

Tenuta La Viola

テヌータ ラ ヴィオラ



テヌータ ラ ヴィオラは、1998年にエミリア ロマーニャ州南部のベルティノーロの丘陵地に設立されました。丘の斜面からは、東にアドリア海を見下ろすことが出来ます。また一方でアペニン山脈にも近いことから、独自のマイクロクライメイトがあり、日々、穏やかな風が吹き抜けるエリアです。言い伝えによると、ローマ皇帝テオドシウス1世の娘、ガッラ プラキディアがこの地にやってきた際に質素なカップで出されたワインを飲み、「このワインは、そのような粗末なカップにはふさわしくなく、金のカップで飲むに値する (berti in oro)」と称賛したことが地名の由来とされています。現在、ベルティノーロはワインの町としても知られており、白はアルバーナから、赤はサンジョヴェゼから素晴らしいワインが造られています。

ワイナリーのオーナーであるガベッリーニ家は、エミリア ロマーニャ州の内陸部からベルティノーロに移住し、1962年に畑を購入しました。現在、ワイナリーを牽引するのは、ステファーノ ガベッリーニです。ステファーノは幼い頃から畠仕事を手伝っていたものの、電気技師としての道を歩んでいました。その後、父の死をきっかけに実家のワイナリーを継ぐことを決意しました。「ワイン造りはガベッリーニ家の伝統の重要な一部を占めていました。ゲストに自家製ワインを提供することは、労力をかけた葡萄に対する愛と誇りを、ゲストと分かち合うことを意味していました。その当時から、ワインはただの飲み物ではなく、人と人を結び付け、かけがえのない時間を一緒に過ごす手段のひとつでした」とステファーノは語ります。ガベッリーニ家は現在、およそ 23ha（自家畠 17ha、レンタル 6ha）を所有しており、年間生産量は 60,000 本から 75,000 本ほどと小規模なワイン造りを行なっています。目指すワインは、「タンニンはしっかりとといながら、クリアで、上品な果実味がありジューシーなワイン」です。そのために樽の比率を抑えながら、ステンレスタンクの他に、コンクリートタンクや、ジョージア産のアンフォラを使用しています。

- 1600 年前の言い伝えが残るほど古くから知られる銘醸地
- ベルティノーロを特徴づける「スプンゴーネ（石灰を含む土壌）」
- ビオディナミ栽培
- 集約感のあるスタイルながらエレガント
- 歴史あるロマーニャの「今」を感じさせる生産者
- 「スロー ワイン」で『TOP WINE』、『ヴィーテ』でも『最高の 100 本』に選出
- INABA NATURE 生産者

海風が吹き付ける、美しい畠

1999年から葡萄畠は全て有機栽培で管理しており、2016年には有機認証（ユーロリーフ）を取得しています。また、2018年からは、地中の微生物の活動を活性化するため、ビオディナミ栽培を始めました。除草剤は使用せず、畠の間に生やした草を刈り取って土にすき込み、土の養分になるようにしています。日々の畠仕事や収穫はすべて手作業で行っており、選果テーブルは使用せず、収穫の際に畠で選別を行っています。「アドリア海から15km程の場所だが、海風が吹き付けるとても風通しの良い丘の斜面に私たちの畠は位置している。この風があるおかげで畠を湿度から守り、ビオディナミ栽培が実現できた。葡萄の健康を維持し、葡萄が自然なアロマや鮮やかな色合い、包み込むような調和を保つことを目指している」と2024年の現地訪問の際にワインメーカーのエミリオは話していました。



ワインメーカーのエミリオ タマニ

ベルティノーロを特徴づける「スパンゴーネ」

ベルティノーロのテロワールを決定づける重要な要素は、「スパンゴーネ」と呼ばれる石灰を含む砂岩です。このエリアはかつて海底だったため、スパンゴーネには貝殻や砂などの古代の海洋性堆積物が豊富に含まれています。もともとは鮮新世の中期ごろに出来た海洋性の堆積物で、今から300万年ほど前の時代のものです。スパンゴーネはスponジ状という意味で、地元では「スプーニョ」または「スパンゴ」と呼ばれています。ベルティノーロ周辺に多く存在しており、このエリアの丘を構成している石灰を含む砂岩を指し、この土地の地質を特徴づけ、農産物、特にワインやオリーブオイルの生産に影響を与えています。「スパンゴーネの影響でワインにジューシーさとミネラルが与えられる。このエリアの土壤はトスカーナのボルゲリに似ているが、恐らくボルゲリにスパンゴーネはない。もし存在したとしても、地中の深い場所だから、葡萄に影響を与えることはない」とワインメーカーのエミリオは話していました。



なるべく手を加えない昔ながらの醸造

ラ ヴィオラでは、ワインの醸造の際には野生酵母による偶発的なアルコール発酵の方が好ましいと考えています。野生酵母の方がヴィンテージや土地の特徴をよりよく表現できると思っているためです。ただし、野生酵母だけでは発酵がどうしても上手く行かない場合には、選別酵母で対応しています。野生酵母による発酵は完全にコントロールすることが難しいため、時には予期せぬ事態に直面します。例えば、イル コロンバローネは、通常なら発酵に3週間はかかっていたのに対し、2018VTは僅か10日間で終わってしまったそうです。基本的に温度コントロールできるステンレスタンクで発酵させますが、ペトラ オノリー、イル コロンバローネは一部(20~25%)トノーを使用します。トノーで発酵を行う葡萄については、プレス機は使わず、樽を縦にして葡萄を入れ、手動でプレスしています。ヴェンティチング工の熟成に使用したトノーを、ペトラ オノリーとイル コロンバローネの発酵で使用します。また、一部のワインは発酵や熟成にアンフォラを使用します。アンフォラはジョージアまで行って探してきました。「樽を使うことを悪いと思っていない。樽を使うことは素敵な服を着せるようなもの。一方でアンフォラは裸、ピュアな姿を表現できる」とステファーノは話していました。大樽やコンクリートタンク、アンフォラを使うことで、木樽の風味が付き過ぎないようにしています。



近年、様々なワインガイドで高い評価を得ています

ラ ヴィオラの取扱いを開始した当初はどのワインも硬さがあり、良さが發揮されるまで時間がかかるワインという印象でしたが、ここ数年は若くてもタンニンがやわらかく、果実の豊かさと力強さが見事に表現されていると伝えると「自分達がレベルアップしているから」と返答が返っていました。実際に、ラ ヴィオラは近年様々なワインガイドで高い評価を得ています。例えば、フランジパーネ アルバーナ 2023が、スローワード協会が出版する、持続可能な高品質でワイン生産者を評価・紹介したワインガイド「スロー ワイン」2025年版で、イル コロンバローネ 2023が2026年版で、いずれも『トップワイン-ヴィーノ スロー』に選出されました。「トップワイン-ヴィーノ スロー」は味わいが素晴らしいだけでなく土地、歴史、環境に関わる特徴が表現されており、さらに畠で化学合成物質を使用していないワインに選ばれます。

その他にも、ペトラ オノリー 2021がイタリアのソムリエ協会が発行するワインガイド「ヴィーテ2026」の『テロワール（土地）を代表する最高の100本』のうちのひとつに選出されました。「ガンベロ ロッソ」の最新版2026においても、イルコロンバローネ 2023が「赤2グラス」を獲得しており、目覚ましい活躍を見せています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。



現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ “INABA NATURE”

“ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが3000円台からお買い求めいただけます



ラ ヴィオラを知るなら、まずはこの1本

オッドーネの畑よりスプンゴーネの比率が多く、
ベルティノーロのテロワールがより表現されています

イル コロンバローネ ロマーニャ サンジョヴェーゼ 2022 Il Colombarone Romagna Sangiovese

「イル コロンバローネ」は、ラベルに描かれている、畑からベルティノーロの丘の上へと続く道の名前に由来します。二つの小さな畑の葡萄で造っています。畑の標高は海拔 100m、南東向き、栽培はコルドン スペロナートで、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月に収穫します。攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 14~21 日間発酵させます。主にステンレスタンク、残り（ヴィンテージによって異なりますが 50%以下）を 2 回使用したフレンチオークのトノーで 6 ヶ月熟成



させ、さらに 6 ヶ月瓶熟させます。新鮮なチェリーのアロマにエレガントなスマレの香りやスパイス、かすかにミネラルのニュアンスが感じられます。口に含むと、たっぷりとリッチ、瑞々しい果実味が感じられます。非常にエレガントで調和のとれた味わいを持っています。

■ 「ワイン エンスージアスト」92 点 (2022VT)



【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国／地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／D.O.C.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：アンフォラで 6~7 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-069/JAN：4935919940696/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



「気軽に飲んでいただきたいサンジョヴェーゼ。2023 年は雨が多く冷涼なヴィンテージだったため、とてもフレッシュな仕上がり、フルーティで柔らかいタンニンが特徴です」
— ステファーノのコメント —

オッドーネ ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオーレ 2023 Oddone Romagna Sangiovese Superiore

ラベルには、ベルティノーロのもてなしの精神の象徴である「リングの円柱」が描かれています。これは 13 世紀に作られたもので、円柱に 12 個のリングがついています。個々のリングはその町の貴族に属しており、当時、この町を訪れた巡礼者は、杖をかけたリングの貴族の家から食事を提供してもらうことが出来ました。比較的樹齢の若い 10~19 年の葡萄を使用しています。畑の標高は 100~200m、南東向き、および西向きの区画です。仕立てはコルドン スペロナートで、栽植密度は 5,000 本/ha です。9 月の初旬に収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 10~14 日間発酵させます。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。少なくとも 3 ヶ月は瓶熟させてワインを落ち着かせます。レッドチェリーやスマレの花のチャーミングなアロマがあり、たいへんフレッシュな果実味にあふれています。

■ 「ワイン エンスージアスト」90 点



【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国／地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／D.O.C.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：ステンレスタンク

認証：ユーロリーフ

品番：IA-191/JAN：4935919941914/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 2 月時点のものです。



最も樹齢の古いサンジョヴェーゼを使った樽熟成によって引き出した上級ワイン

ペトラ オノリー ロマーニャ サンジョヴェーゼ リゼルヴァ 2020
P. Honori Romagna Sangiovese Riserva

P. HONORII 2020
Romagna Sangiovese
Riserva Bertinoro DOC



ステファーノの父が1992年に植えた、最も樹齢の古い葡萄から造っています。「ペトラ オノリー」は、6世紀のゴート戦争の時代のベルティノーロの呼び名に由来しています。「ヴィーニャ ヴェッキア」という畠で、面積は1ha、標高100mで、南東向き、栽植密度は5,000本/haです。仕立てはコルドン スペロナート。9月末～10月初旬にかけて収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで22～25日間発酵させます。500Lのフレンチオークのトノーで12～14ヶ月熟成させます。16ヶ月以上瓶熟させてワインを落ち着かせます。スグリやブラックベリー、ブルーベリーの凝縮されたアロマ、さらにプラムのジャムを思わせる甘いアロマがあります。口当たりは非常に柔らかくエレガント、余韻にはミネラルやスパイスが感じられます。

- 「ワイン エンスージアスト」92点
- 「ビベンダ 2025」5房



【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国／地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／D.O.C.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：フレンチオーク樽で12～14ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-070/JAN：4935919940702/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)



2019VTの生産量は1300本 アンフォラで発酵、熟成させた“特別な1本”

イン テッラ ロッソ ロマーニャ サンジョヴェーゼ 2019
In Terra Rosso Romagna Sangiovese

74本
限り

樽を使わずにどれだけサンジョヴェーゼのポテンシャルを引き出し、素晴らしいワインを造ることが出来るかを証明したいというコンセプトで造ったワインです。樽を使うことを悪いとは思っていませんが、それは素敵な服を着るようなもの。一方、アンフォラは裸でピュアな姿を表現出来ます。果実そのものがストレートに表現されているワインです。「ヴィーニャ デル ソル」という0.5haの小さな畠の葡萄を使っています。標高100m、南東向きです。栽培はコルドン スペロナート、栽植密度は5,000本/haです。果皮と共に59日間ジョージアの400Lのアンフォラでマセラシオンさせた後、6ヶ月アンフォラで熟成させます。フィルターをかけずに瓶詰めし、3ヶ月以上寝かせます。芳香があり、ミネラルが感じられます。味わいは生き生きとし密度が高く、タンニンは成熟していて、機敏で非常にバランスが取れています。2019VTの生産量は1300本です。



アンフォラで発酵中のサンジョヴェーゼ。アンフォラはラ・ヴィオラが目指しているエレガントなスタイルのワイン作りに欠かせない大切な要素のひとつ。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%>
国／地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／D.O.C.



葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：ジョージア産のアンフォラで6ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：I-855/JAN：4935919058551/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

2022VT（品番：IA-072/本体価格¥6,000/48本限り）もご発注いただけます。



「ジューシーさと酸を意識して造っています。
酸とタンニンがあるので5年は熟成出来ます」

— ステファーノのコメント —

フランジパーネ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2024

Frangipane Romagna Albana Secco



「ジューシーさと酸を意識して造っています。酸とタンニンがあるので5年は熟成出来ます」とステファーノは話していました。「フランジパーネ」は、ベルティーノーの伯爵夫人の名前です。アルバーナはタンニンが豊富であることで知られています。畠は2.27ha、標高200m、西向きの区画です。裁植密度は4,500本/ha。9月末に収穫します。葡萄が潰れないよう小さいケースに入れ、セラーに運びます。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。その後、コンクリートタンクに移し、澱と共に6ヶ月熟成させます。その間、バトナージュを行います。瓶詰め後、少なくとも1ヶ月は寝かせてワインを馴染ませます。フレッシュな果実味としっかりとした酸がたいへん心地よく感じられます。

- 「ベーネベーネ 2026」 プレミオ クアリタ プレツォ
- 「ワイン エンスージアスト」 92点

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国／地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／D.O.C.G.

葡萄品種：アルバーナ 100%

熟成：コンクリートタンクで4～5ヶ月

認証：ユーロリーフ

品番：IA-190/JAN：4935919941907/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



「フランジパーネより複雑な味わいがあるため、様々な食事と合わせて楽しめます。同じアルバーナでも、醸造方法によってこれほど異なる個性が引き出せます」 — ステファーノのコメント —

イン テッラ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2021

In Terra Romagna Albana Secco ※無くなり次第 2022VTへ切り替わります

2021VT
34本限り

畠の標高は100～200m、裁植密度4,500本/haです。畠で注意深く選別しながら手摘みで行ないます。収穫した葡萄はジョージア産のアンフォラ(300L、400L、500L)に入れ、果皮と共に自然酵母(野生酵母)で発酵、醸しを約4～5ヶ月行ないます。圧搾後、ボトリングしてから最低3ヶ月瓶熟させてからリリースします。自然酵母で偶発的な発酵を行うことで、葡萄の個性がよりはっきりと出ると考えています。深みがありリッチでふくよかなボディがあります。タンニンはありますが攻撃的ではなく非常に心地よい味わいです。余韻に力強い果実味を感じられます。2021VTの生産量は1100本です。

【オレンジ・辛口】<Alc.13.5%>

国／地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／D.O.C.G.

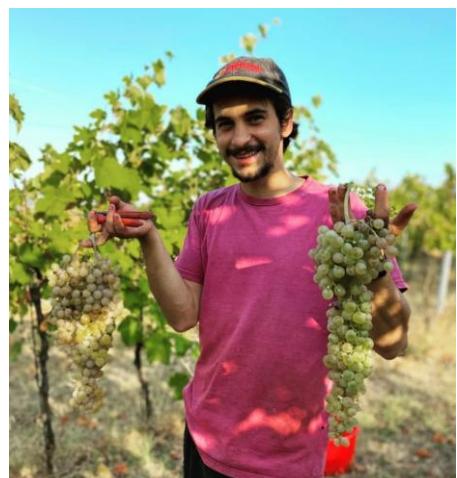
葡萄品種：アルバーナ 100%

熟成：アンフォラで約4～5ヶ月

認証：ユーロリーフ

品番：IA-027/JAN：4935919940276/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年2月時点のものです。



ボルドー品種にサンジョヴェーゼをブレンドした“スーパー ロマーニャ”スタイル
力強く凝縮していくながらもエレガントな飲み口に仕上げました

ヴェンティチングクエ フォルリ ロッソ 2018
Venticinque Forli Rosso

ケース6本
木箱入り

「ヴェンティチングクエ (25)」という名前にしたのは、土地の区画番号が 25 番だったためで、ラベルに畑の地図が描かれています。「ヴィーニャ デリ ウリーヴィ」という畑で、面積は 0.9ha、平均樹齢は 18 年以上です。標高は 100m、南東向きの区画で、栽植密度は 5,000 本/ha です。仕立ては、コルドン スペロナートです。メルロは 9 月初旬、その他の品種は 10 月初旬に収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 21 日間発酵させます。500L のフレンチオークのトノー (1~2 回使用樽) で 14 ヶ月熟成させます。8 ヶ月瓶熟させます。ブラックベリーや熟したチェリーの甘いアロマにスパイシーなニュアンスも感じられます。非常にリッチな口当たりで、果実味と樽の風味が非常によく混ざり合い、調和しています。とてもしなやかで少しミネラルを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／I.G.P.



葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、サンジョヴェーゼ

熟成：500L の樽で 14 ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：IA-029 / JAN : 4935919940290 / 容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

Bolleggio Vino Frizzante

「肩肘張らずに気軽に楽しめるワイン」がコンセプト
ライトでカジュアルに楽しめるフリットアンテ

130 本
限り

ボレッジョ ヴィーノ フリットアンテ ビアンコ 2023 (左)
Bolleggio Vino Frizzante Bianco



柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレイバーが広がります。きめ細かな泡立ち、シンプルながらバランスのとれた味わいです。葡萄樹は平均樹齢 20 年、栽植密度は 5,000 本/ha です。収穫は 9 月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。

【白・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.5%>



国/地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／I.G.P. フォルリ

葡萄品種：ピノ ネーロ 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-067 / JAN : 4935919940672 / 容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

80 本
限り

ボレッジョ ヴィーノ フリットアンテ ロゼ 2023 (右)
Bolleggio Vino Frizzante Rose

野生のベリーやチェリーを思わせるアロマ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。葡萄樹は平均樹齢 20 年、栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫は 9 月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <王冠> <Alc.13.0%>



国/地域等：イタリア／エミリア ロマーニャ／I.G.P. フォルリ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-068 / JAN : 4935919940689 / 容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

サン マルティーノにある自家畠の葡萄を使用しています。畠は標高 180m、西向きです。発酵は野生酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を圧搾した際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約 12g/L (二次発酵に必要な量) になるまで加えます。ボトリングした後、最低でも 5 ヶ月熟成させます。この間、瓶の中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生しワインに泡をもたらします。このように葡萄の持っている自然な糖と酵母のみで造られるフリットアンテです。「2023VT は収穫量が少なかったため、色がしっかりと抽出された」とワインメーカーのエミリオは話します。