



AZIENDA VINICOLA
ALFREDO
BERTOLANI

アルフレード ベルトラーニ

歴史ある家族経営の小規模生産者が、伝統的製法を最新技術で活かして造る
こだわりが詰まった品質重視のランブルスコ

アルフレード ベルトラーニは、エミリア ロマーニャ州のレッジョ エミリア県南部に位置するスカンディアアーノの地で、**1925年に設立された家族経営のワイナリー**です。当時、葡萄の仲買人だったアルフレード ベルトラーニが、この土地の葡萄や畑についての幅広い知識を生かし、自身の名を冠したワイナリーを設立しました。現在は、4代目のニコラ、アンドレア、エレナの3人で運営しています。

2008年には、サステナビリティを重視したワイナリーを新たに建設し、自然に囲まれた場所へと移転しました。その理由は、「葡萄畑の景観を損なうことなく、この土地の美しさとワイン生産の文化を伝えるため」だと言います。建物は自然環境への影響が少なくなるように設計されており、木材を多く使用し、エネルギーの保全や、再生可能なエネルギーを利用することを重視しています。たとえば、地下には雨水をためる大型の貯水タンクがあり、この雨水を灌漑に再利用します。断熱材を使用することで熱の拡散を抑え、60～70%もの熱エネルギーの削減を実現しています。屋根にソーラーパネルを設置し、太陽光発電を行っています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 5 月時点のものです。



アンドレア (左)、ニコラ (中央)、エレナ (右)

スキャンディアーノの丘陵地に広がる畑

アルフレード ベルトラーニでは、常に品質を重視し、この土地の特徴、個性を表現したワイン造りを行ってきました。エミリア ロマーニャ州は平地がほとんどを占め、丘陵地はわずか15%しかありません。自社畑を持たず、10軒ほどの栽培農家と契約していますが、畑はすべて丘陵地に位置しています。このエリアは何世紀も前から、素晴らしい葡萄ができることで知られていました。理想的な日照があり畑には風が吹いていることや、昼と夜、そして季節ごとの気温差があること、粘土石灰岩質の土壌などのすべての要素が、トップクオリティの葡萄が育つ最高の条件をもたらしています。葡萄は果汁の状態で購入していますが、畑での作業内容や収穫のタイミングなどを農家と話し合いながら、ベストな状態になるように指示しています。彼らとは長年にわたり緊密な関係を保ち、その中には以前までベルトラーニ家が所有していた畑を所有している農家もあり、家族のような関係です。



「私たちは安価なワインを大量に販売しようとは考えていません」

醸造を担当するニコラは、「私たちのワイン造りの核となる部分は、伝統的なワイン造りの方法をキープしながら、モダンなテクノロジーを導入することで、最高の状態でワインをお届けすることです」と話してくれました。アルフレード ベルトラーニでは、ほとんどのランブルスコを、異なる品種（ランブルスコ サラミーノやランブルスコ マラーニ、アンチェロットタ等）の伝統的なブレンドで造っています。彼らのワインは国内市場、特にエミリア ロマーニャで成功しており、販売比率はイタリアが69%、海外が31%です。ランブルスコの産地であり、素晴らしいランブルスコの選択肢が多いエミリア ロマーニャでの成功は、彼らのワインの品質の証といえます。

「私たちは、安価なワインを大量に販売しようとは考えていません。安価なワインは、原料である葡萄の価格も低いといえます。葡萄の価格を低くするためには、収量制限を行わず、大量生産すればよいということになります。また、葡萄の数が多くなると病害も発生しやすくなるため、殺虫剤を使って対応する生産者もいます。しかし、私たちはあくまで高品質なワインを造るためには、高品質な葡萄が必要だと考えているのです。収量制限をしっかりと行い、栽培農家と関係を築き、ベストな状態で収穫した葡萄を使用しています」とニコラは話していました。



伝統を活かすために技術を取り入れる

「ワイン、そして葡萄はヴィンテージごとに異なるキャラクターを持っています。祖父がやっていた時代と同じ仕事ではありますが、それだけではなく、必ず新しいことをするようにしています」とニコラは語ります。収穫した葡萄は、果皮についている天然酵母を使用するほか、このエリアに由来する選別酵母を使用することもあります。ニコラは、ワイン造りにおける重要な点として、発酵と発酵の際の温度管理を挙げています。なぜなら、この工程はワインの香りや味わいに非常に大きな影響を及ぼすためです。使用するすべてのタンクはコンピューターによって管理されており、発酵工程を追跡できるようになっています。

ワインを安定させるため、最新式のフィルターを使用してボトリングします。また、より安全性を高めるために、ボトルやボトリングの機材に対し蒸気による殺菌を行なっています。ワインを加熱殺菌するパスツリゼーションとは異なり、設備を殺菌するためワインへ直接的な影響が出ないようにしています。また、これによりワインに添加するSO₂の量を減らすことができ、ありのままの味わいを表現しています。さらに、ボトリングの際には窒素を充填して酸化から守り、品質を長くキープできるように工夫しています。このように醸造の工程は伝統的ですが、最新技術を用いて品質管理を行うことで、ワインをより良い状態で提供できるようにしています。



～ ランブルスコに使用する葡萄品種 ～

- ・ランブルスコ グラスパロッサ：果皮が厚く、色合い豊かでタンニンがしっかりとしており、フルボディのワインを生む。
- ・ランブルスコ サラミーノ：サラミを連想させる房の形状が名前の由来とされ、柔らかいタンニンと繊細なバラのような香りを持つ。
- ・ランブルスコ マラーニ：際立った酸味を持ち、タンニンは控えめで、スマイルのような香りがあり主にブレンドに使用される。
- ・アンチェロッタ：ランブルスコ サラミーノやランブルスコ マラーニの色合いを補強するためにブレンドされる。

他のキュヴェとは異なり、**単一品種で仕込んだ特別なランブルスコ**
グラスパロッサ種が持つ、しっかりとした風味を表現しています

グラスパ ロッサ コレッツィオーネ アルフレード ランブルスコ グラスパロッサ フリッツァンテ 2021 Graspa Rossa Collezione Alfredo Lambrusco Grasparossa Frizzante

この「グラスパ ロッサ」は、特徴的な品種であるランブルスコ グラスパロッサの個性を活かすため、他のキュヴェとは異なり、単一品種で仕込んだセレクト クラスのランブルスコです。丘陵地帯の畑で育った最良の葡萄だけを、丁寧に選別してこのワインに使用しています。ランブルスコ グラスパロッサは、他のランブルスコの品種と比較すると果皮が厚く、しっかりとしたタンニンがあることが特徴とされています。葡萄の茎が赤く色づいていること（Graspa Rossa）から、「グラスパロッサ（Grasparossa）」という品種名が付けられています。

ワイルドベリーのアロマが、エレガントな骨格によく馴染んでおり、決して突出し過ぎることのない柔らかな口当たりがあります。アルコール発酵前にアロマと色を引き出すために低温マセラシオンを行います。ベースワインは伝統的な方法で温度コントロールしながら発酵させます。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

【赤・弱発泡・辛口】国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ Alc. 11.5%
等級：D.O.C. コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ
葡萄品種：ランブルスコ グラスパロッサ 100%

品番：I-930/JAN：4935919059305/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)





アルフレード ベルトラーニの哲学である**伝統への敬意を表現したランブルスコ**

発酵期間を長くすることで

力強く複雑な味わいを生み出しています

**ロッソ アッランティカ レッジャーノ ランブルスコ セッコ
フリッツァンテ NV**

Rosso all'Antica Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

ワイン名は、ワイン造りの古い伝統に敬意を表したものです。優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑のもので、その年に出来た最も品質の高い葡萄を選別し、このワインに使用しています。ベースワインは伝統的な方法で温度コントロールしながら発酵させます。濃いルビーレッド。しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。また、フルボディの味わいとバランスの良さは、典型的なエミリア料理、乾燥肉やロースト、ジビエ料理と理想的な相性です。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

【赤・弱発泡・辛口】国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

等級：D.O.C. レッジャーノ Alc. 11.5%

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 25%、アンチェロッタ 15%

品番：I-929/JAN：4935919059299/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



少し重めの料理にも良く合う **『辛口』** のランブルスコ

レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV

Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑からの葡萄を使用しています。濃い赤紫色。フレッシュで豊かなアロマ、きめ細かい泡立ちと心地よい酸があり、少し重めの料理にも良く合います。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

【赤・弱発泡・辛口】国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

等級：D.O.C. レッジャーノ Alc. 11%

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 40%

品番：I-927/JAN：4935919059275/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



飲みなれていない方にもおすすめできる **『やや甘口』** のランブルスコ

レッジャーノ ランブルスコ アマービレ フリッツァンテ NV

Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante

親しみやすいやや甘口タイプのランブルスコです。優れた品質をもたらす丘陵地帯の畑からの葡萄を使用しています。優しい口当たりで、豊かな赤い果実の香りと味わいが感じられます。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。ボトリングシステムを蒸気で殺菌し、酸化を防ぐため空気に触れない状態で瓶詰めしています。

【赤・弱発泡・やや甘口】国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

等級：D.O.C. レッジャーノ Alc. 8.5%

葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 70%、ランブルスコ マラーニ 15%、アンチェロッタ 15%

品番：I-928/JAN：4935919059282/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)