

YUHARA BRAND MAGAZINE

SEPTEMBER 2024 // SPLIT EDITION



21
S. MICHELE

Ca'Liptra
BUDO-SAKAGURA-YUHARA

イタリア マルケ州

Itaria Marche

イタリアのマルケ州 (Le Marche) は、アドリア海に面した中央イタリアに位置する州で、美しい自然と豊かな歴史、文化遺産に恵まれた地域です。マルケ州は、観光地としては比較的知られていないため、観光客が少なく、イタリアの隠れた宝石とも言われています。

1. 地理と気候

イタリア半島の東部に位置し、東側はアドリア海、西側はアペニン山脈に接しています。このため、海岸と山岳地帯の両方が楽しめる風景が広がっています。州内には、美しい丘陵地帯や谷も多く、典型的なイタリアの田園風景が広がります。マルケ州の気候は地域によって異なりますが、沿岸部は地中海性気候で、温暖な夏と穏やかな冬が特徴です。一方、内陸の山岳地帯では寒暖の差が激しく、冬には雪が降ることもあります。

2. 歴史

古代から多くの文明に影響を受けてきました。古代ローマ時代には重要な都市や交易路があり、中世には多くの小さな公国や王国に分かれていました。その後、ルネサンス時代には文化や芸術が発展し、多くの芸術家や建築家がこの地域で活躍しました。



Palazzo Ducale di Urbino

3. 主要都市と観光地

アンコーナ (Ancona): 州都であり、アドリア海沿岸に位置する港町です。アンコーナはローマ時代の遺跡や大聖堂、素晴らしい海の景色で知られています。また、ギリシャやクロアチアなどへのフェリーの出発地でもあります。ウルビーノ (Urbino): 世界遺産にも登録されている中世の街で、ルネサンス期の重要な文化拠点でした。特にウルビーノ公爵の宮殿 (Palazzo Ducale) は、その建築美とルネサンス芸術の宝庫として知られています。アスコリ・ピチェーノ (Ascoli Piceno): 中世の美しい街で、白い石灰岩で造られた建物が特徴です。街の中心にある「ピアッツァ・デル・ポポロ (Piazza del Popolo)」は、イタリアでも最も美しい広場の一つとされています。ロレート (Loreto): カトリック教会の巡礼地として有名で、聖母マリアの家が保存されている「ロレート聖堂」があります。

4. 文化と芸術

ルネサンス時代に多くの芸術家や文化人を輩出しました。ウルビーノ出身のラファエロは、その代表的な人物です。また、州内には多くの歴史的な教会や修道院、美術館があり、そこにはフレスコ画や彫刻などの芸術作品が展示されています。また、音楽もマルケ州の重要な文化の一部であり、ロッシーニやベルゴレージといった有名な作曲家を輩出しています。特にオペラは、現在もマルケ州で盛んに上演されており、アスコリ・ピチェーノやファernoでは毎年音楽が開催されています。

5. 料理

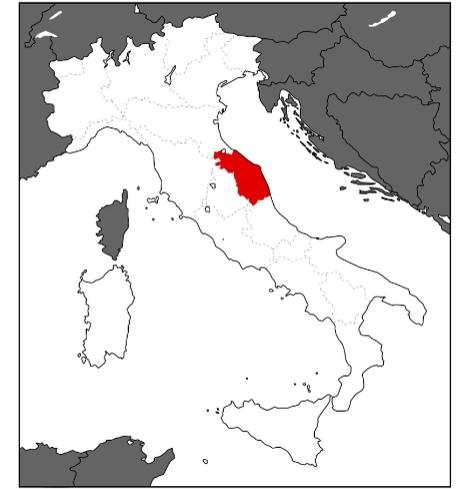
マルケ州の料理は、内陸部と沿岸部の両方の影響を受けています。海産物を使った料理が豊富で、特にアドリア海で獲れる魚介類が新鮮で美味しいです。また、内陸部では、トリュフやキノコ、野生の猪肉を使った料理が名物です。有名な料理としては、ブロー ディ ペツシェ (Brodetto di pesce): 魚介類を使った伝統的なスープ料理。ヴィンチスグラッシ (Vincisgrassi): マルケ風ラザニアで、ミートソースやベジャメルソースを何層にも重ねたもの。

オリーブ・アスコラーネ (Olive all' ascolana): アスコリ・ピチェーノの特産で、肉詰めの揚げオリーブ。など

6. 自然

マルケ州は自然も豊かで、特に国立公園や自然保護区が多く存在します。アペニン山脈の一部を含むシビリーニ山脈国立公園 (Parco Nazionale dei Monti Sibillini) は、ハイキングやトレッキングの人気スポットです。また、フラサッシ洞窟 (Grotte di Frasassi) という大規模な鍾乳洞があり、壮大な地下世界を体験することができます。

マルケ州は、自然の美しさ、豊かな文化遺産、そして美味しい料理が融合した魅力的な地域です。観光客が比較的少ないため、静かで落ち着いた雰囲気の中でイタリアの本質的な魅力を楽しむことができる場所です。歴史や芸術、自然、グルメを堪能したい人には理想的な旅行先と言えるでしょう。



Piazza del Popolo

カリプトラ

Ca'Liptra

4人のミラネーゼの出会いで始まったワイナリー

マルケ州、アンコーナ軒にあるクブラモンターナ (Cupramontana)。ヴェルディッキオといえれば「カステッリ・ディ・イエージ」が絶大な知名度をもちますが、クブラモンターナこそがヴェルディッキオ最上の産地なのだそうです。(DOCとしてはヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージに含まれます) 特にサン・ミケーレ (San Michele) は歴史ある畑として知られています。

ミラノの大学で醸造の勉強をしていたロベルトは2008年からクブラモンターナのワイナリーで研修中、同じくミラノから1年早くこの地に研修にきていたジョヴァンニと出会い、意気投合。この地の風土に魅せられ、ワインへの情熱を持った二人は2010年には試験的にワイン醸造をスタートします。2011年には醸造家でもあり、農学者ワイナリーで働いていたやはりミラノ出身のアグスティアーノと、アントネッラと出会い2012年にCa'Liptraが生まれます。

2000年から2010年台前半まで、この地では「後継者がいない」という理由でブドウ畑を手放す農家が増加していました。決して喜ばしい話ではありませんが、若い、意欲ある造り手にとってはブドウ畑を手に入れるチャンスでもありました。Ca'Liptraはクブラモンターナの1948年に植えられた古樹が植わる素晴らしい区画を手に入れ、スタートすることとなります。

アドリア海から吹き込む強い風が劇場のような地形の斜面で回るこの場所の土壌は古く、かつては海の底だったという石灰質土壌。強い風がブドウをカビなどの病害から守る恵まれた環境。ブドウ畑は9ヘクタール、サンミケーレ7haにサンマルコ2ha。9つの区画に分かれており、一番標高の高い畑で海拔450メートル。主にヴェルディッキオを栽培しているが、古い区画の畑にはトレヴィアアーノ、マルヴァジアが1~2割程度混植され、品種的にも多様性がもたらされています。

醸造、熟成はおもにセメントタンクにて。リセルヴァにあたる「21サンミケーレ」はバリックとトノーでの醗酵、熟成を行います。ヴェ

ルディッキオはポリフェノール、カテキンが多く、長期の果皮とのマセレーションをすると、バランスを崩すという事で、果皮との浸漬は短期間。通常は1日程度、新しく作られるRiservaである「Vigna della Cesola」で全体の30%を3日ほどのマセレーションにとどめる。

「本来、ヴェルディッキオ長期熟成に向いている、ポテンシャルの高い品種」と語るロベルト氏。しかし、多くのヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージは低価格、大量生産のものが多くのが現状。その評価を覆すべく、歴史的銘醸地であるクブラモンターナより、ヴェルディッキオの真の実力を表現するCa'Liptraの挑戦は続いています。

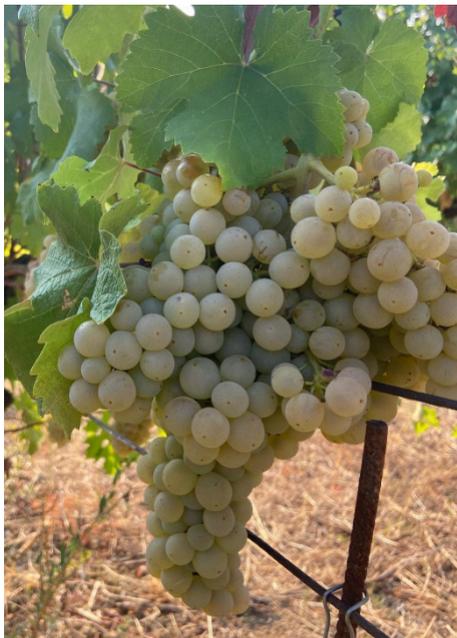
産地：マルケ クブラモンターナ

創業：2012年

畑の面積：9ha

生産量：24,000本





WINE



Verdicchio dei Castelli di Jesi
Classico Superiore "KYPRA"
キプラ(白)

品種:トレッピアーノ 60%、マルヴァジア ピ
アンカ 40%

土壌:粘土とガレストロが混ざった石灰岩(ラ
イムストーン)。
ステンレスノタンクで発酵熟成。25-30日間
醗酵が続きます。2~3日ほど果皮とマセレ
ーション。



Castelli Di Jesi Verdicchio Riserva
"21 S. MICHELE"
サンミケレ21(白)

品種:ヴェルディッキオ
南向き 海拔300m、約0.5ha
9月中旬に収穫。除梗、破碎後にバリックとト
ノーで発酵、20%のブドウは3 日間のマセレ
ーションを行う。土着酵母。木樽で10ヶ月熟
成、瓶内熟成は8ヶ月。SO2は30mg/l。



Vino Bianco "ARANCIO"
アランチョ(白)

品種:マルヴァジア 70%、トレビアーノ 27%、
サンジョヴェーゼ 3%

南/南東向き 海拔250~400m、約1ha
9月中旬に収穫。45日間のマセレーション。ス
テンレスタンクで発酵後、6ヶ月の熟成。土着
酵母。



Vino Rosso "AMISTA"
アミスタ(赤)

品種:モンテブルチアーノ

西向き 海拔200m、約0.5ha
9月中旬に収穫。カッペッコ・ソンメルソで3日
間のマセレーション。バリックとステンレスタ
ンクで発酵後、6ヶ月の熟成。土着酵母。SO2
は18mg/l。

SPARKLING WINE



Vino Bianco Spumante di Qualita
Metodo Classico "LE LUTE"
スプマンテ レ・ルーテ(白泡)

品種:ヴェルディッキオ
8月末に収穫。ステンレスタンクを使用して土着酵母
で自然発酵。ステンレスタンクで6ヶ月熟成後ティラ
ージュを行い、瓶内2次発酵。瓶内熟成は36ヶ月以
上。ヴェルディッキオ100%の伝統方式スプマンテ
(メトド クラッシコ)。2022年3~4月にデゴルジュ
マン。ワイン名のルーテとはクプラモンターナの地域
で使われていた古いイタリア 語で火花を意味する。

その年を象徴するブドウを用いて作るペットナットシリーズ



Vino Rosato Frizzante
"PET NAT" 2021
ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ
ペットナット(ロゼ泡)

品種:ヴェルディッキオ 80% サンジョヴェー
ゼ、ピノネーロ 20%
南/南東向き 海拔250~400m、約0.5ha
9月中旬に収穫。サンジョヴェーゼとピノネー
ロは15日間のカーボニックマセレーション。
ヴェルディッキオはバリックで発酵を開始。ス
テンレスタンク で混醸後、瓶内再発酵。6ヶ月
の瓶内熟成。土着酵母。



Vino Bianco Frizzante
"PET NAT" 2022
ヴィーノ・ビアンコ・フリッツァンテ
ペットナット(白泡)

品種:ヴェルディッキオ

南/南東向き 海拔250~400m、約0.5ha



BUDO-SAKAGURA-YUHARA