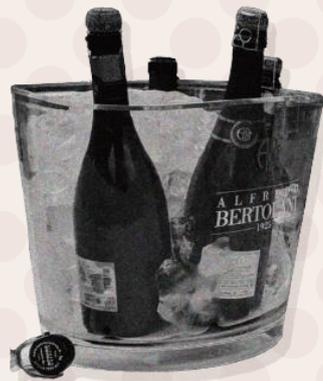




歴史ある家族経営の小規模生産者が
伝統的製法を最新技術で活かして造る

こだわりが詰まった
品質重視のランブルスコ

Alfredo アルフレード ベルトラーニ
Bertolani



AZIENDA VINICOLA
ALFREDO
BERTOLANI



左から、アンドレア、ニコラ、エレナ

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ました。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、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。例えば、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。

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。右写真は2024年訪問した「フロレット」の畑です。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られるような環境です。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。



「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」

「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保ちながら、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」とニコラは話します。彼らのランブルスコの大半は、複数の品種の伝統的なブレンドによるものです。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。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。私たちはあくまで高品質なワインを造るために、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。

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います。ベルトラーニ家は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。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」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2025年6月時点のものです。

親しみやすい味わいで、飲みなれていない方にもおすすめできる

“エントリークラス”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

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う、『辛口』のランブルスコです。

【赤・スパークリング・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. 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

¥2,530(本体価格¥2,300)

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

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。飲みなれていない方にもおすすめできる『やや甘口』のランブルスコです。

【赤・スパークリング・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%、アンチェロッタ 15%

品番：IA-037/JAN：4935919940375/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

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

「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・スパークリング・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%、アンチェロッタ 15%

品番：I-929/JAN：4935919059299/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 6 月時点のものです。



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

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 セッコ フリッツァンテ 2024 Collezione Alfredo Lambrusco Graspasossa 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・スパークリング・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. 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：IA-136 / JAN：4935919941365 / 容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

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、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ず、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。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。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・スパークリング・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

¥2,860(本体価格¥2,600)



スペルゴラ 100%、樽で発酵・熟成させたスティルワイン

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。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。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。ボトルリング後、数ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【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：フレンチオークで熟成
品番：IA-036 / JAN：4935919940368 / 容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年6月時点のものです。