



**RIVE  
DELLA CHIESA®**

---

THE RIGHT SPARKLING  
WINE FOR A GOOD  
MOOD

# 目次

- リーヴェ・デッラ・キエーザ
- テロワール（産地）
- 生産設備
- サステナビリティ & 認証
- プロセッコ体験
- 生産方法
- ポートフォリオ
- 競合分析
- 受賞歴と評価
- メディア&パートナーシップ
- ソーシャルメディア





# RIVE DELLA CHIESA

リーヴェ・デッラ・キエーザは、イタリア北部アーゾロの丘陵地帯に位置する  
家族経営のワイナリーです。  
1960年代以来、家族の伝統、最新技術、そして国際的な視点を融合させ、本格的な  
プロセッコとイタリアワインを造り続けています。  
さらなる成長を目指し、近年ではマルケ州にも進出し、新たな畑を取得すること  
で、イタリアワインの多様な魅力をポートフォリオに加えました。  
現在は三代目がその歴史を受け継ぎ、アーゾロの味わいを世界25カ国以上に届  
けています。



# 私たちの歴史

リーヴェ・デッラ・キエーザは、ニーノ・ガスパレットとイルマ・ガスパレットによって設立され、小さな家族経営のセラーから、輸出を中心とした現代的なワイナリーへと成長しました。

現在は、息子であるミケーレとルイジ、そしてガスパレット家の三代目とともに、ブドウ畑からボトルリングまでのすべての工程を管理し、一貫した品質と完全なコントロールを実現しています。アーゾロの丘陵地帯に根ざした伝統から、近年のマルケ州への拡大まで、その歩みは続いています。私たちの原点は、モンテッロのヴォルパーゴにあり、ブドウ畑と、社名の由来となった教会の間に位置しています。

# 私たちの価値観

---

リーヴェ・デッラ・キエーザでは、誠実さと信頼を大切にしています。

私たちのワインは、情熱を持って土地と向き合う“本物の家族”である私たち自身を表現しています。

すべてのボトルには、伝統、品質、そしてイタリアのライフスタイルを世界と分かち合う喜びという価値観が込められています。





# テロワール

アーゾロ地域の丘陵地帯に位置する私たちのブドウ畑は、エレガントでアロマティックなプロセッコを生み出す理想的な環境に恵まれています。

ヴェネト州に80ヘクタール、マルケ州に70ヘクタールの畑を所有し、粘土質および石灰質土壌と、アドリア海とアペニン山脈の影響が交わることで、フレッシュで表現力豊かなワインを生産しています。

マルケ州の畑では、有機農法に基づいた栽培を行い、持続可能性と土地本来の個性を高めています。





# 生産設備

モンテッロのヴォルパーゴにある5,500㎡の生産施設では、伝統と最先端技術を融合させています。

醸造からボトリング、ラベリングまで、すべての工程を自社で管理し、複数のボトルサイズ（0.187L / 0.200L / 0.75L / 1.5L）に対応しています。

現在のボトリング能力は1時間あたり3,500本で、将来的には7,000本まで増強予定です。

平均200hlのタンクを60基以上保有し、総貯蔵およびオートクレーブ容量は120万リットルを超えています。

# 生産設備

現在、1時間あたり最大3,500本のボトリングが可能で、近い将来7,000本/時までラインを増強予定です。

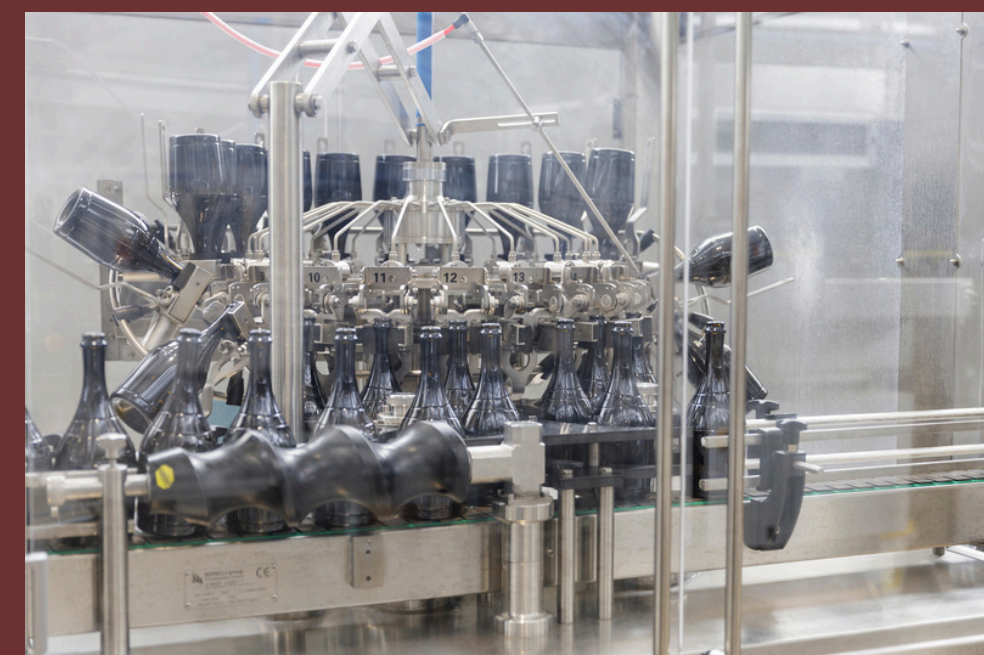


私たちが他の多くのワイナリーと異なる点は何でしょうか？

それは、生産のすべての工程に少なくとも一人の家族メンバーが関わっていること、そして生産の大部分が自社畑のブドウから造られていることです。



現在の月間ボトリング量は約415,000本です。  
そのうち70%がスパークリングワイン（主にプロセッコ）、30%がステ  
ィルワインです。  
年間生産量は約5,000,000本です。





## ブドウ畑からボトルまで

リーヴェ・デッラ・キエーザのすべてのワインは、明確で管理されたプロセスを経て造られます。

収穫 → 圧搾 → 発酵 → ろ過 → 安定化 → ボトリング →  
パッケージング → 出荷

この一貫した工程により、ブドウ畑からグラスに至るまで、品質の安定性、フレッシュさ、そしてトレーサビリティが保証されます。



# サステナビリティ

環境への配慮は、私たちのすべての活動の根幹です。  
ワイナリーは主に太陽光発電によって運営されており、環境負荷を  
最小限に抑えるため、軽量でリサイクル可能な資材を使用していま  
す。

水資源を適切に管理し、ブドウ畑では生物多様性の促進にも取り組  
み、次世代のために土地を守っています。

畑からパッケージングに至るまで、すべての選択は責任あるワイン  
造りという長期的なビジョンを反映しています。



# 認証

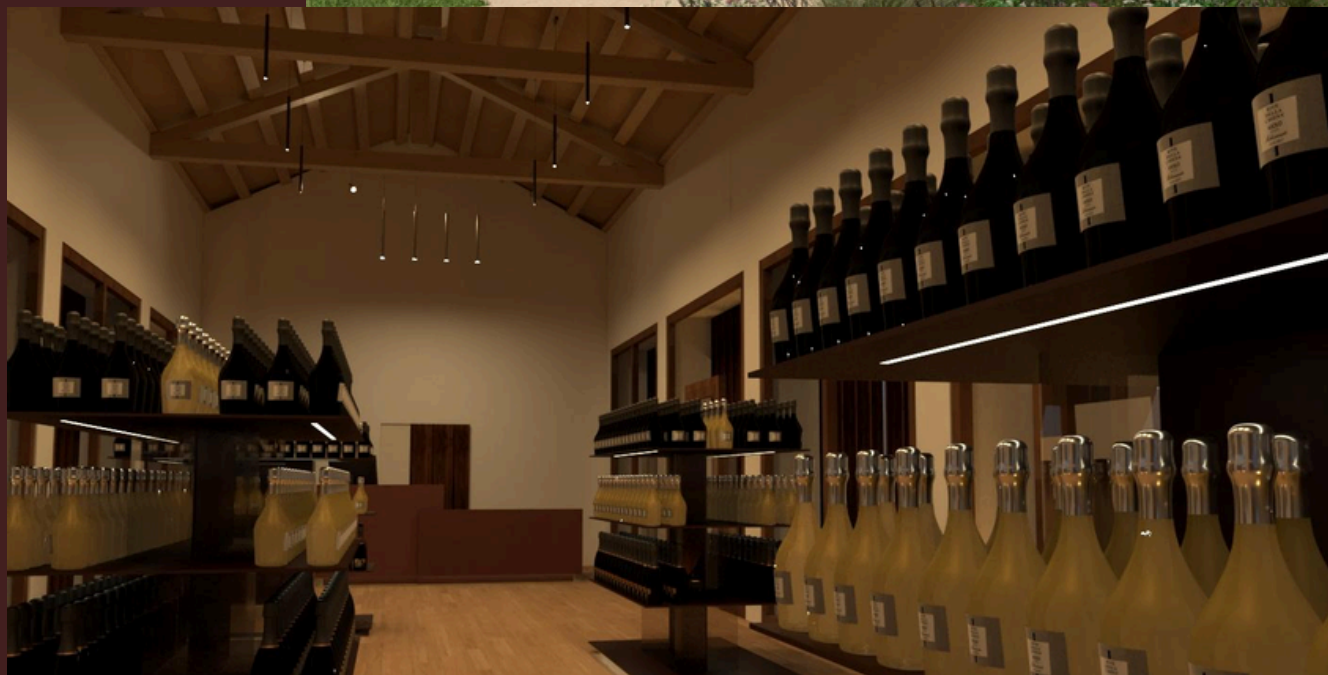
私たちの認証は、信頼性と品質への取り組みの証です。厳格な品質基準に従い、すべての生産工程において完全なトレーサビリティと食品安全を確保しています。

持続可能な統合農業のためのSQNPI認証、HACCP準拠、さらに現在はBRC認証の取得に向けて取り組んでいます。これらの取り組みにより、一貫した品質、透明性、そしてパートナーの皆様から期待される信頼を実現しています。



## プロセッコ・エクスペリエンス・ストア

ワインとホスピタリティが融合する新しい目的地。  
ワインショップ、ガイド付きテイスティング、そして温かく迎えるB&Bを兼ね備えた空間です。  
この土地の中心で、私たちのワインを体験できる没入型の場所です。



# プロセッコ製法： シャルマ・マルティノッティ法

シャルマ方式（マルティノッティ方式とも呼ばれる）は、大型の密閉されたステンレスタンク（オートクレーブ）内で二次発酵を行うスパークリングワインの製造方法です。

この方法は、フレッシュさや第一アロマ、フルーティーな特徴を保つのに最適です。

伝統的製法とは異なり、大型タンク内で30～90日間発酵を行うことで、コスト効率を高めながら、フレッシュで若々しく、アロマティックなスパークリングワインを生み出します。



# 第一次発酵

第一次発酵は、やさしい圧搾と果汁の清澄化の後に始まります。

選別された酵母を加えることで、ブドウに含まれる天然の糖分がアルコールへと変換され、後にプロセッコとなるベースワインが生まれます。

この工程は、グレーラ品種のフレッシュさと繊細なアロマを保つため、厳密な温度管理のもとで行われます。

目的は、しっかりとした酸を持ち、バランスの取れたクリーンでエレガントなベースワインを得ることです。

この段階の終わりに、ワインは安定化され、第二次発酵へと進みます。



## 第二次発酵

第二次発酵は、加圧されたステンレスタンク（オートクレーブ）内で行われます。ベースワインに酵母と糖分を加えることで、タンク内で自然に新たな発酵が始まります。

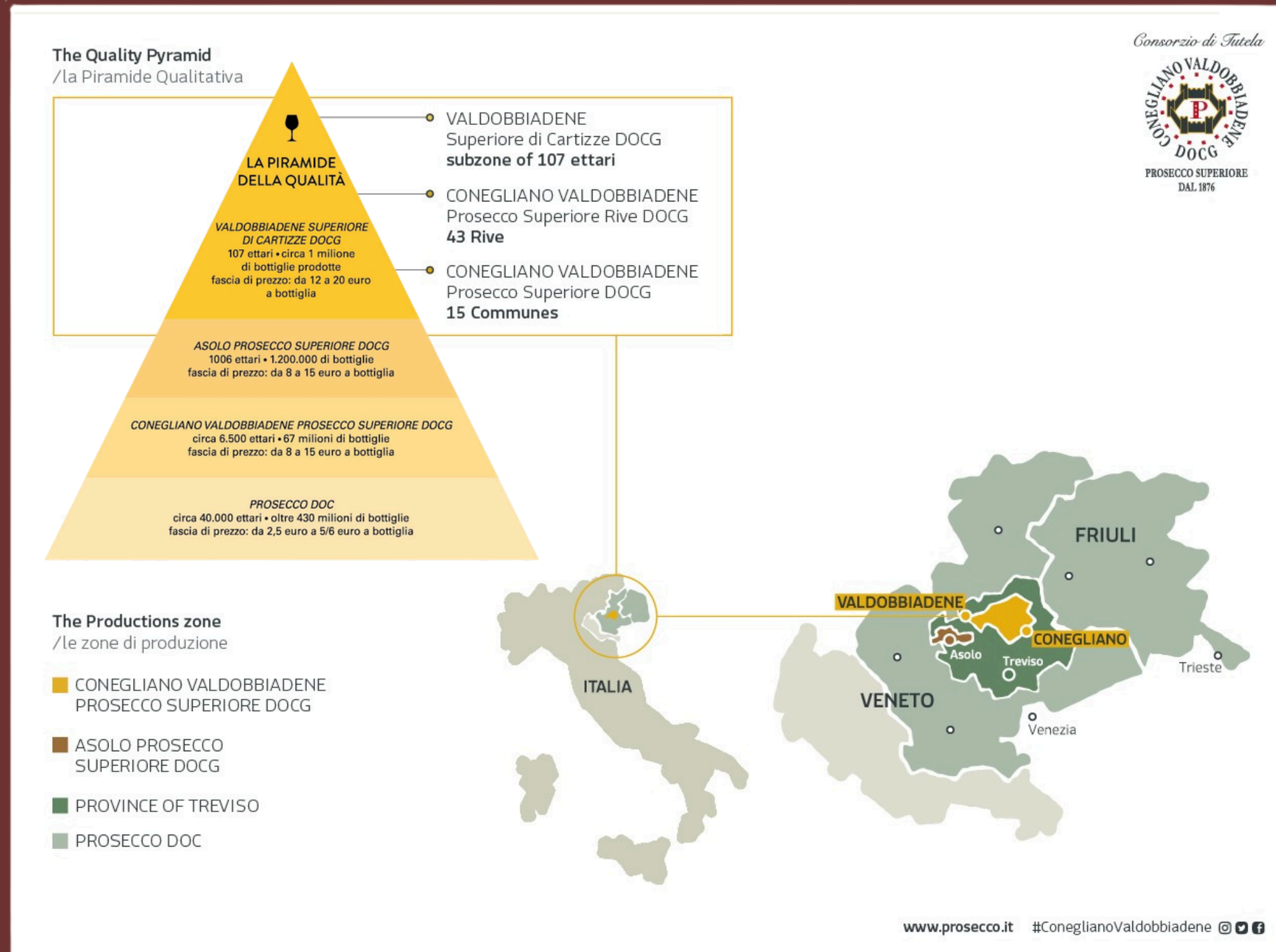
この過程において、酵母によって生成された二酸化炭素がワイン中に自然に溶け込み、繊細な泡（ペルラージュ）を形成します。

つまり、この泡は100%自然由来であり、外部からCO<sub>2</sub>を添加することは一切ありません。

この製法により、ワインのフレッシュさ、アロマの強さ、そしてエレガンスを保ちながら、上品で持続性のあるペルラージュが生まれ、全体の味わいを高めます。



# プロセッコ DOC トレヴィーゾ、アーズロ DOCG、ヴァルドツビアーデネ DOCG



・プロセッコ DOC トレヴィーゾ：  
信頼できる産地、汎用性の高いスタイル、日常的に楽しめる優れたコストパフォーマンス

・アーズロ プロセッコ DOCG：  
より小規模で限定的な産地、しっかりとした構造を持ち、プレミアムでありながら比較的手の届きやすい価格帯のプロセッコ

・ヴァルドツビアーデネ プロセッコ DOCG：  
よく知られたDOCGエリア、洗練されたアロマときめ細かい泡立ち

# ポर्टフォリオ

Fractus - Asolo Prosecco  
Premium Ho.Re.Ca. Line



Millesimati Prosecco Line



Nino '55 - Marche Wines



Vigna Nuova Still Wines



Florì Line



Tiziano x Rive della Chiesa Line



Famiglia Gasparetto Line





## 競合分析

リーヴェ・デッラ・キエーザは、家族経営であり、生産工程のすべてを自社で管理している点で、大規模な工業的ブランドとは一線を画しています。

優れたコストパフォーマンス、安定した供給力、そして消費者の信頼を築く本物のストーリーを提供しています。私たちのワインは国際市場向けに設計されており、クリーンでバランスの取れた味わいにより、小売および業務用の両チャンネルで高い回転率と幅広い支持を実現しています。



## 受賞歴と評価

私たちの品質への取り組みは、国際的なコンクールを通じて毎年高く評価されています。

当社のワインは、主要なワインコンテストにおいて定期的に金賞を受賞しており、ポートフォリオの強さと安定性を証明しています。2022年には、アーゾロプロセッコDOCGが「イタリア最高のアーゾロプロセッコ」に選ばれ、このオペレーションにおける私たちの専門性が評価されました。

また、Vitaly News、Wine Meridian、Decanter誌にも掲載されています。





## メディア & パートナーシップ

リーヴェ・デッラ・キエーザは、Vinitaly、ProWein、Vinexpoなどの国際的な展示会に定期的に出展しています。アメリカ、アジア、ヨーロッパのインポーターとの協力関係により、私たちの認知度と信頼性はさらに高まっています。毎年、新たなパートナーシップが生まれ、世界規模での信頼と安定性が証明されています。



# ソーシャルメディア

私たちは世界中のワイン愛好家と直接つながっています。

Instagram、Facebook、WeChatを通じて、日々の活動や収穫の様子、そして家族としての価値観を発信しています。

私たちのデジタルプレゼンスは、今も成長し続けています。



# CONTACTS

---

Family. Passion. Prosecco.

---

+39 0423 870200

[sales@rivedellachiesa.com](mailto:sales@rivedellachiesa.com)

[www.rivedellachiesa.com](http://www.rivedellachiesa.com)