



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）

平地ではなくスキャンディアーノの丘陵地帯の葡萄を使用 大量生産・安価なランブルスコとは一線を画す生産者

Key Points

アルフレード ベルトラーニは、レッジョ エミリアのスキャンディアーノで1925年に設立された、4世代にわたる歴史ある家族経営のワイナリーです。モデナやレッジャーノの平野部で大量生産される一般的なランブルスコとは一線を画し、スキャンディアーノの丘陵地帯という恵まれたテロワールにこだわりの持っています。昼夜の寒暖差と、水はけの良い痩せた丘陵地帯の畑という好条件から、8~10t/haという徹底した低収量で最高品質の葡萄を収穫し、豊かな骨格、深い色合い、美しい酸を持つワインを生み出しています。現代的な最先端技術を取り入れつつも、すべての製造工程をベルトラーニ家が直接監督し、若く情熱的なチームと共にテロワールの個性を純粋に表現しています。華やかさを追うのではなく、土地の歴史と伝統的な土着品種の個性を素直に表現したワインは驚くほど洗練されており、まだ知られざる「ランブルスコの真価」を教えてくれる注目すべき生産者です。さらに、この地ならではの白葡萄「スベルゴラ」にも古くから力を入れており、1950年代にはすでに第一人者として知られていました。アルフレード ベルトラーニは、「丘陵地帯の低収量の葡萄で造る高品質なランブルスコ」と、「スベルゴラで造る酸とミネラル感が顕著な白ワイン」、この2つを同時に楽しめる稀有な生産者といえます。

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キャ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。畑では、先進的総合害虫管理（IPM）を行っています。これは「生物的防除を優先するアプローチ（ビオロジカルファースト）」のことで、有機栽培やバイオダイナミ栽培からいくつかの要素を取り入れ、化学的防除を検討する前に、植物の自然防御力を高めるため、生物的、微生物的防除剤や植物強化剤を体系的に優先して採用するというものです。デジタルモニタリングおよび意思決定のための支援システム（DSS）として、気象観測機や高度な予測モデルを活用し、病原菌や害虫の発生状況を正確に予測しています。さらに、実際の防除処置は、決められたカレンダーに基づくスケジュールではなく、感染の真のリスクが存在する場合にのみ実施されます。環境負荷の低い害虫防除剤として、フェロモンカプセルやオートエアロゾルシステムを用いた交尾阻害法を広く採用し、ヨーロッパ ブドウガ（*Lobesia botrana*）などの害虫を防除しています。

スカンディアーノの丘陵地に広がる畑で 有機肥料や堆肥を活用して土壌の微生物活性を高める

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。大量生産・安価なランブルスコは、そのほとんどが平野部の葡萄を使用して造られています。一方、アルフレード ベルトラーニは、自家畑は所有していませんが、10 軒ほどの栽培農家と契約しており、その畑はすべてスカンディアーノの丘陵地帯に位置しています。右写真は 2024 年訪問した「プロレット」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、作業にも大きな苦労が強い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。また、化学肥料に頼るのではなく、有機肥料や堆肥を活用して土壌の微生物活性を高めています。さらに、畝と畝の間にはカバークロップを生やすことで、丘陵地に特有の問題である土壌の流出を防ぎ、有機物の自然供給を行っています。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。



- ・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、柔らかな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、スミ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。

「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。また、醸造の際には、すべての段階を低温で行うことで、高品質な葡萄のポテンシャルをそのままにワインに表現できるようにしています。さらに近年では、自社の分析ラボに新しく、より高度な機器を導入しました。これにより、化学的および生物学的パラメータの測定範囲が広がり、各ヴィンテージをより正確に分析し、セラーから完成品に至るまでのワインの熟成過程を予測することが可能になり、さらに品質を高めることができています。2023 年には、「ジェームス サックリング.com」で「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 (I-929)」が 91 点を獲得するなど、そのクオリティの高さが評価されています。



スカンディアーノの土着品種“スペルゴラ”

引き締まった酸とミネラル感あふれる白ワインでも知られる生産者

「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 カッペッロ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 (ピアンコ 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。

スカンディアーノの丘陵地帯で育つ、低収量の葡萄を使用
家族経営の生産者が造るこだわりのランブルスコ



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

¥2,640(本体価格¥2,400)

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イ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

¥2,640(本体価格¥2,400)

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ました
醸し発酵の期間を長くして、力強く複雑な味わいに
昔ながらの手法でつくるランブルスコ

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

¥2,860(本体価格¥2,600)





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 セッコ フリッツァンテ 2024
Collezione Alfredo Lambrusco Graspasossa Secco 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

¥3,520(本体価格¥3,200)

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、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、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・熟成させた個性的なスティルワイン

モンテヴァンジェーロ エミリア スペルゴラ 2024
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いになります。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2026年11月時点のものです。