

# アルフレード ベルトラーニ

ALFREDO BERTOLANI



アンドレア (左)、ニコラ (中央)、エレナ (右)

安価な大量生産品ではなく、伝統的で高品質なランブルスコを造る生産者  
歴史ある白葡萄「スペルゴラ」のワインが新入荷しました！

## 「スペルゴラ」からの白ワインで知られる造り手

「スペルゴラ」はアルフレード ベルトラーニの本拠地、スカンディアーノの丘陵地帯で栽培されている古くからの土着の白葡萄品種です。この地域ではもともと、白ワインが知られていました。歴史上のいくつかの記録を辿ると、スペルゴラはこのエリアで 11 世紀から栽培されていたとされており、かの有名な「カノッサの屈辱」で教皇をカノッサ城に保護したマティルデ ディ カノッサ女伯の伝記にも、この地での葡萄栽培の記録が残されています。また 16 世紀には、トスカーナ大公妃となったピアンカ カップッコがこのワインについて言及していたという記録が残っています。アルフレード ベルトラーニは、1925年にスカンディアーノの地に設立されたこのエリアでも最も歴史的な家族経営のワイナリーのひとつです。古くからスペルゴラを使ったワインに力を入れており、1950年代にはスペルゴラを使ったワインの第一人者として知られるようになりました。1976年には、「Bianco di Scandiano (ビアンコ ディ スカンディアーノ)」が DOC に認定されました。この DOC はその後、1996年に「Colli di Scandiano e di Canossa (コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ)」に組み込まれました。ベルトラーニ家では現在、この個性的な葡萄品種であるスペルゴラから、スティルワインとスパークリングワインを生産しています。



### Spergola/スペルゴラ

葡萄の房の上に、翼のような副房があることから、「Spergola Alata (スペルゴラ アラタ：翼のあるスペルゴラ)」と呼ばれることもあります。サルデーニャ島の葡萄品種「Vernaccia di Oristano (ヴェルナッチャ ディ オリスターノ)」と同一品種であると言われていましたが、ワインの特徴は異なっており、この土地ならではの独特の個性を持っています。「スカンディアーノの土着品種であり、現在では数軒しか栽培していない貴重な品種です。以前はソーヴィニヨン ブランのクローンではないかと言われていましたが、分析の結果、別の品種であることが分かりました。白い花のニュアンスがあり、エキゾチックで、酸がしっかりとあるのが特徴です」と生産者は話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2023 年 11 月時点のものです。

## スカ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。



- ・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、スマレのような香りがあり主にブレンドに使用される。
- ・アンチェロットタ：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。

### 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SO<sub>2</sub>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。



## スペルゴラ 100%で造るスティルワイン フレンチオークの小樽で発酵・熟成を行っています



### モンテヴァンジェーロ エミリア スペルゴラ 2022 \ NEW! /

Montevangelo Emilia Spergola

「モンテヴァンジェーロ」はワイナリーの近くにある山の名前から付けられており、ラベルにも山のモチーフが描かれています。伝統的な葡萄品種「スペルゴラ」を100%使用し、フレンチオークの小樽で発酵と熟成をさせて造るスティルワインです。このエリアではランブルスコが有名ですが、アルフレード ベルトラーニは、1950年代にはスペルゴラからの白ワインでも知られていました。土着品種というだけでなく、そのクオリティの高さから取り扱いが決まった、独特の個性を持った素晴らしい白ワインです。



スペルゴラはスカンディアーノの地で何世紀にもわたって栽培されてきた古くからの土着品種です。葡萄畑はすべて丘陵地帯に位置しています。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、フレンチオークの小樽で発酵、熟成させます。ボトリング後、数ヶ月瓶熟させてからリリースします。良く熟した白い果実のアロマが広がります。口に含むと風味豊かでフレッシュ、十分な酸が全体を支えています。ボトルでの熟成によってさらに洗練されて素晴らしくなります。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P.エミリア  
葡萄品種：スペルゴラ 100%  
熟成：オーク樽で熟成  
品番：IA-036/JAN：4935919940368/容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

## スペルゴラ 100%で造るフリッツァンテ ランブルスコだけではない、この地域ならではのワインとして 品質の高さと品種の個性が実感できる1本です

### スペルゴリーノ フリッツァンテ NV \ NEW! /

Spergolino Frizzante

土着品種「スペルゴラ」100%で造る辛口のフリッツァンテです。コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサは、全体の栽培面積は249 ha（※2019年時点）しかない、スカンディアーノの丘陵地帯を中心とする小さなDOCです。白ワインの他、赤ワイン、スパークリングワイン、デザートワイン（パッシート）を生産することが出来ます。1976年に設立されたDOCで、スペルゴラで知られた「ビアンコ ディ スカンディアーノ」がこのDOCに組み込まれた歴史的背景もあり、品種名表示が無い白ワインの場合はスペルゴラを85%以上使用しなければならず、また、「スペルゴラ」の品種名をラベルに表示する場合は、スペルゴラを100%使用しなければならないという規定があります。

輝きのある淡い麦わら色、香り高い白い花や青リンゴ、白桃を思わせる洗練されたアロマがあり、口に含むと生き生きとしてフレッシュ、非常にバランスのとれた味わいがあります。葡萄畑は丘の麓に位置し水はけがよく、地中にも十分な水分量がある好条件にあります。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、シャルマ方式により低温で醸造します。

【白・弱発泡・辛口】<シャルマ> <Alc. 11%>  
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ  
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：スペルゴラ 100%  
品番：IA-035/JAN：4935919940351/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)



# 「大量生産ではなく、クオリティを重視して探したランブルスコ」 改めて試飲して、その品質とポテンシャルの高さを確認しました！

## グラスパ ロッサ コレツィオーネ 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

ランブルスコ グラスパロッサが持つ複雑な味わいを表現するため、単一品種で仕込んでいます。試飲したところ、2021VT ですが泡はまだ健全で、上質な果実の味わい、素材の良さが感じられました。食中酒として楽しむと、さらにそのポテンシャルが発揮されます。ワイルドベリーのアロマはエレガントな骨格によく馴染んでいます。決して突出し過ぎることのない柔らかい口当たりがあります。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。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。

【赤・弱発泡・辛口】<シャルマ> <Alc. 11.5%>  
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/  
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)

## 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

「ロッソ アッランティカ=古代の赤ワイン」の名の通り、伝統的な製法で造るクラシカルなスタイルのランブルスコです。試飲したところ、グラスパロッサ (I-930) よりも濃密な色合いと力強い味わいが特徴的で、ランブルスコと聞いてイメージする味わいとは一線を画すスタイルであることが実感できました。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。使用する葡萄は、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ています。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。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。

【赤・弱発泡・辛口】<シャルマ> <Alc. 11.5%>  
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ  
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)

### スタンダードクラスのクオリティの高さも要注目です！



#### やや重めの料理とも合わせられる辛口タイプのランブルスコ / レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV (左)

Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

【赤・弱発泡・辛口】<シャルマ> <Alc. 11%>  
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ  
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)

#### 葡萄の品質の高さが感じられるやや甘口タイプのランブルスコ / 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 (右)

Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante

【赤・弱発泡・やや甘口】<シャルマ> <Alc. 8.5%>  
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ  
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：IA-037/JAN：4935919940375/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)