

Sante Bertoni サンテ・ベルトーニ

地域：Emilia Romagna

地区 / 村：Modena / Montegibbio

モデナ / モンテジッピオ

オーナー：Famiglia Bertoni ベルトーニ家

HP：<http://www.deliziaestense.it/>

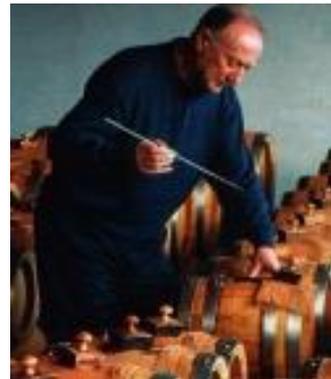


解説：

伝統的製法によるバルサミコ酢に対してイタリア政府は「トラディツィオナーレ」という呼称を与えていますが、モデナとレッジョ・エミリアの2県が指定区域として認められています。1970年代に、サンテ・ベルトーニがはじめたアッチェッタイア（酢の醸造所）はこのモデナ近郊のモンテジッピオに12ヘクタールのブドウ畑を所有し、ここから収穫する、ブドウ100%で原料をまかっています。モンテジッピオは水はけのいいやせた土壌、温暖な気候、強い日差し、という風土ですが、ベルトーニのブドウ畑と醸造所は最もブドウ畑に適した素晴らしい環境に恵まれています。ブドウはビオロジック栽培で天然酵母や好ましい成分をバランスよく保持し、十分な酸と強いアロマを備え、果実の成熟のピークに達したとき収穫されます。

オリーブオイルはサルデーニャのオロセイ地区で栽培されたオリーブが原料となっています。エミリア・ロマーニャでバルサミコ酢を造るベルトーニ家ですが、サルデーニャには昔からバカンスに来ていました。1980年代に、オロセイに来たところ、あまりにきれいなところだったため、毎年バカンスに行けるように、土地と家を購入しました。そして16ha分のオリーブの木を植え、自分たちで世話をしながら、オリーブオイルの生産を始めます。

2015年に亡くなった前オーナーのサンテ・ベルトーニは本職が電子技術者ということもあってか伝統的な酢造りの仕事に、近代的かつ科学的な精神を持ち込みながら、なおかつその伝統を守りつつ独自の製法を完成させました。揺るぎない信念のもと、製造の段階において伝統的バルサミコ酢の生産と熟成のサイクルをより合理的で、効率的かつ確実に短縮し、高品質な製品を生み出しました。その結果、12年熟成のものであっても、20年以上寝かせたものと同レベルの、またはそれ以上の奥行きと深みのある香味をもつ熟成したバルサミコ酢を育ち上げることができました。トラディツィオナーレに認定されたベルトーニの作品は濃密度、個性、品格どの点においてもスムーズでバランスよくメリハリ鮮やかで、彼の秘められた情熱があらわれています。



現在は長男であるミケーレ・ベルトーニが当主となっていますが、4人兄妹で醸造所とオリーブオイルの生産の運営全体を取り仕切っています。

【バルサミコ酢】

【Aceto Balsamico di Modena (black Label) (500ml)】

サンテ・ベルトーニ（デリツィア・エステンセ）のアチェート・バルサミコ・ディ・モデナは、モデナのバルサミコ酢の伝統に即しています。アチェート・バルサミコ・ディ・モデナは、特徴的かつ伝統的な技術のもとにつくられました。発酵させたブドウ果汁と、加熱し凝縮させたブドウの果汁に、最低でも10年以上熟成させた酢を一定の割合で加えます。製品に特徴的な性質を授けるため、ブドウの果汁由来以外のものは使用していません。またブドウは、モデナとレッジョ・エミーリアに広がる自社畑で収穫されたブドウのみを使用しています。アチェート・バルサミコ・ディ・モデナは、熟成にサイズと材質の異なる複数の樽と、熟成が進むにつれて起こる、伝統的製法と変わらぬ酢化の手法によって仕上げられています。



【バルサミコ酢・オレンジラベル】

【Aceto Balsamico di Modena Orange Label (250 ml)】

Aceto Balsamico di Modenaよりも、Orange Labelの方はモスト・コット（加熱凝縮させたブドウ果汁）の割合が高い。その分甘みがあるように思われるかもしれませんが、熟成期間も長いので、味わいははより官能的です。

Black Labelと同様にグラスパ・ロッサを始めとする、自社畑のランブルスコ系の品種が複数使われている。発酵させたブドウ果汁と、加熱し凝縮させたブドウの果汁に、最低でも10年以上熟成させた酢を一定の割合で加えます。製品に特徴的な性質を授けるため、ワインの酢化のためだけにつくられた酢を加えます。

熟成にはサイズと材質の異なる複数の樽と、熟成が進むにつれて起こる、いつも変わらぬ酢化の手法によって仕上げられています。



【コンディメント・アリメンターレ アグロドルチェ・ビアンコ】(旧バルサミコ・ビアンコ)
【CONDIMENTO ALIMENTARE AGRODOLCE BIANCO】

バルサミコ・ビアンコは、レッジョ・エミリア地区のコッリーネ・ディ・スカンディアアーノに醸造所が所有するブドウ畑で収穫されたソーヴィニオン・ブランから作られます。ワインビネガーの中にモストを加えると、発酵が自然に起こり、その後2,500リットルの木製の大樽で1年間熟成させます。毎年、樽の中からおよそ75%にあたる分をビン詰めにあわし、毎年減った分を足していきます。このように、新しいものと以前のものが混ざり合い、製品の品質を安定させることができます。

色調：黄金色

味わい：甘酸っぱく、バランスが取れていてみずみずしい

香り：特徴的な果実味

酸度：6%以下

酸化防止剤、保存料は使っていません。



◆バルサミコ・ビアンコという名称について (202302)

バルサミコ・ビアンコという名称は公式には存在せず通常のバルサミコのような、原産地呼称による製品の品質の管理の法整備もないため、サンテ・ベルトーニではバルサミコ・ビアンコという名称の使用をやめ(2010年頃から)、アグロドルチェ・ビアンコという名称を使用しています。

【エクストラ・ヴァージン・オリーブ・オイル】

【Olio Extravergine di Oliva】

フルーティな風味とアーティチョークの香りが特徴的で、地中海料理によくあいます。栽培エリアはサルデーニャ島の中東部沿岸の、ヌオーロ県、オロセイとドルガリのエリアで、【セミナーダ、オリア・マンナ、オイエドゥ、オイエドゥ・テルツ、オイエドゥ・カレシア、ピッツェ・カッローガ、トンダ・ディ・カリアリ】などの品種が栽培されています。100kgのオリーブの実から、10L~16Lが搾油されます。

カルチョーフィ（アーティチョーク）のニュアンスを含んだやわらかな果実味と苦味があり、味わいとしては辛口で、琥珀がかった強い黄金色が特徴的です。

魚介類や、茹でた、またはローストした肉類、サラダ、野菜類、その他の繊細な料理によく合います。豆類にかけても、火を通した野菜にかけるピンツイモニオ（オリーブオイル、酢、塩、胡椒で作るドレッシング）として使っても、生野菜にかける美味しいソースとして使ってもよく引き立ちます。

