



ALFREDO BERTOLANI

アルフレード ベルトラーニ



左から、アンドレア ベルトラーニ、ニコラ ベルトラーニ（醸造担当）、アンジェロ（輸出営業）

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」から造る白にも注目

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ています。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う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。壁には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節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。また、ボトルのリサイクルが出来る数少ないワイナリーのひとつで、持ち込んだ瓶を処理しています。



エミリア ロマーニャ州



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

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なってきました。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。自家畑を持たず、10 軒ほどの栽培農家と契約していますが、畑のほとんどは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受け継いでいる農家もあり、家族のような関係です。



こちらは 2024 年 4 月に訪問した「プロレット (broletto)」の畑です。ワイナリーから 10km ほど離れた場所に位置します。息を呑むほどの急斜面に畑が広がっています。平地と比べて斜度があるというレベルをはるかに超えて、ドイツのモーゼルを思い出すほどの険しい斜面で作業にも大きな苦勞が強いられるような環境です。



次に、「ボルツァーノ (Borzano)」の畑を見学しました。ワイナリーから 5km ほどの場所に位置しています。標高 200m ほどで、土壌はプロレットの畑と似ています。ここは 30~50 年樹齢のスベルゴラがシルヴォー (Sylvoz) 仕立てで栽培されています。この仕立ては枝が伸びると重みで下に垂れ下がり、葉が果実の上に覆いかぶさるため直射日光から葡萄を守ってくれることが特徴です。この畑の葡萄は樹齢が古いため収量は 20~25hl/ha と低いです。「70 年前のシルヴォー仕立ては幹をもっと高くしていました。現代のような機械もない時代で、収穫の際ははしごを使っていました」とニコラは話します。畑には草をはやして益虫を生息させることで、害虫対策をしています。オーガニック肥料の独特の香りも漂っていました。「収穫の頃にはもっと草丈が伸びるため、事前に刈り込んでおく必要があります」と話します。

最後に、ボルツァーノに位置する「ヴァレ オスクーラ (valle oscura)」という名の畑を見学しました。ここではグラスパロッサを栽培しています。古い樹齢のものはジェノヴァダブルカーテン (GDC=Genova double curtain) 仕立て、若い樹齢 (25 年) はギョー仕立てです。

「この畑は、日当たりがよく、葡萄は十分な糖度、集約が得られる好立地の畑ですが、畑名の意味はなぜか『暗い谷』なのです」



▲ジェノヴァ ダブル カーテン



▲ギョー仕立ての畑

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 7 月時点のものです。

「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」と話します。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ることができます。「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ます。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」とニコラは話します。



伝統をいかすため、最新技術を取り入れる



「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、果皮についている野生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。使用する全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、タンクに入れ、その後ボトリングします。また、以前は、パスツリゼーションをしていましたが、より安全性を高めるために、フィルター、ボトル、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。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。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。

実は、スペルゴラからの白ワインでも知られる生産者

「スペルゴラ」はスカンディアノー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。アルフレード ベルトラーニは、1925年にスカンディアノー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、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」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」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。「スペルゴラはこのエリアで何百年も前から栽培されている特別な品種です。ごく最近まではエミリア地方でしか消費されていませんでした。創業100周年を記念してワイナリーの近くにスペルゴラの畑を1ha増やす予定です」とニコラは話します。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

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

「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。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。丘陵地帯の畑で育った品質の高い葡萄を選別してこのワインに使用します。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。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。

【赤・弱発泡・辛口】 <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%、アンチエロットタ 15%

品番：I-929/JAN：4935919059299/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

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
Grappa Rossa Collezione Alfredo Lambrusco Grasperossa 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。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な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。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。

【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)

スタンダードのクオリティの高さにも要注目です

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

濃い赤紫色、フレッシュで豊かなアロマが広がります。このワインはきめ細かい泡立ち、心地よい酸があり、様々なタイプのお料理に合わせられますが、少ししっかりとした重めのお料理にも良く合います。

【赤・弱発泡・辛口】 <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)

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

心地よい赤の果実のアロマが広がります。柔らかで優しい口当たり、アロマと同じ豊かな赤い果実のフレーバーが感じられます。

【赤・弱発泡・やや甘口】 <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%、アンチエロットタ 15%

品番：IA-037/JAN：4935919940375/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)





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 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「ピアンコ 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ないと規定があります。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】<Alc. 11.0%> 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)



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 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はなく、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。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

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たのですが、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。以前はソーヴィニオン ブランのクローンではないかと言われていたのですが、分析の結果、別の品種であることが分かりました。私たちはスペルゴラに力を入れており、現在では生産量の約35%を占めています」とニコラは話してくれました。

