

BRIGALDARA

ブリガルダラ



細部にまでこだわり抜いた、進化系アマローネ

ブリガルダラの歴史は、1928年にチェザリファミリーがヴェローナ北部、ヴァルポリチェッラ・クラッシコ
の中心であるサン・フロリアーノ郊外の土地を手に入れたことから始まる。当時、ブドウやオリーブ以外にも
果物や穀物を栽培していたが、1960年以降、共同農地が廃止となり、ブドウとオリーブに特化した土地に
転向、1979年に自社ブランドワインの醸造を開始。

現在はヴァルポリチェッラ3ヶ所に47haのブドウ畑を所有しており、1990年代にはグレッツァーナにある
標高450mの高地にカーセ・ヴェチエのブドウ畑を開墾。寒暖差の大きな気候は、豊かな酸と高い成熟を併
せ持ったブドウの栽培を可能としている。2000年には現オーナーの息子達2人も加わり、各ブドウ畑に適し
た品種の選定、醸造方法と醸造設備も一新。醸造を手掛けるのは、ヴェローナ大学教授であり、ジュゼッペ・
クインタレリのエノロギも務めた、故ロベルト・フェラーニ氏の教え子である同大学出身の若き醸造家たち。

同氏から受け継いだ、アバシメント
(乾燥)したブドウの残糖を限りなく
低くした発酵と、小樽で熟成後に大
樽熟成させるテクニックは、アマローネ
に新たな醸造方法をもたらす1社とな
った。リリースするワインはドライで優美
なスタイルとなっており、ガンベロ・
ロッソ誌トレビッキエリ受賞の常連
でもある。



チェザリファミリー(オーナー)



Amarone della Valpolicella Riserva

アマローネ・デッラ・
ヴァルポリチェッラ・リゼルヴァ

赤・重口

●コルヴィーナ55%、コルヴィノーネ25%、
ロンディネッラ20%

- DOCGアマローネ・デッラ・ヴァル
ポリチェッラ
- オーク樽にて60ヶ月熟成
- ピバング誌 5グラッポリ(V2011)他
マラスキーノチェリーやプラムのコンフィ、ドライ
ラワーなどの豊かな香りに、カカオやコーヒーの
芳ばしいアロマが広がる。ブラックチェリーを想
わせる果実味と綺麗な酸が広がる。コクがありシ
ルキーなタンニンが広がる。今すぐも楽しめる
が、熟成のポテンシャルを秘めた上質なワイン。

8032610366230 750ml×6 ¥20,000



Amarone della Valpolicella CASE VECIE

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
カーセ・ヴェチエ

赤・重口

●コルヴィーナ39%、ロンディネッラ31%、
コルヴィノーネ30%

- DOCGアマローネ・デッラ・ヴァル
ポリチェッラ
- オーク樽にて48ヶ月熟成
- ガンベロ・ロッソ誌トレビッキエリ(V2015)
ラズベリーやプラム、チェリーなど赤系果実の洋
酒漬けや、クローブリコリスのような甘いスパイス
の香りに、なめし革やトーストの芳ばしいニュ
アンスが広がる。濃厚な果実の味わいて複雑さ
があり、なめらかなタンニンも感じられるエレガ
ントな余韻が楽しめる赤ワイン。

8032610360047 750ml×6 ¥12,000



Amarone della Valpolicella Classico

アマローネ・デッラ・
ヴァルポリチェッラ・クラッシコ

赤・重口

●コルヴィーナ47%、コルヴィノーネ39%、
ロンディネッラ6%、モリナーラ4%、
ディンダレツラ4%

- DOCGアマローネ・デッラ・ヴァル
ポリチェッラ
- オーク樽にて48ヶ月熟成
- ジェームス・サックリング93点(V2017)他
熟したラズベリーやブルーベリー、カシスの香りに、ドライアラワー、リ
コリス、スパイス、クローブ、タールなど複雑な香りが魅惑的に感じ、口
当たりは力強く、濃厚な果実味に豊かでありながら酸味が調和し、肉
厚なボディを表現する。余韻は酸と甘味、旨味と共に、シルキーでエレ
ガントな酸味が口に残る。甘美で洗練されたスタイルの赤ワイン。

8032610361235 750ml×6 ¥10,000



Amarone della Valpolicella CAVOLO

アマローネ・デッラ・
ヴァルポリチェッラ カヴォロ

赤・重口

●コルヴィーナ59%、コルヴィノーネ21%、
ロンディネッラ17%、モリナーラ3%

- DOCGアマローネ・デッラ・ヴァル
ポリチェッラ
- オーク樽にて48ヶ月熟成
- ジェームス・サックリング94点(V2017)
ベリー系の濃厚なジャムを想わせる香りに
バナナやスパイスのニュアンス。凝縮した果
実味にエレガントな酸味、口当たりは柔らか
く、ピロードのようなタンニンが調和してい
る。複雑で上品さをもつ素晴らしいストラク
チャーのワイン。

8032610362010 750ml×6 ¥8,000



Valpolicella Superiore CASE VECIE

ヴァルポリチェッラ・スーペリオレ
カーセ・ヴェチエ

赤・中重口

●コルヴィーナ39%、ロンディネッラ31%、
コルヴィノーネ30%

- DOCヴァルポリチェッラ
- オーク樽にて8〜12ヶ月熟成
- ガンベロ・ロッソ誌トレ・ビッキ
エリ(V2021)
チェリー、レッドプラム、クローヴ、シナモ
ン、ブラックペッパー、ローズマリーを想
わせる香りが広がる。口当たりは柔らか
く、力強い果実味と豊かな酸味が印象
的。細かいタンニンが余韻に心地よ
く続く、芳醇な赤ワイン。

8032610360023 750ml×6 ¥3,600



SOAVE

ソアヴェ

白・辛口

(スクリーキャップ)

●ガルガーネガ100%

- DOCソアヴェ
- ステンレスタンク

パッションフルーツを想わせるトロピカル
な香りと青みを帯びたフレッシュハーブの
ニュアンス。グレープフルーツやライムを
想わせる柑橘系の果実味とはつらつとし
た酸味が広がる。後からほのかに広がる
苦みが心地よい、フレッシュでフルー
ティーな白ワイン。

8032610360122 750ml×6 ¥2,700