールの個性を引き出す事を最大の目的としており全てのワインが同じ工程で行われる。セメントタンクにておよそ25-28度の温度帯で約3~4週間の長めの醸し、適度なピジャージュ、ルモンタージュによる自然発酵で優しい抽出を心掛ける。最終的にはフリーランの最良ワインのみを自社で使用し、若樹からのワイン及びプレスワインは他所へバルク売りされる。スラヴォニア産、フランス産の大樽で熟成後にノンフィルターで瓶詰め。

商品コード	商品名	VIN	小売価格	ご注文数
FH3279	アンテルセ メトード クラシコ エクストラ ブリュット Antersè Metodo Classico Extra Brut	2019	11,000	本
初リリースとなる瓶内二次発酵によるスパークリング。ワイン名のアンテルセとはピエモンテの言葉で織り込む、編み込むという意味を持つ。バルベーラ50-60%、ネッピオーロ30-40%、フレイザ10%という3つの地元の伝統的な黒ブドウ品種を丁寧に、優しく編み込んだ他にはないユニークな作品。全てのブドウは同じ日に収穫、一緒に圧搾、発酵される。ステンレスタンクで醸造し翌2020年の2月に瓶詰し、澱と共に50ヶ月の熟成後にリリース。バルベーラが酸味の源であり、ネッピオーロはアロマと骨格を与え、フレイザは伝統的に微発泡ワインを産み出す品種である事に敬意を表しながら特別なタッチを加えている。生産量1700本のみ。				
FH3193	ロエロ アルネイス ピアンコ Roero Arneis Bianco	2023	5,400	本
ロエロ地区、ヴェッツァ・ダルバの丘陵より造られる白ワイン。約12時間の浸漬の後に15度で15-20日のアルコール発酵。ステンレスタンクで7-8ヶ月の熟成。清涼感のあるリンゴのアロマ、繊細でかすかなミネラルのニュアンス。				
FH3181	ドルチェット ダルバ ヴィーニャヴィツレ Dolcetto d'Alba Vignavillej	2021	4,500	本
FH3182	ドルチェット ダルバ ヴィーニャヴィツレ Dolcetto d'Alba Vignavillej	2022	4,500	本
主にセツラルンガ・ダルバの単独所有畑、ブレアとカスティリオーネ・ファレットに植わるバローロ区域内のドルチェット種を使用。ステンレスタンクとセメントタンクによる醸造。華やかで鮮やかな果実味に軽いスパイスのニュアンスがあり、若飲みに適したバランス良い仕上がり。				

商品コード	商品名	VIN	小売価格	ご注文数
FH3171	バルベリーラ ダルバ ソリ デル ドラゴ Barbera d'Alba Sori del Drago	2021	6,200	本
FH3172	バルベリーラ ダルバ ソリ デル ドラゴ Barbera d'Alba Sori del Drago	2022	6,200	本

主にセツラルンガ・ダルバの単独所有畑、ブレアとカスティリオーネ・ファレットに植わるバローロ区域内のバルベリーラ種を使用。ステンレスタンクと少し樽による醸造。ドルチェットと比較するとタンニン分が少なめで果実味と酸味が豊かで食中向きのワイン。

FH3150	ネッビオーロ ダルバ Nebbiolo d'Alba	2020	8,000	本
FH3151	ネッビオーロ ダルバ Nebbiolo d'Alba	2021	8,000	本

バローロより北の産地、ロエロ地区ヴェッツァ・ダルバのぶどうを使用。バローロと異なる砂質土壌により軽めで華やか、芳香性豊かな若飲み向きワインを産み出す。しなやかさを引き立てる為に醸造に樽は用いない。

FH3119	バローロ Barolo	2019	13,000	本
FH3110	バローロ Barolo	2020	13,500	本

セツラルンガ・ダルバの単独所有畑、ブレアに植わる樹齢が25-30年程度のネッビオーロが70-80%、残りは他クリュ畑産の格下げをブレンドして調和を取っている。2019年「ワイン・アドヴォケイト95点」、2020年「ワイン・アドヴォケイト」95点。

FH3129	バローロ ロッケ ディ カスティリオーネ Barolo Rocche di Castiglione	2019	23,000	本
FH3120	バローロ ロッケ ディ カスティリオーネ Barolo Rocche di Castiglione	2020	25,000	本

カスティリオーネ・ファレットの著名な畑でバローロで一番とも言われる急斜面、標高300～350mに位置する南東向きの畑。朝日を浴びる方角、谷からの涼しい風通し、そして砂質を多く含む土壌が重要な役割を果たし、芳香性高く華やかでエレガントさが常に表れシルキーなタンニンと複雑味を持つ。2019年「ワイン・アドヴォケイト」97点、2020年「ワイン・アドヴォケイト」97点。

FH3149	バローロ ブレア ヴィーニャ カミア Barolo Brea Vigna Ca'Mia	2019	23,000	本
FH3140	バローロ ブレア ヴィーニャ カミア Barolo Brea Vigna Ca'Mia	2020	25,000	本

セツラルンガ・ダルバにプロヴィア家が単独所有する8haの大きなクリュで樹齢30年以上の区画の最良のロットのみを瓶詰め。カ・ミアとは畑の真ん中に実存する古い家が由来。pHが高く、石灰質が強めの土壌。標高300～370m、緩やかな斜面で南東、南向き。骨格と酸、タンニンが強靱にて高貴、ミネラルの要素も表れる。2019年「ワイン・アドヴォケイト」98点、2020年「ワイン・アドヴォケイト」96+点。

FH3139	バローロ ヴィツレーロ Barolo Villero	2019	23,000	本
FH3130	バローロ ヴィツレーロ Barolo Villero	2020	25,000	本

標高230～350mの粘土質のマール土壌。非常に滑らかなテクスチャーで、タンニンは非常にシルキー。ロッケ・ディ・カスティリオーネよりもしっかりとした骨格を持つ。2019年「ワイン・アドヴォケイト」96点、2020年「ワイン・アドヴォケイト」96点。

お申込記入欄

		納品希望日
貴社名	ご担当者名	
ご住所	TEL	
		豊通食料(株) ワイング