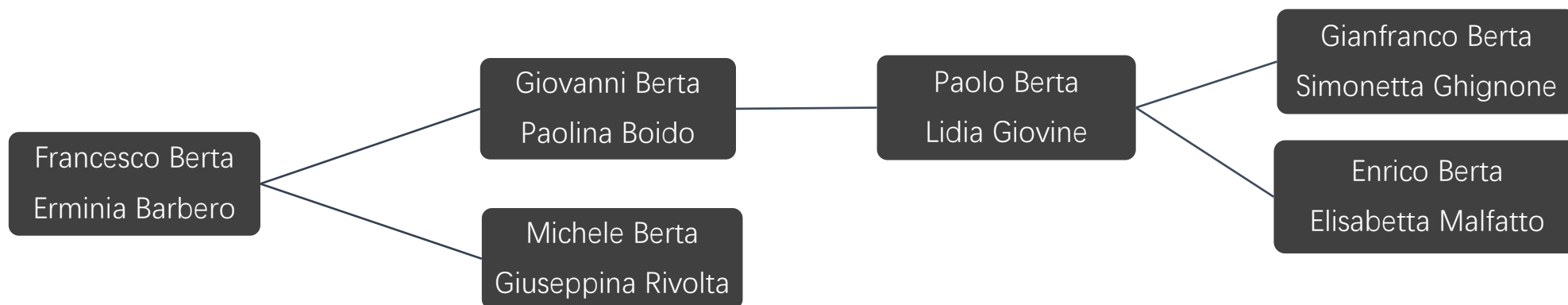




Berta Distillerie

贝尔塔 格拉帕

格拉帕世家，四代人的传承



酒庄历史



1866年

Francesco Berta在Casalotto di Mombaruzzo出生，农民家庭出生的 Francesco从小就在葡萄园和酒窖里工作，年轻时就有独特的远见，总是在寻找机会出售他的葡萄酒，开发新顾客。

1930年

Michele在米兰开了第一家Berta药店。Giovanni继承了父亲的葡萄酒事业（Casalotto di Mombaruzzo 地区的 *Roccanivo* 蒸馏厂）。两兄弟分工合作，将葡萄酒与草药医学结合。开始了Berta家族酿酒业的辉煌之路。

1947年

家族第三代继承人 Paolo酿酒学业结束，开始继承家族事业。同时，拓展了在Nizza Monferrato的另一个蒸馏厂 *Berta di Berta Paolo*'。

1994年

建立了一家酒馆以纪念家族事业历史超过百年，只招待Berta家族许多来自娱乐界和体育界的朋友，还有艺术家、作家、精英餐馆老板和一些伟大的意大利酿酒家族，不仅供应Berta旗下的产品也供应好友的产品。

1990年

Paolo退休，另一家蒸馏厂 *Distilleria Berta dei figli di Berta Paolo & C. Snc* 诞生，后改名为 *Berta Distillerie srl*。

2002年

Berta家族最开始的 *Roccanivo* 酿酒厂现代化拓建完成，并迎来第一个收获季。



蒸馏提取

格拉帕的质量主要取决于葡萄渣本身的品质，到达我们蒸馏厂的果渣必须是完全新鲜并未受污染。

为了保证葡萄渣的最佳状态，Berta蒸馏厂推出了一种200公斤塑料食品容器用来储存和运输葡萄渣，使得意大利任何地区的优质葡萄渣运输到蒸馏厂时都能保持新鲜和湿润。



The Berta family's
choice is clear: quality
before quantity.

“质”大于“量”

用心监控每一个蒸馏
过程，现代化的设备
能更好地控制蒸馏酒
的的质量的酒精度。

环境友好：蒸馏后的
葡萄渣，由专业公司
收集用以提取葡萄籽
油和生燃料。



酒窖

蒸馏完成后，酒液会放置在不锈钢容器中，等到时机适宜时，就会被放入不同类型的橡木桶中，开始漫长的陈年之路。

我们所有的格拉帕都是从“大桶酒窖”开始它的陈年历程的，我们有13个斯拉夫尼亚大木桶和其他大大小小的各种法国橡木桶为酒液陈酿提供更多的复杂性。

精湛的结构设计使酒窖拥有自然通风系统，即使不用空调也能避开自然温度的变化，保持一定的温度和湿度。

Selezione del Fondatore “Paolo Berta”

保罗精选 100升小橡木桶中熟化

| | |
|------|--------------------------------------|
| 年份 | 1997 |
| 葡萄品种 | Berta 精选 |
| 蒸馏方式 | 不连续蒸馏 |
| 设备 | 蒸汽铜罐 |
| 使用木桶 | 多种木桶 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 复杂，圆润，个性十足。成熟的水果，樱桃，烟草，可可和香草组合成美妙的协奏 |
| 口感 | 丰富，霸气，香气诱人 |
| 容量 | Cl 70. |
| 酒精含量 | 43% vol. |
| 侍酒杯 | 精选系列玻璃杯 |



Berta
DISTILLERIE

Magia 魔法

年份 2007.

葡萄品种 Berta 精选

蒸馏设备 水蒸气蒸馏器

陈年木桶 多种木桶

颜色 琥珀色

香气 复杂、充满温暖。橘子花香味，橘子皮，烟草，葡萄干。

口感 香气诱人

容量 Cl 70.

酒精度 43% vol.

推荐品酒杯 精选酒杯



Berta
DISTILLERIE

Roccanivo

罗卡尼沃

| | |
|------|---|
| 年份 | 2009 |
| 葡萄品种 | 巴贝拉 |
| 果渣来源 | 从经典生产区中最好的生产者中挑选 |
| 蒸馏方式 | 不连续蒸馏 |
| 设备 | 蒸汽铜罐 |
| 使用木桶 | 多种木桶 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 复杂，微妙，霸气十足。在各种各样的感觉中，马拉斯卡樱桃、小水果、巧克力和香草显得格外突出。 |
| 口感 | 丰富的，霸道，微妙的，非常和谐和悠长。 |
| 容量 | Cl 70. |
| 酒精含量 | 43% vol. |
| 侍酒杯 | 精选系列玻璃杯 |



Berta
DISTILLERIE

Bric del Gaian

布里克 盖亚

| | |
|------|---|
| 年份 | 2009 |
| 葡萄品种 | 莫斯卡多 |
| 果渣来源 | 从经典生产区中最好的生产者中挑选。 |
| 蒸馏方式 | 不连续蒸馏 |
| 设备 | 蒸汽铜罐 |
| 使用木桶 | 多种木桶 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 复杂，微妙，个性十足霸气。在各种各样的感觉中，鼠尾草，小的森林水果，葡萄柚和香草脱颖而出。 |
| 口感 | 丰富的，霸气的，丝绸般的质地 in 嘴里不停萦绕 |
| 容量 | Cl 70. |
| 酒精含量 | 43% vol. |
| 侍酒杯 | 精选系列玻璃杯 |



Berta
DISTILLERIE

Tre Soli Tre 烈日灼心

| | |
|------|---|
| 年份 | 2009 |
| 葡萄品种 | 内比奥罗 |
| 果渣来源 | 从经典生产区中最好的生产者中挑选。 |
| 蒸馏方式 | 不连续蒸馏 |
| 设备 | 蒸汽铜罐 |
| 使用木桶 | 多种木桶 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 饱满，霸气，个性十足。成熟的水果（黑醋栗、杏、黑樱桃）、可可和香草味的完美组合 |
| 口感 | 香气诱人 |
| 容量 | Cl 70. |
| 酒精含量 | 43% vol. |
| 侍酒杯 | 精选系列玻璃杯 |



Berta
DISTILLERIE

Casalotto 卡萨洛特

| | |
|------|------------------------------|
| 年份 | 2009 |
| 葡萄品种 | Berta精选葡萄 |
| 果渣来源 | 意大利精选葡萄 |
| 酿造方式 | 蒸馏 |
| 使用木桶 | 多种木桶 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 复杂，平衡，个性十足。烟草味、可可味和香草味的美妙融合。 |
| 口感 | 丰富，霸气，香气诱人。 |
| 容量 | Cl 70. |
| 酒精含量 | 43% vol. |
| 侍酒杯 | 精选玻璃杯 |



Berta
DISTILLERIE

Acquaevitae 阿果维塔

葡萄酒来源 Berta 精选

蒸馏系统 蒸汽蒸馏

木桶类型 多种木桶

颜色 琥珀色

香气 复杂，丰满，充满个性。烟草味、可可味和香草味的美妙融合

口感 香气丰富，势不可挡

容量 Cl 70.

酒精含量 43% vol.

酒杯推荐 Berta酒杯



Berta
DISTILLERIE

Riserva 70 anni

70周年珍藏限量款

1947年，Paolo Berta在Nizza Monferrato开了第一家酒厂。

保罗是家里五个孩子中最小的一个，兄长们的牺牲使得他得以继续学业。在第二次世界大战愈演愈烈的时候，1947年他从阿尔巴的学校毕业，成为一名酿酒学家，肩负起经营家族企业的重任，之后在Nizza Monferrato开设Via San Nicolao的Berta di Berta Paolo酒坊，扩大了家族企业的规模。

70年过去了，为此我们要用一种特别的方式来庆祝。为了纪念Paolo Berta，我们创造了Riserva 70周年纪念款。



Berta
DISTILLERIE

Oltre il Vallo 跨越者

| | |
|------|-------------------------|
| 蒸馏系统 | 不连续蒸汽通风铜罐 |
| 熟化 | 单一麦芽苏格兰威士忌桶 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 葡萄干，干果，苦杏仁和烟熏味，梨子，麦芽的香气 |
| 口感 | 丝滑浓郁，让人联想到橙子榛子，回味是烟草和蜂蜜 |
| 酒精含量 | 43% vol. |

A trip from Highlands to Monferrato

酿造概念来自于Berta家族和Diageo意大利分公司在Mombaruzzo的合作，熟化好的格拉帕酒置于单一麦芽苏格兰威士忌酒桶中继续陈酿。

Diageo是全球高端酒精饮料的领航者。这些远道而来的木桶，经过重重挑选，最终历史悠久经验丰富的苏格兰酿酒厂Lagavulin, Caol Ila 和 Mortlach脱颖而出，这些名字是苏格兰酿酒史重要的一部分。



Berta
DISTILLERIE

Oltre il DiLidia 合伙人

来自西西里岛陈年木桶和Monferrato当地葡萄品种的碰撞。

在五十年代，在西西里岛用来陈化马萨拉酒的木桶慢慢的不再被使用，而是被运到皮埃蒙特的Canelli酒厂，用来陈化蒸馏酒。我们的母亲莉迪亚使用了同样的木桶来陈年父亲保罗生产的格拉帕。南部太阳、莫斯卡托的芳香味道和芭芭拉的结构感之间和谐的合作产生了一种新的蒸馏产品，我们非常自豪地将其命名为Riserva DiLidia。

酒精含量：43%vol。



Berta
DISTILLERIE

Nizzae 尼扎

| | |
|------|---------------|
| 葡萄品种 | 巴贝拉 |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸馏，茎抽式铜锅。 |
| 木桶类型 | 多种木桶 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 复杂 |
| 口感 | 丰富，势不可挡 |
| 容量 | Cl 70. |
| 酒精含量 | 43% vol. |
| 酒杯推荐 | Calice BERTA. |



Berta
DISTILLERIE

La Difesa 拉蒂菲萨

陈年格拉帕

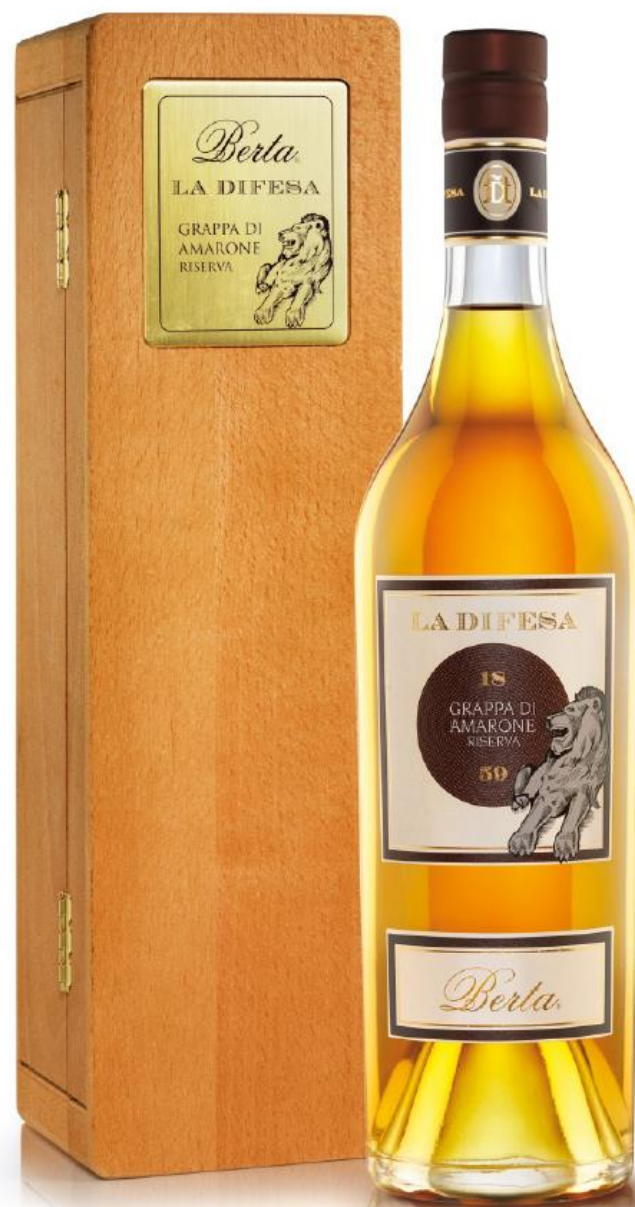
珍藏版阿玛罗尼果渣蒸馏

至少18个月的木桶陈年时间

琥珀色，口感丰富饱满，和谐。

香气复杂，带有樱桃，小浆果和香草的香气。

酒精含量：43% vol.



Berta
DISTILLERIE

La Musa 拉睦纱

陈年格拉帕

阿玛罗尼果渣蒸馏

在木桶中陈年至少12个月

淡琥珀黄，口感柔和，带有黑樱桃、
浆果和可可的味道。
香气优雅和谐。

酒精含量：40% vol



Berta
DISTILLERIE

Monte Acuto 险峰

“Monte Acuto”原本是一座独立的岛山，后来演变成Ruero葡萄产地，现在“Monte Acuto”也成了格拉帕的名字。它选择了这个地区最好的葡萄果渣。这是Berta家族对慷慨好客的罗埃罗地区的敬意。

酒精含量：42%vol.

瓶容量: cl 70

侍酒酒杯: SELEZIONE glass.



Mito delle Ore 光阴

创作灵感来自于位于Monteu Roero 城堡的一部壁画“*Il Mito delle Ore*”，壁画上画的是宙斯和忒弥斯的女儿Hours，她也是自然时间秩序和四季演变的女神。Berta家族决定生产出一款致敬神灵的蒸馏酒，用她们看护下的葡萄藤结出的果实、甘露。

酒精含量: 42%vol.

容量: cl 70

侍酒杯: SELEZIONE glass.



Berta
DISTILLERIE

Sambuca DiAnisè

森布卡 茴香酒

Sambuca DiAnisè 最初的秘方是我们的父亲保罗在二战刚结束的时候创作出来的，现在成为了一款摩登的蒸馏酒。茴香精致的香气,加上糖和酒精的巧妙混合，可以很容易地被用作开胃酒或饭后的漱口水

酒精含量：40% vol.

侍酒玻璃杯：Calice BERTA.



Berta
DISTILLERIE

Favola Mia 法沃拉 苦艾酒

纪念童话故事“La Favola Mia” (My Fairy Tale)里，喜欢用苦艾酒研制长生不老药的绿仙女。

酒精含量：42%vol

容量：cl 70

侍酒杯：SELEZIONE galss.



Berta
DISTILLERIE

Amaretto Dimombaruzzo

蒙巴鲁佐 苦杏仁酒

Amaretto Dimombaruzzo是我们家族最开始的酒款之一，是我们最好的利口酒，以苦杏仁为配料，让酒液呈现出最好的状态。

苦杏仁浸泡在基酒和糖分的混合液中，从而酿造出非常优质优雅的苦杏仁酒。

酒精含量：28%vol。

侍酒杯：BERTA高脚杯。



Berta
DISTILLERIE

Crema Caffè DiNero

尼罗利口酒

Crema Caffè DiNero 是酒精，糖和最好的奶油咖啡的结合体。在以前，当人们聚集在一起聊天的时候，这种利口酒是人们比不可少的，酒精能让人忘记二战所带来的伤痛。

酒精含量：25%vol



Berta
DISTILLERIE

MCMXLVII Aquardens Composita 三剑客

| | |
|------|---|
| 产品类型 | 一种酒精饮料，由格拉帕、白兰地和水 果蒸馏物巧妙地混合而成。 |
| 处理过程 | 在木桶中混合和精炼12个月。 |
| 蒸馏系统 | 茎抽式铜锅不连续蒸馏 |
| 使用木桶 | 多种 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 复杂，饱满和弥漫开的气味完美和谐， 其中最清晰的是烟草，椰子和香草的香 气。 |
| 口感 | 丰富而包裹的味道像是置身于花丛中一 样。 |
| 容量 | Cl. 70. |
| 酒精含量 | 43% vol. |
| 注意 | 这既不是陈年的格拉巴酒，也不是白兰 地，也不是水果蒸馏酒，而是他们的混 合酒。这个混合的配方是绝对保密的。 |



Berta
DISTILLERIE

Unica 尤尼卡

| | |
|------|-------------------------------|
| 葡萄种类 | 贝尔塔精选. |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸馏, 茎抽式铜锅 |
| 精炼 | 不锈钢容器3-6个月。 |
| 颜色 | 清澈的,透明的。 |
| 香气 | 优雅、和谐。 |
| 口感 | 干型 |
| 容量 | Cl 20, cl 50, cl 100, cl 300. |
| 酒精含量 | 40% vol. |
| 推荐酒杯 | Calice Berta. |



Berta
DISTILLERIE

Villa Prato 普拉托

格拉帕

精选最后蒸馏阶段的最好的格拉帕。

瓶含量cl100，酒精含量40%VOL

陈年格拉帕

精选最后蒸馏阶段的最好的格拉帕，在多种橡木桶陈年24个月。

瓶含量cl100，酒精含量40%VOL



Berta
DISTILLERIE

Valdavi 瓦尔达维

| | |
|------|-----------------------|
| 葡萄品种 | 莫斯卡多 |
| 蒸馏设备 | 不连续蒸馏，茎抽式铜锅 |
| 颜色 | 清澈的,透明的。 |
| 香气 | 优雅，芳香 |
| 口味 | 柔软，清新的花香。 |
| 容量 | Cl 20, cl 70, cl 150. |
| 酒精含量 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

Bimba 毕姆巴

| | |
|------|-----------------------|
| 葡萄品种 | Berta 精选. |
| 蒸馏系统 | 蒸汽蒸馏 |
| 颜色 | 清澈的,透明的。 |
| 香气 | 优雅、芳香、干净 |
| 口感 | 柔软, 有玫瑰和水果的香味。 |
| 容量 | Cl 20, cl 70, cl 150. |
| 酒精度 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

L'Angelo 安吉洛

| | |
|------|-----------------------|
| 葡萄品种 | 巴贝拉 |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸馏，茎抽式铜锅 |
| 精炼 | 木桶存放12个月。 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 优雅和谐 |
| 口感 | 柔软，有香草和樱桃味。 |
| 容量 | Cl 20, cl 70, cl 150. |
| 酒精度 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

Sant'Antone 圣安东尼

| | |
|------|-----------------------|
| 葡萄品种 | 莫斯卡多 |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸馏，茎抽式铜锅 |
| 精炼 | 木桶存放12个月。 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 优雅和谐 |
| 口感 | 柔软,香草的味道,芳香鼠尾草和柑橘类水果。 |
| 容量 | Cl 20, cl 70, cl 150. |
| 酒精含量 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

IL Duca 杜卡

| | |
|------|-----------------------|
| 葡萄品种 | 黑达沃拉 |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸馏，茎抽式铜锅 |
| 精炼 | 木桶存放12个月。 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 优雅和谐 |
| 口感 | 柔软，有香草和樱桃的味道。 |
| 容量 | Cl 20, cl 70, cl 150. |
| 酒精含量 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

Solo Per Gian

致敬吉安 100升小橡木桶中熟化

| | |
|------|--|
| 年份 | 2007 |
| 葡萄品种 | 巴贝拉, 内比奥罗, 莫斯卡多 |
| 蒸馏方式 | 不连续蒸馏 |
| 设备 | 蒸汽铜罐 |
| 使用木桶 | 1200L大橡木桶8年和100L小橡木桶两年 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 饱满的, 微妙的, 压倒性的, 伟大的个性。 在各种感觉中, 成熟的水果、小水果、可可 和香草都很突出。 |
| 口感 | 丰富, 霸气, 香气诱人 |
| 容量 | Cl 70. |
| 酒精含量 | 43% vol. |
| 侍酒杯 | SoloPerGian专用玻璃杯 |



Berta
DISTILLERIE

Giulia 茱莉亚

| | |
|------|---------------|
| 葡萄品种 | 夏多内和柯蒂斯 |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸汽通风铜罐 |
| 熟化 | 大木桶12个月 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 优雅，平衡 |
| 口感 | 优雅，平衡 |
| 瓶型 | 柔和，香草和热带水果的香气 |
| 酒精含量 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

Monprà 梦普拉

| | |
|------|-----------------------|
| 葡萄品种 | 巴贝拉和内比奥罗 |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸汽通风铜罐 |
| 熟化 | 大木桶12个月 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 优雅，平衡 |
| 口感 | 柔和，香草和可可豆的香气 |
| 瓶型 | Cl 20, cl 70, cl 150. |
| 酒精含量 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

Nibbio 尼比奥

| | |
|------|-----------------------|
| 葡萄品种 | 莫斯卡多 |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸汽通风铜罐 |
| 颜色 | 清澈透明的 |
| 香气 | 优雅，平衡 |
| 口感 | 柔和，木桶和新鲜花香味 |
| 瓶型 | Cl 20, cl 70, cl 150. |
| 酒精含量 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

Elisi 爱丽丝

由Berta家族和米兰非盈利组织Fraternità e Amicizia合作推出。这款酒的理念结合了一直激励着皮埃蒙特传统蒸馏酒厂的团结精神和FA组织里的年轻人对艺术的热爱。

酒标的设计参考了Berta酿酒厂、酒窖和FA组织名下的植物园，由组织里一群富有创造力的年轻人设计，把被列入联合国世界遗产名录的阿斯蒂省连绵的青山用一种全新的方式诠释出来，让人感觉到熟悉又刺激。

这次创作共有18件作品，都在Berta酿酒厂展出，并选出三个标签翻译成英文、日文贴在Berta酒款上，在世界各地展出。



Piasì 帕斯

| | |
|------|-----------------------|
| 葡萄品种 | 布拉切多 |
| 蒸馏系统 | 不连续蒸汽通风铜罐 |
| 熟化 | 大木桶12个月 |
| 颜色 | 琥珀色 |
| 香气 | 优雅，平衡 |
| 口感 | 柔和，香草和玫瑰的香气 |
| 瓶型 | Cl 20, cl 70, cl 150. |
| 酒精含量 | 40% vol. |



Berta
DISTILLERIE

Berta
DISTILLERIE

Grazia!

<https://www.distillierieberita.it/>

SOLO PERGIAN
GRAPPA INVECCHIATA
AFFINATA IN BARILI DA 100 LITRI

BOTTE N°1/180

2005
DUEMILACINQUE