

YUHARA BRAND MAGAZINE

SEPTEMBER 2024 // SPLIT EDITION



Margò

Cantina Margò

BUDO-SAKAGURA-YUHARA

イタリア ウンブリア州

Italia Umbria

ウンブリア州は、イタリア中部に位置する内陸の州で、ローマとフィレンツェの間にあり、イタリアで唯一海に面していない州です。アペニン山脈や緑豊かな渓谷に囲まれ、「イタリアの緑の心臓」と呼ばれています。面積は約8,500平方キロメートル、人口は約85万人（2022年時点）。

地理と自然

ウンブリア州は、自然美が豊かな地域として知られています。ティベリーナ渓谷、トラジメーノ湖、カスカータ・デッレ・マルモレ（マルモレの滝）などが有名です。アペニン山脈が州の東部に広がり、州全体が山や丘に覆われています。州内には数多くの川が流れており、特にティベレ川は主要な水資源であり、古代ローマ時代から交通路として利用されるなど重要とされてきました。

主な都市

ペルージャ（Perugia）：ウンブリア州の州都であり、歴史的な大学都市です。美しい中世の街並みや、ペルージャ国際チョコレートフェスティバルが有名です。また、ペルージャ美術館や大聖堂など、文化的な見どころも多くあります。

アッシジ（Assisi）：聖フランチェスコの生誕地として世界的に知られ、巡礼者が訪れる重要な宗教都市です。聖フランチェスコ聖堂はユネスコの世界遺産にも登録されています。

トーディ（Todi）、オルヴィエート（Orvieto）なども、歴史的建造物や中世の街並みが美しい観光都市です。

歴史

ウンブリア州は古代から重要な文化的・歴史的な地域で、最も古くはウンブリア人という民族が住んでいたことが名前の由来です。その後、エトルリア人やローマ帝国の影響を受けました。中世にはペルージャやアッシジなどの都市が独立した自治都市として繁栄し、特にアッシジはカトリック教会の影響を持つ都市として名高いです。

経済

ウンブリア州の経済は農業、工業、観光業が主

要な柱となっています。農業では、オリーブオイル、ワイン、トリュフなどが有名で、特にモンテファルコ（Montefalco）産のサグランティーノ・ワインが評価されています。また、ペルージャでは有名なチョコレートブランド「ペルジーナ（Perugina）」の生産も盛んです。

観光

ウンブリア州は、その美しい自然や歴史的遺産により観光地としても非常に人気があります。アッシジのような宗教的な遺産だけでなく、歴史的建造物や絵画、彫刻などの文化遺産、さらにはワインや地元の料理を楽しむために、多くの観光客が訪れます。

宗教的巡礼地：アッシジは聖フランチェスコゆかりの地として有名で、巡礼者が多く訪れます。

トラジメーノ湖：イタリア中部で最大の湖で、アウトドア活動やリゾートとして人気です。
マルモレの滝：人工的に作られた滝で、落差が非常に大きく、アクティビティやハイキングの目的地として知られています。

ウンブリア州は、自然、歴史、文化が調和した豊かな地域で、落ち着いた雰囲気の中でイタリアの伝統的な魅力を楽しむことができる場所です。



マルモレの滝



アッシジ フランチェスコ聖堂



ウンブリア オルヴィエート市街

カンティーナ マルゴ Cantina Margò

当主のカルロ・タバッリーニは、1976年生まれ。ウンブリア州はペルージャに生まれ、以降ずっと地元で育ちました。学生時代はMTBIにハマりいくつもの大会で優勝するなど若い時には活発にスポーツに打ち込んでいたようです。もともとのワイン生産者の家族ではなく、大学卒業後は地元にあるベルギーナのチョコレート工場働きます。当時は、全くワインに興味もなく、実はワインが好きでもなかったそうです。そんなある時、『ジュゼッペ・リナルディ』のワインを飲んで、こんなにも美味しいワインがあるんだと少し興味を持ち始めたという。

26歳の時（2002年）遊び半分で始めたワイン造りをきっかけに、普段飲むワインと自分で造ったワインが、こんなにも違いがあるということに気づき、ナチュラルな造りのワインに興味を持ち趣味が徐々に本格的なワイン作り（農業）へと拡大していきます。醸造は自宅の小さな地下スペース（かつてカルロの父が趣味で造っていた醸造施設です。）からスタート。古い道具を使いながら徐々に設備も買い足し毎年生産を続けます。次第に生産量も増えて地下スペースだけでは手狭になり1階の物置を整理し、そこにもステンレスタンクなどを購入し生産量は年々増加。

畑は自宅から車で15分ほどのところに畑を借りるところからスタート、ブドウ樹の樹齢は古いもので40年ほど、トレヴィアーノ、サンジョヴェーゼ、グレケットが植わっています。手間を掛けることでブドウ樹も少しずつ変化し収穫できる実にも違いが出てきます。何年も掛けて畝ごとに少しずつ買い足し今年で全て区画約3ha弱を所有することになった。

2005年には、愛娘『マルゲリータ』が誕生。当然、その年のワインには『Colle Margherita』と冠を付けていて、いくつかのボトルは取って置いているようだ。

2008年、愛娘の『Margherita』から『Cantina Margò』とワイナリー名を正式に登録。2009年より本格的にワイン生産を開始。

持ち前の集中力は、ワイン作りにもその才能を開花させていきます。ワインイベントにも積極的に参加しステファノ・レニャーニとの出会

い、それからアンジョリーノ・マウレ、先日もピアンカーラに行き見学させてもらったと話す。

まだまだ若手の生産者。既に沢山の仲間と共に意見交換し積極的に新しいことに挑戦し歩み続けてる。現在では、ベルギーナの工場も辞め、ワイン作り1本で生計を立てるべく、畑も3ha程に拡大。新たなカンティーナ・マルゴがスタートしています。



WINE



Rosso
ロッソ(赤)

品種:サンジョヴェーゼ
(小樽熟成70%)

強烈な旨味を持ちながら軽やかに感じる赤
ワイン



Fiero Rosato
フィエロ・ロザート(ロゼ)

品種:サンジョヴェーゼ

ロゼとしては桁違いに深い味わいと、深み
を持つ



Regio Bianco
レジオ・ビアンコ(白)

品種:トレッピアーノ

「トレッピアーノ」、「トレッピアーノ・スポレテ
イーノ」のブレンドで作られる白ワイン



Fiero Bianco
フィエロ・ビアンコ(白)

品種:グレケット



Ferrieri dei Sabbioni
フェッリエーリ・デイ・サッピオーニ(赤)

品種:サンジョヴェーゼ
2015年がファーストヴィンテージ。
リゼルヴァとしてリリースされる赤ワイン。

驚くべき凝縮度に、驚異的な長さの余韻の
中には黒糖を思わせるような詰まった味わ
いと、それでいながら伸びやかな酸。

生産量は僅かに600本程度と極めて少量。



Tignamonte
ティニャモンテ(白)

品種:トレッピアーノ

貴腐の影響を受ける年もある。

驚くべき深みのある偉大な白ワイン。
2018年はリリースできず。2019年ヴィン
テージが2年ぶりの入荷。

生産量は僅かに600本程度と極めて少量。

遅摘みをしたブドウから作られる、偶然から生まれた、マルゴのトップキュヴェ。

2015年がファーストヴィンテージ。
豊作となった2015年当時の手狭なセラーでは収穫をしても醸造ができないた
め、一部の収穫を断念。
発酵が終了後、畑を訪れると、健全な状態のブドウが残ってありました。
再度収穫をし、遅摘みのブドウだけでつくられたのがこの2種類のワイン。
2016年移行は、各小樽2樽分ずつだけ仕込むようになりました。

SPARKLING WINE



「Acidity=酸味」を意味する微発泡ワイン。その名の通り酸味に特徴があり、ブドウの酸味に加え、よく味わうと少し感じる揮発酸が共存。異なる酸味がワインに複雑味や軽やかさを与える。

カルロが大好きなオーストラリアの人気バンド『AC/DC』をイメージしたラベルデザイン。

Acidity VINO Bianco Frizzante
アンディティ・ヴィーノ・ビアンコ
・フリッツァンテ(白・泡)

品種:トレッピアーノ
ピンクラベル

Acidity VINO Rosato Frizzante
アンディティ・ヴィーノ・ロザート
・フリッツァンテ(ロゼ・泡)

品種:サンジョヴェーゼ
オレンジラベル

WINE



醸造、畑での試行錯誤、新たなチャレンジ止めることのないカルロが取得した新たな区画。

畑の位置はトラジメーノ湖の近く、しばらく山道を駆け上がった先にある標高550メートルにある。非常に冷涼な気候で、砂、粘土、岩からなる土壌。

初ヴィンテージは2020年。

POGGIO DI MARTE
ポッジョ・ディ・マルテ(赤)

品種:サンジョヴェーゼ

標高550メートルの畑のサンジョヴェーゼで作られる赤ワイン。
2020年がファーストヴィンテージ。
約80日間、梗の一部とともに醸造され、オーク樽で熟成される。

RIPA DELLA FONTE
リーパ・デッラ・フォンテ(白)

品種:マンツォーニ・ビアンコ、グレケット

標高550メートルの畑のマンツォーニ・ビアンコ、グレケットをブレンドして作られる白ワイン。
2021年がファーストヴィンテージ。
交配品種マンツォーニ・ビアンコ(ラインリースリング×ピノビアンコ)約60%とグレケット。それぞれ別々に醸造され、グレケットは5日間、マンツォーニは約15日間、果皮とともに浸漬する。



BUDO-SAKAGURA-YUHARA