

Staff of Cristiana Bettili wines

Cristiana Bettili ワイナリーのスタッフ







イタリアの3つの異なる地域で作業しており、
私たちは4つの農園を持っている。

ヴェネト州：ヴァ
ルポリチェッラエ
リアとガールダ湖
エリア。
フリウリ・ヴェネ
ツィア・ジュリア
州およびトスカー
ナ州。



各農園が歴史と繋が
り、テロワール
を表している。



我々の4つのブランド:



ヴェネト州とフリウ
リ州はお互いに近く
位置しており、セレ
ニッシマ地域（800-
1700）を構成してい
た。



Venezia



Verona





Pordenone

Spilimbergo



Aquileia



Udine

Trieste



Tuscany



Florence



環境と伝統の尊重は我々の基本の知識と主義である。
我々のすべてのワインはオルガニックものであり、有機農業にて欧州連合規則の認証を受けている。環境農業政策省V. I. V. Aのプロジェクトの企業のサステナビリティの試験を受けた。すべてのワインがビーガンのものである。



CRISTIANA

Cavaion li 01/01/2019



bioRxiv preprint doi: <https://doi.org/10.1101/140177>; this version posted May 1, 2017. The copyright holder for this preprint (which was not certified by peer review) is the author/funder, who has granted bioRxiv a license to display the preprint in perpetuity. It is made available under aCC-BY-NC-ND 4.0 International license.



ACCREDITED
L'ESPERANTO ASSOCIATION

MEMBER SINCE 2002

Member English Association of Nations
International EN, IAP in EN



data: 21 maggio 2019



有機農業の基本原則

有機農業の主な目標（国際有機農業連盟（IFOAM）によって定義されている。）：

- 地元の資源（資源利用を持続できる農業）を活用して、農場を自給自足の農業システムに変更する。例えば、緑肥を使用し、施肥すること。
- 土地の自然な肥沃度を維持すること。
- 農業機能が原因になるすべての公害を避けること。
- 高品質栄養素を十分量で生産すること。
- DOCエリアで生産すること。



環境と伝統の尊重は我々の基本の知識と主義である。

伝統的な技術と革新の技術を同時に利用し、バランスを取りながら営業している。これはCristiana Bettili ワインの主要な考え方である。



私たちは家族経営の企業である。母親は1965年にCavaionでは会社を設立し、私が1999年にワイナリーで働き始め、オーガニック生産を始めた。私の家族は、Soaveで4世代にわたる長いワイン造りの伝統を持っている。私たちはずっとこの地域ではワインを作っていた。



TENUTA VIGNEGA

ワシが自由、誇り、高貴な自然を表しており、
ヴェネト州(1814-1866)のオーストリア時代を思
い起こされる。

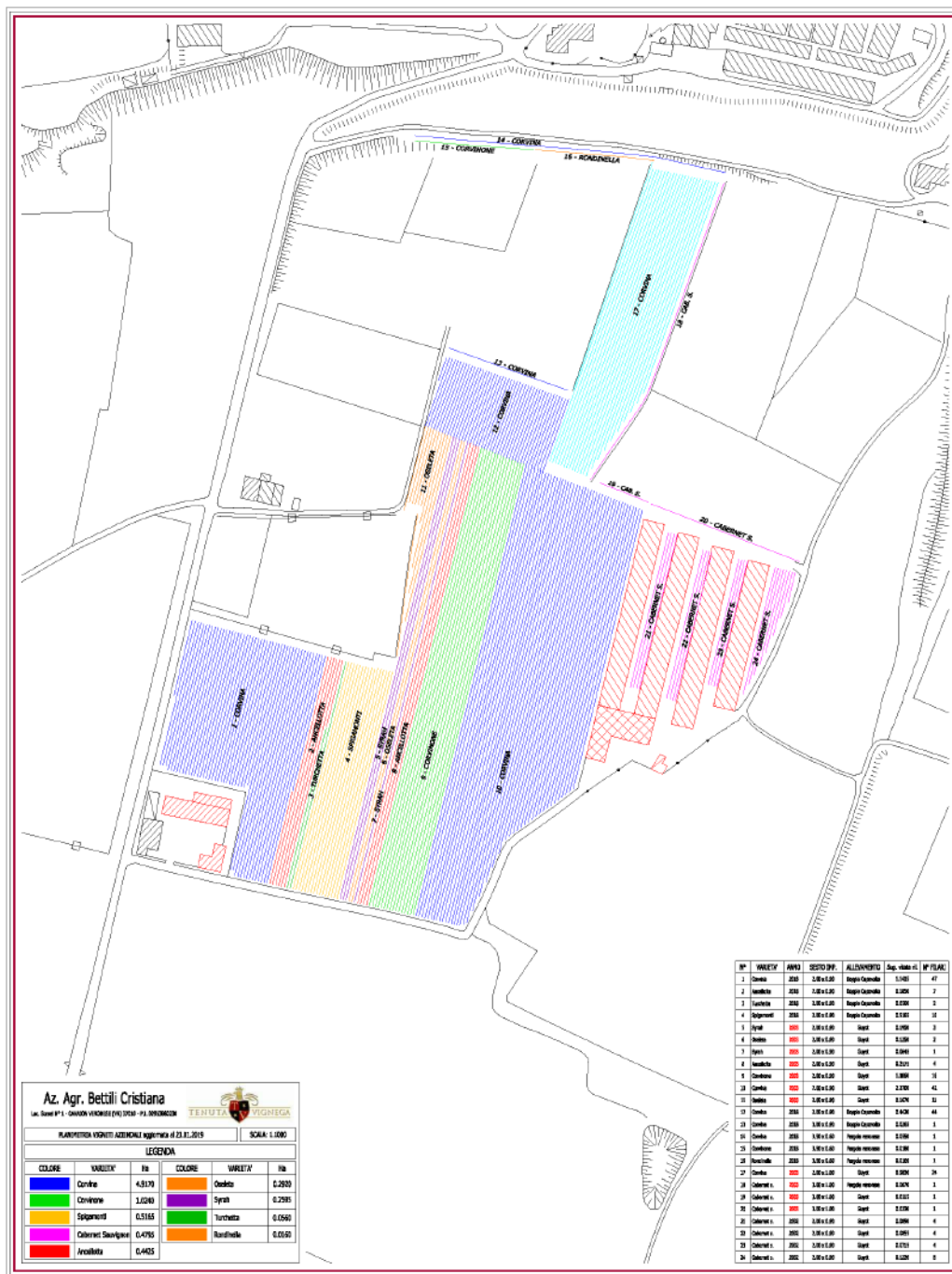
星は豪華を表している。

黒い色が力や頑強や知恵を表している。

赤い色が力や頑強や情熱を表している。

Vignega=vigna= ブドウ木/ブドウ畑











位置	北西ヴェローナ
ヘクタール // キンタル／ ヘクタール	8 // 120
海水面	140メートル海拔上昇
土壌	石灰岩
栽培方法	ギュヨとダブルギュヨ
主なブドウ品種 二次ブドウ品種	Corvina, Corvinone, Rondinella Oseleta, Spigamonti, Croatina, Cabernet Franc
収穫期	九月から十月にかけて 手作業収穫
一年あたりの便数	70.000
ワイン名	Valpolicella, Valpolicella Superiore, Ripasso, Amarone, Amarone Riserva, Recioto

ブドウ品種:



WINES:



Valpolicella DOC



Valpolicella Superiore DOC



Ripasso della Valpolicella DOC



Amarone della Valpolicella DOCG



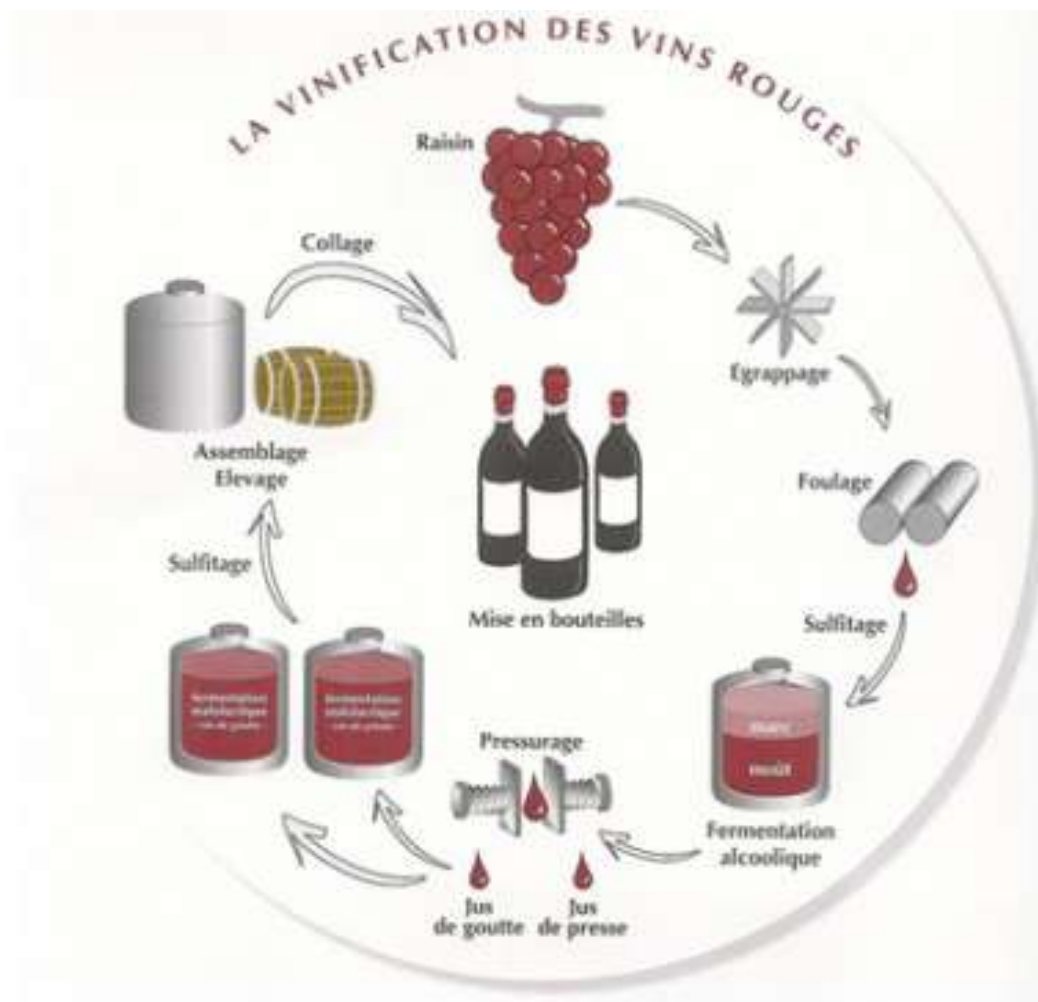
Recioto della Valpolicella DOC





ワイン醸造過程	Valpolicella	Valpolicella Superiore	Ripasso	Amarone	Amarone Riserva	Recioto
収穫 ぶどうを9月から10月にかけて手作業収穫。	9月	9月	10月	10月	10月	10月
ぶどうの陰干し(Appassimento) ブドウを特別な乾燥室にて保存している。 60%の水が蒸発され、ブドウはレーズンになる。	X	1か月にてブドウの30%	X	約4か月	約4か月	約4か月
ぶどうの茎取り	V	V	V	V	V	V
規制温度の発酵	20度にて約10日間	20度にて約10日間	15度～20度にて約10日間	30度にて約28日間	30度にて約28日間	30度にて約28日間
ぶどうの破砕	V	V	V	V	V	V
二番目の発酵 Amaroneの発酵から残っていた絞りかすの上にValpolicellaにおいて、ステンレスタンクには10日から15日間まで保存し、二番目の発酵をさせる。 この二番目の発酵のお陰でワインが優れてる味わいを持てるようになる。	X	X	20度にて約10日間～15日間	X	X	X
熟成	X	木製樽にて3～5ヶ月間	木製樽にて少なくとも6ヶ月間	木製樽とバリックにて少なくとも3年間	木製樽とバリックにて少なくとも3年間	約12ヶ月間
濾過/瓶詰め ワインは、安定とクリアーをさせるためには、精製と濾過され、コルクで瓶詰めされて、密封される。	V	V	V	V	V	V
ボトル詰め最終の熟成	X	X	X	約6か月間	約6か月間	X
メモ						

ワイン醸造方法



WINE	Visual Examination	Olfactory Examination	Tasting Examination
Valpolicella DOC	ルビーレッドや紫色の光彩	デリケートな芳香	フルボディー、ハーモニーがある
Valpolicella Superiore DOC	ルビーレッドや紫色の光彩	濃いチェリー芳香	フルボディー、ハーモニーがある、オークのり
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	ルビーレッド	熟成チェリーの濃い香り、チョコレートとバニラの軽い香り	ビロード的、特続性なチェリーの後味
Amarone della Valpolicella DOCG	濃いルビーレッドや紫色の光彩	エーテル、フルーティー、チェリージャムとローストカカオの軽い香り	まるやか、フルボディーとても特続性があり、長いマラスキーノチェリーの後味
Amarone Riserva della Valpolicella DOCG	濃いルビーレッドや紫色の光彩	エーテル、フルーティー、チェリージャムとローストカカオの軽い香り	エーテル、フルーティー、チェリージャムとローストカカオの軽い香り
Recioto della Valpolicella DOCG	ルビーレッド	プルンの味と枯れたスミレの濃い香り	口の中に柔らかく、エレガント、甘口

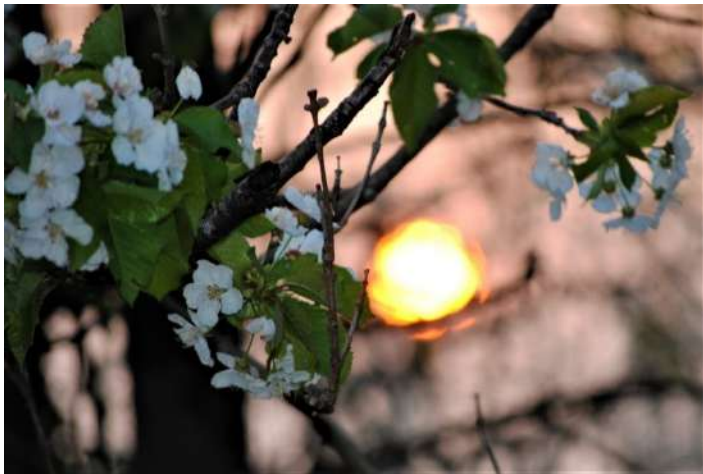


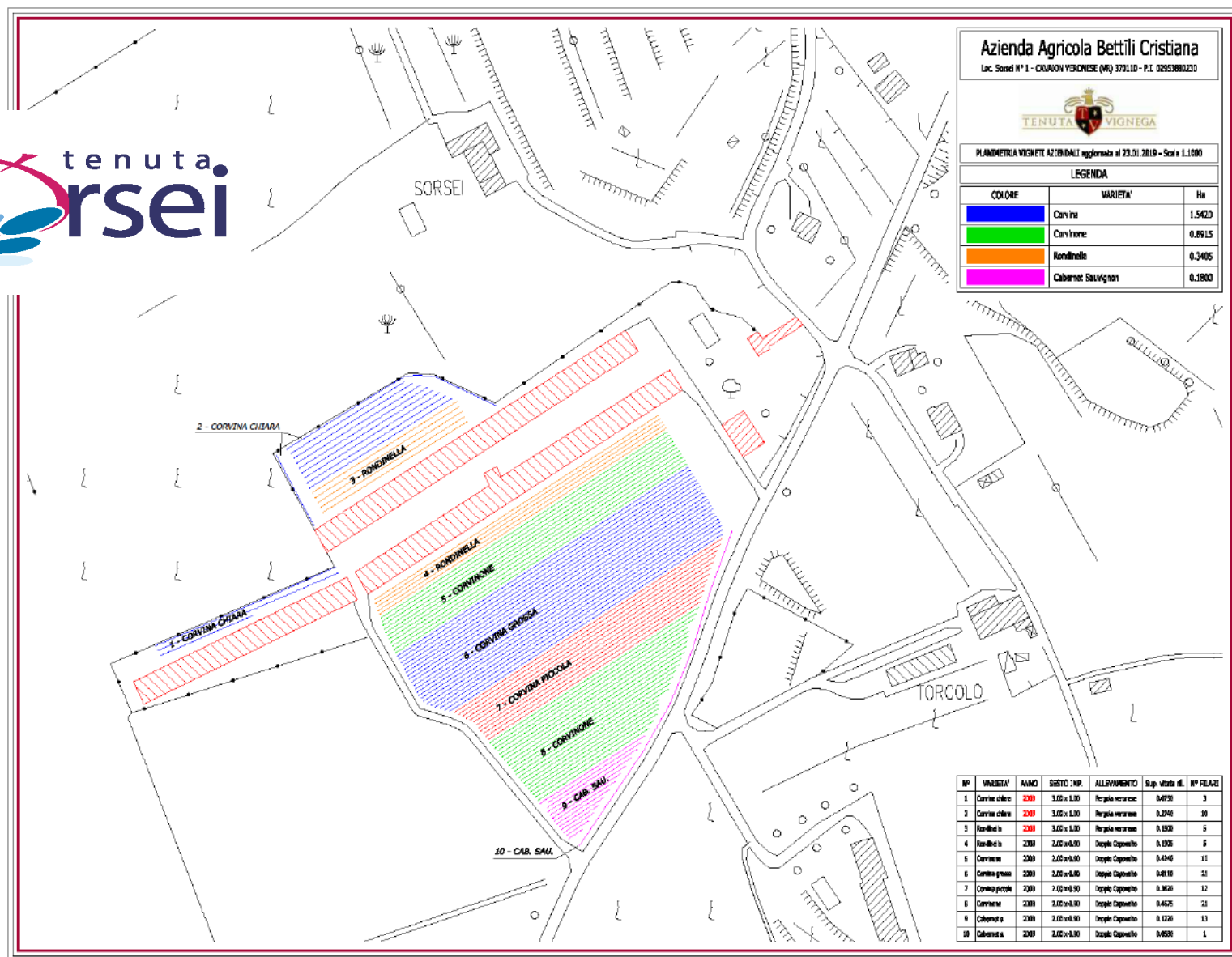


ワイン	食事との組み合わせ
Valpolicella DOC	<p>肉の盛り合わせ, 肉切り身: サラミ, パルマハム パスタとリゾット, スープ, キノコ料理 インド(カレー), 日本, タイ又中国料理 (お肉/家禽)</p> <p>柔らかいロースト ビーフや熟成していないベジタリアンチーズ 料理</p>
Valpolicella Superiore DOC	<p>肉の切り身: サラミ, ベーコン, ラード, パルマハム 赤身肉, ローストビーフ/バーベキュー ブルー, 中熟成と熟成チーズ</p>
Valpolicella Superiore Ripasso DOC	<p>肉切身: サラミ, ベーコン, ラード, パルマハム パスタとリゾット, トリュフの Pasta 又 ミートソース, オニオンスープ ヴェネト州の伝統的な料理、例えばヴェネト州限定のpearàソース掛けの煮肉 赤身肉, ローストビーフ/バーベキュー 肉料理ととても合う(肉の煮込みと鴨), ステーキ, 煮肉, グリャーシュ 熟成したチーズ</p>
Amarone della Valpolicella DOCG	<p>リゾット all'Amarone ローストビーフ/バーベキューに合う アマローネと肉の煮込み 熟成したチーズにととても合う</p>
Amarone Riserva della Valpolicella DOCG	<p>ローストビーフ/バーベキューに合う アマローネと肉の煮込み 熟成したチーズにととても合う 瞑想にも使える素晴らしいワイン (メディテーションワイン) 暖炉の前でワインを飲みながら陽気な会話を楽しめる。またはブラック/ビターチョコレートに食後ワインとしてとても合う。</p>
Recioto della Valpolicella DOCG	<p>素晴らしいデザートワイン, ヴェローナ伝統なデザート レチョートに浸したショートクラストペストリー ブラック又ビターチョコレート 辛いチーズ/ゴルゴンゾーラ ピクニックなどで飲めるのに最高 Pandoro ケーキにととても合う</p>



前景に青い円はガルダ湖とぶどうの液果を同時に表現する。赤い円はバルドリーノの液果と日没を表現する。











Estate	Tenuta Sorsei
位置	Cavaion (ヴェローナとガルダ湖の間)
ヘクタール//キントル/ヘクタール	3 // 120
海水面	240メートル海拔上昇
土壌	石灰岩
栽培方法	ギュヨとダブルギュヨ
主なブドウ品類	Corvina, Corvinone, Rondinella
二次ブドウ品種	
収穫期	九月 手作業収穫
一年間あたりボトルの数	3000
ラベル	Bardolini, Chiaretto

GRAPES:



CORVINA



RONDINELLA



CORVINONE



WINES:



醸造過程	Chiaretto (rosè)	Chiaretto brut	Bardolino	Rosso naturale
9月手作業収穫	9月	9月	9月	9月
ブドウの圧搾	ピンク色に醸造	V	V	V
定温発酵	約2日間10℃にて	約2日10℃にて	約5-6日間 15℃にて	約20日間 30℃
ブドウの圧搾	V	V	V	V
熟成	X	X	X	少なくとも1 年間 テラコッタ瓶 とつぼ
濾過とボトル詰め	V	V	V	V
ボトルで最終な熟成	X	X	X	約6ヶ月間
メモ:				

WINE	Visual examination	Olfactory examination	Tasting examination
Chiaretto DOC	珍しくてとてもエレガントなピンク色バラとサーモンの色の光彩	デリケートな花の芳香はバラ、藤属と春の花	味はフレッシュ、味わいが深い、極辛口、軽い苦味
Chiaretto Brut DOC	珍しくてとてもエレガントなピンク色バラとサーモンの色の光彩	デリケートな花の芳香はバラ、藤属と春の花	味はフレッシュ、味わいが深い、極辛口、軽い苦味
Bardolino DOC	ルビーレッド、熟成したチェリーの色に近い	柔らかくてエレガントなチェリーの香、バランスがある香	ハーモニーがある、辛口フルーティな味、ミディアムボディ
Rosso Naturale	エレガントな濃いルビーレッド	フルーティな香、ベリー系な香	フルボディ、ハーモニーがある、オークの後味



WINE

食事との組み合わせ

Chiaretto DOC

アペリティブ
肉又魚前菜
スープ、ライトソースの Pasta、リゾット
白身肉/家禽
魚やカニやエビなど
ピザ



Chiaretto Brut DOC

アペリティブ
肉又は魚前菜
スープ、ライトソースの Pasta、リゾット
白身肉/家禽
魚と貝類



Bardolino DOC

パスタ系とスープ
白身肉/家禽

Pearàとはパンや肉などを煮た出し汁や、バターや、牛の髓や、胡椒たくさん入れたソース)
チーズはどちらも合う
採食

Rosso Naturale

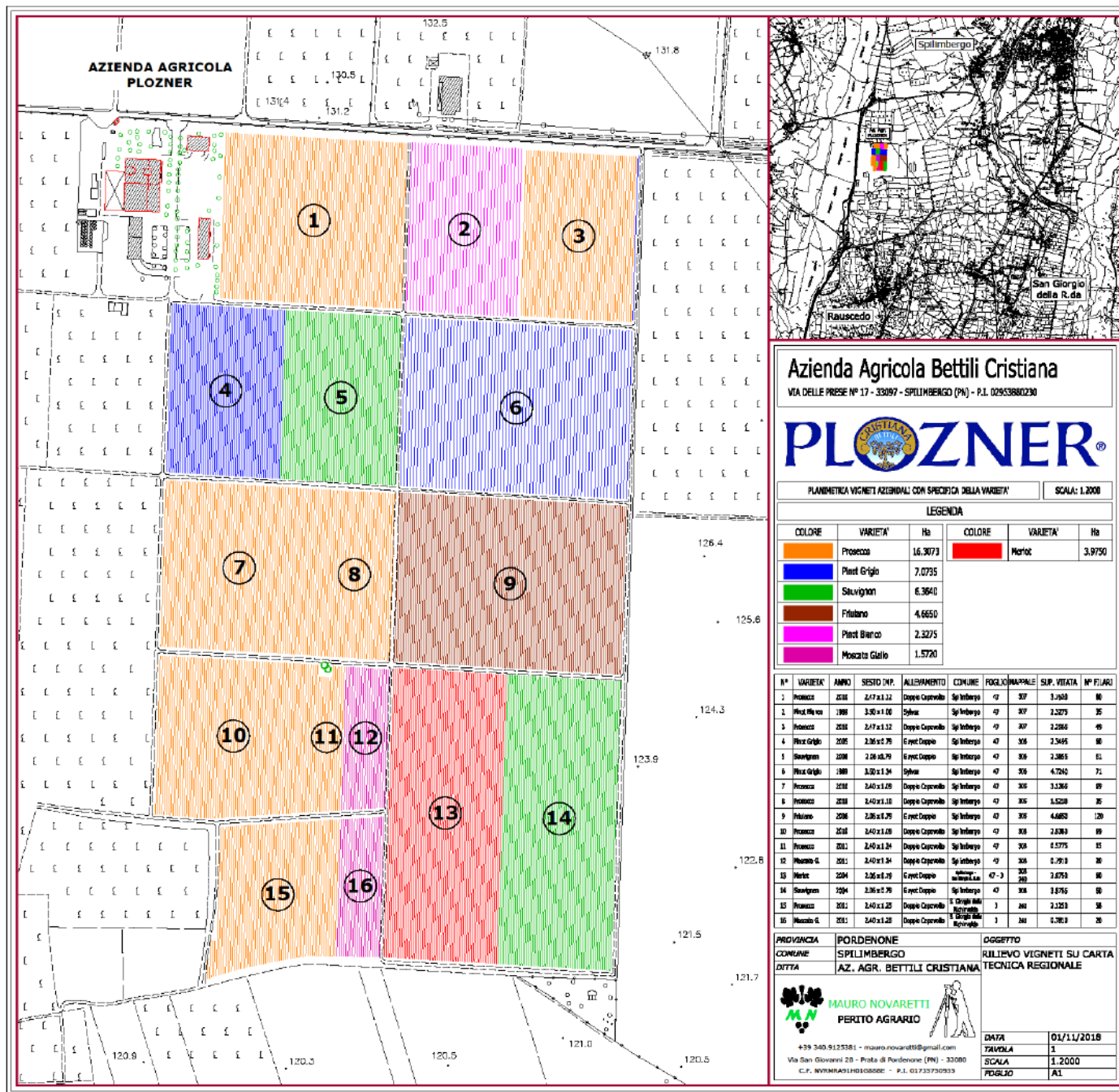
肉切り身: サラミ、ベーコン、ラード、パルマハム
スープ、パスタ系
赤い肉身/バーベキュー
ブルー、中熟成と熟成チーズ
グリル魚、リゾット、白身肉の煮込み、ローストビーフ



PLÖZNER[®]

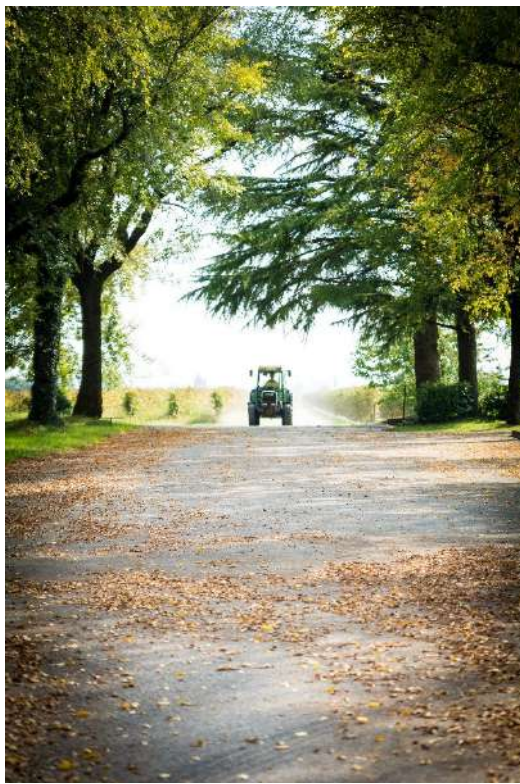
フリウリ州の重要なワイナリー。リシオ・プロツェルから創立された。○文字の中にタリアメント川とメデウナ川の石の中に根を張るブドウ木が描かれている





Spilimbergo





PLOZNER®



PLOZNER®



Estate	Tenuta Plozner
位置	Spilimbergo Ticino川とMeduna川の間
ヘクタール//キントル/ヘクタール	43 // 140
海水面	130メートル海拔上昇
土壌	石灰岩
栽培方法	ギュヨとダブルギュヨ
ブドウ品種	Glera, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, Moscato, Malvasia Istriana , Merlot
収穫期	8月 機械収穫
一年間あたりボトルの数	30.000
ラベル	Pinot Grigio, Friulano, Sauvignon, Prosecco, Merlot

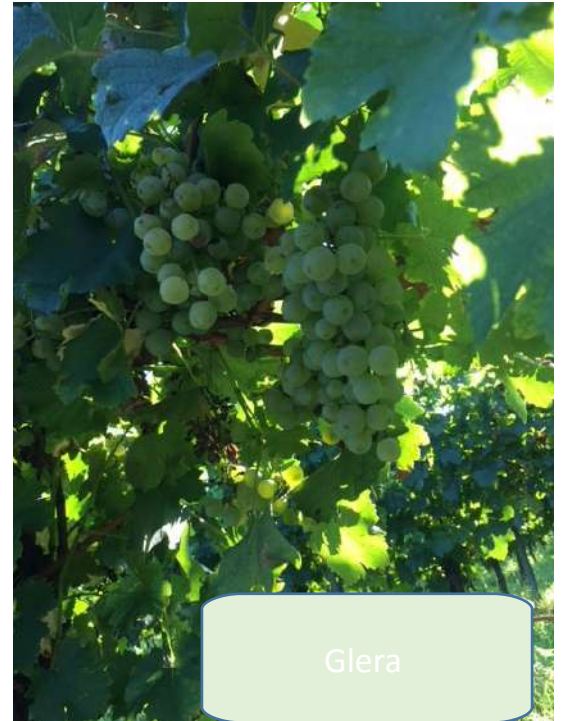
GRAPES:



Pinot grigio



Friulano



Glera

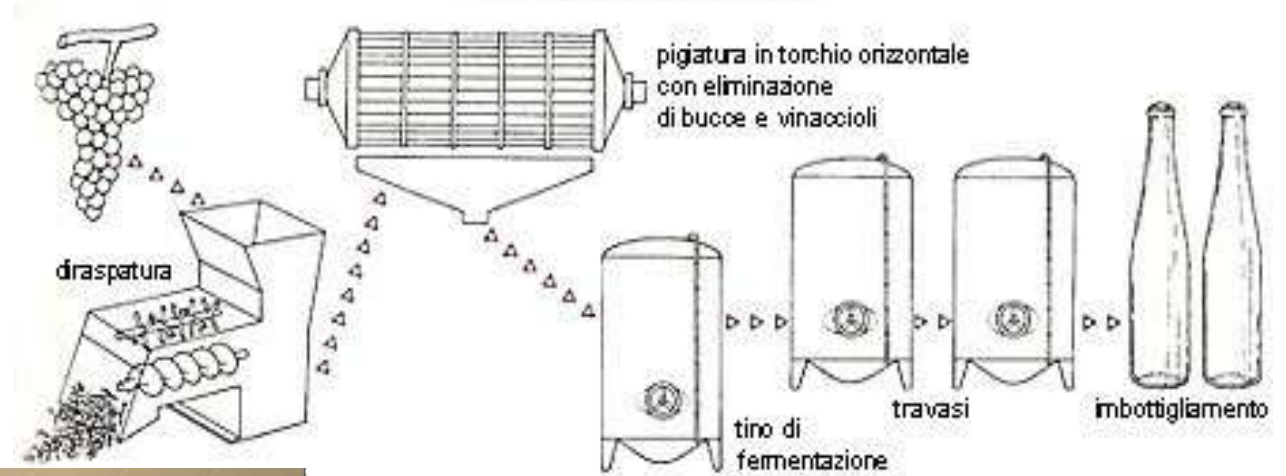


sauvignon

PLOZNER®'S WINES



VINIFICAZIONE IN BIANCO



CHARMAT METHOD



ワイン醸造法

Winemaking (or Vinification) Stage 醸造過程	Pinot Grigio	Prosecco	Sauvignon	Friulano
<u>8月末機械収穫</u>	8月末	8月末	8月末	9月
<u>ブドウの圧搾</u>	V	V	V	V
<u>浸漬</u>				
<u>定温発酵</u>	約10日間 14℃ にて	約10日間 20℃ にて	約10日 15-20℃ にて	28日 30℃に て
<u>アルコール発酵と酵母</u>				
<u>ラッキング</u>	> 3	X	x	X
<u>温度保存</u>	15			
<u>濾過とボトル詰め</u> <u>ワインは濾過され、そうすると判定になり浄化</u> <u>され、その後はボトル詰めされコルクで密封さ</u> <u>れる。コルクはエレガントグラスソトッパー</u>	V	V	V	V
<u>ボトルで最終な熟成</u>	X	X	X	約6ヶ月
<u>メモ:</u>				

醸造過程	Merlot	Peeec ora	4x1	Moscabi anca
<u>8月末機械収穫</u>	9月	9月	9月	9月
<u>ブドウの圧搾</u>	V	V	V	V
<u>浸漬</u>	15日	28日		1
<u>定温発酵</u>	25 °C	20°C	10°C	Degrees Celsius
<u>アルコール発酵と酵母</u>				
<u>ラッキング</u>	> 3	X	x	X
<u>熟成</u>	X	3-5ヶ月間 木製樽	少なくとも 6ヶ月間木製 樽	少なくとも3年 間 木製樽とバ リック
<u>濾過とボトル詰め</u> ワインは濾過され、そうすると判定になり浄化され、その後はボトル詰めされコルクで密封される。コルクはエレガントグラスソトッパー	V	V	V	V
<u>ボトルで最終な熟成</u>	X	X	X	約6ヶ月
<u>メモ:</u>				



WINE	Visual examination	Olfactory examination	Tasting examination
Pinot Grigio DOC delle Venezie	麦わら色	デリケートなフルーティーな芳香	良いエレガントなボディー、、辛口、特続性な味、フレッシュ
Friulano DOC Friuli Grave	麦わら色	オレンジ花と白桃のデリケートなフルーティーな芳香	良いエレガントなボディー、、辛口、特続性な味、フレッシュとミネラル
Sauvignon DOC Friuli Grave	麦わら色	品種の独特、トマト葉っぱ、セージ、緑ピーマンの軽い香り	良いエレガントなボディー、辛口、フレッシュ、植物系な特続性な後味
Prosecco DOC	麦わら色や緑色な光彩、特続性な細かくエレガントなペルラージュ	デリケートな芳香、ジャスミンとグリーンアップルの軽い香り	エレガントなボディー、、辛口、フレッシュ、ビロード的、
Lentamente	琥珀の光彩	乾燥したアプリコットと絡めるされた柑橘類と蜂蜜の複雑な芳香	柔らかく甘口けれどもバランスが取れている、酸味とミネラル部分がある



WINE	Visual examination	Olfactory examination	Tasting examination
Friulano DOC Friuli Grave MOSCABIANA	麦わら色	オレンジ花と白桃のデリケートなフルーティーな芳香	良いエレガントなボディー、辛口、持続的な味、フレッシュ
Sauvignon DOC Friuli Grave QUATTROPERUNO	麦わら色	品種の独特、トマト葉っぱ、セージ、緑ピーマンの軽い香り	良いエレガントなボディー、辛口、フレッシュ、植物系な持続的な後味
Merlot DOC Friuli Grave	ルビーレッド	濃い、熟成なチェリー、またバニラとチョコレートの軽い香り	ビロード的、チェリーの特続的な後味
Merlot DOC Friuli Grave PEEECORANERA	濃いルビーレッドと紫色の光彩	エーテル、フルーティー、またはチェリージャムとローストカカオの軽い香り	まるやか、フルボディー、とても持続的なマラスキーノチェリーも後味

PLOZNER®

WINE	Food Pairing
Prosecco DOC	アペリティブ
Pinot Grigio DOC delle Venezie	
Friulano DOC Friuli Grave	<p>スープ、パスタ、リゾット</p> <p>白身肉/家禽</p> <p>ローストビーフ</p> <p>柔らかいチーズ、熟成していないチーズ</p>
Sauvignon DOC Friuli Grave	<p>白身肉又魚前菜</p> <p>スープ、軽いソースのパスタ、リゾット</p> <p>白身肉/家禽</p> <p>魚やカニやエビなど</p>



PLOZNER®

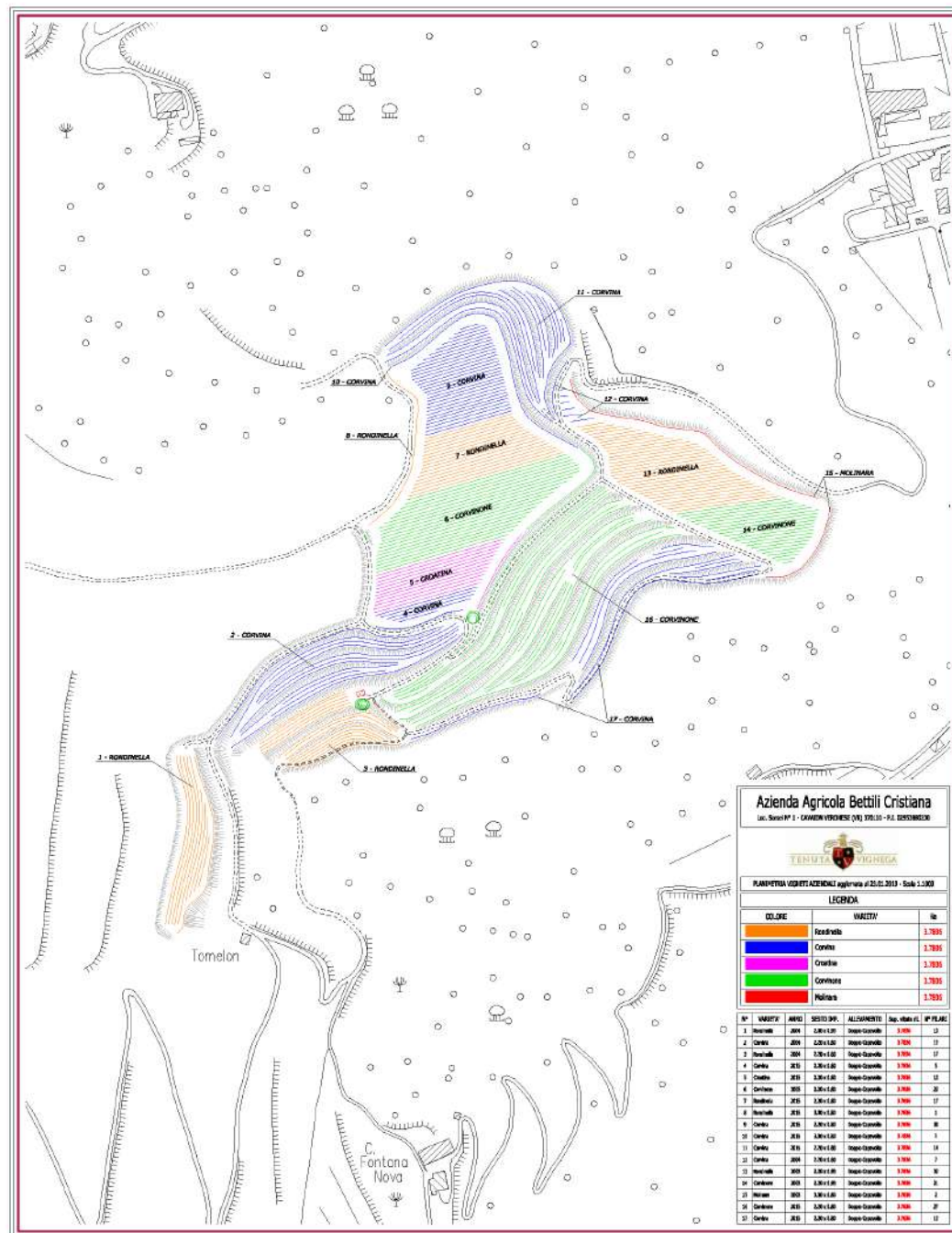
WINE	料理組み合わせ
Friulano DOC Friuli Grave MOSCABIANCA	<p>パスタ、リゾット系、スープ 白身肉/家禽 ローストビーフ 柔らかいチーズ、熟成していないチーズ</p>
Sauvignon DOC Friuli Grave QUATTROPERUNO	<p>ブルー、中熟成と熟成チーズ</p> 
Merlot DOC Friuli Grave + PEEECORANERA	<p>肉切り身: サラミ、ベーコン、ラード、パルマハム パスタとリゾット, トリュフのパスタ又ミートソース, オニオンスープ ヴェネト州の伝統的な料理、例えばヴェネト地域限定のpearàソース掛けの煮肉 赤身肉, ローストビーフ/バーベキュー 肉料理ととても合う(肉の煮込みと鴨), ステーキ, 煮肉, グリャーシュ 熟成したチーズ</p>
LENTAMENTE Moscato+sauvignon+malv asia	<p>味が濃いチーズにとても合う</p> 



TENUTA TOMELON

Estate	Tenuta toMELON
地域	Lessini山の一番高いところ
HA	6
海水面	450メートル海拔上昇
土壌	
栽培方法	ギュヨとダブルギュヨ
ブドウ品種	Corvina, Corvinone, Rondinella, Croatina
収穫期	10月 機械収穫
一年あたりのの数ボトル	30.000
ラベル	

TENUTA TOMELO N





**TENUTA
TOMELON**





TENUTA
Poggio Marchino[®]
TOSCANA

P o g g i o M a r c h i n o の紋章に
Crivello家の家紋が含まれている.



Estate	Tenuta Poggio Marchino
位置	Rosignano Marino Tirreno See海岸の近く
HA	7
海水面	110メートル海拔上昇
土壌	石灰岩
収穫方法	ギュヨとダブルギュヨ
ブドウ品集	Vermentino
収穫期	9月 手作業収穫
一年あたりボトルの数	20
ラベル	





This is to certify that
Tenuta Vignega 2015
Valpolicella Superiore, Veneto, Italy

has been awarded a Silver medal for

90 points

2019

STEVEN SPURRER,
CHAIRMAN EMERITUS

ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR



This is to certify that
Plozner, Friulano 2018
Friuli, Friuli-Venezia Giulia, Italy

has been awarded a Bronze medal for

86 points

2019

STEVEN SPURRER,
CHAIRMAN EMERITUS

ANDREW JEFFORD,
CO-CHAIR

SARAH JANE EVANS MW,
CO-CHAIR

MICHAEL HILL SMITH MW,
CO-CHAIR

Azienda Agricola Bettini Cristiana
cavalon veronese

Shirley
Christal Michelle Karyn Britton

Christine Well-Bonget, 20457024

W. J. Ford
Prof. Dr. J. C. Phillips, Board of Management

Michele Hunkeler, Director of Management

Robert Joseph
Robert Joseph, Sr. & Monty, Inc.

© 2006 Blackwell Publishing Ltd, *Journal of Internal Medicine* 260: 395–402

MEININGER

Commissariat Général
T O U R N E M

CONCOURS INTERNATIONAL DU SALON MILLÉSIME BIO
MILLÉSIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION



MÉDAILLE D'OR

Décernée à / Awarded to :

TENUTA VIGNEA
Cavaion - ITALIA

RIPASSO SUPERIORE

Ripasso della Valpolicella DOC - Rouge - 2016

Volume déclaré : 3000 Bouteilles





CONCOURS INTERNATIONAL
DU SALON MILLÉSIME BIO
MILLÉSIME BIO FAIR INTERNATIONAL COMPETITION



Challenge
Millésime BIO
MÉDAILLE D'OR

Décernée à / Awarded to :

TENUTA VIGNEGA

Cavaion Veronese - Italie

AMARONE RISERVA

Amarone Della Valpolicella DOC, Rouge, 2010

Volume déclaré : 450 bouteilles



Stand :



Montpellier - France
le 17 janvier 2017

Patrick Guiraud,
Président de Sudvinbio

Commissariat Général
T. DUCHÊNE.



5StarWines | Verona, 3-5 April 2019

5StarWines 2019

assigned

86/100

to

**VALPOLICELLA DOC SUPERIORE
VINO BIOLOGICO 2015**

**BETTILI CRISTIANA AZIENDA AGRICOLA
PESCANTINA (VR)**



MUNDUS vini
THE GRAND INTERNATIONAL WINE AWARD



**2010
Amarone Della Valpolicella
Riserva
vino biologico**

**Azienda Agricola Bettili Cristiana
Cavaion (SE)**

[Signature]
Christoph Meisinger, Geschäftsführung

[Signature]
Christina Woll, Director Organisation

[Signature]
Frank Steh, 1. Stellv. Präsident, Vinitaly

[Signature]
Michael Pfersich, Vinitaly

[Signature]
Robert Joseph, Vinitaly

MUNDUS VINI is an international wine award organized in the year 2004 by the Meisinger publishing house. Today MEINING VINI is one of the most important wine awards in the world. Meisinger Publishing, September 2016

MEININGER
VERLAG