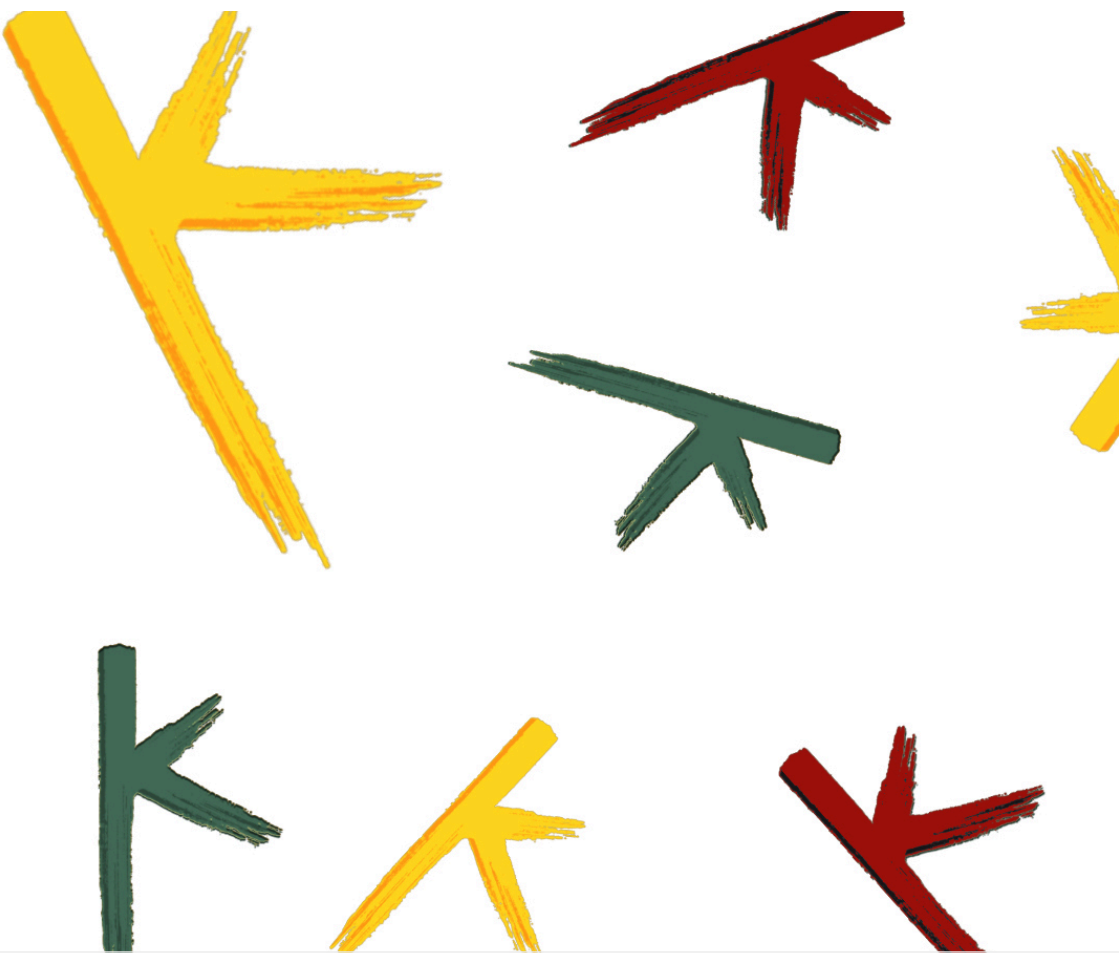


# YUHARA BRAND MAGAZINE

---

SEPTEMBER 2024 // SPLIT EDITION



Edi Keber & Kristian Keber

---

BUDO-SAKAGURA-YUHARA

# イタリア フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州

## Italia Friuli Venezia Giulia

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州 (Friuli Venezia Giulia) は、イタリア北東部に位置する特別自治州で、他のイタリアの州と比べても独特な文化と歴史を持っています。この州は、北はオーストリア、東はスロベニアと国境を接し、南はアドリア海に面しています。州都は\*\*トリエステ (Trieste) \*\*です。

### 1. 歴史と文化の背景

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリアは、地理的にも文化的にもイタリア、スラヴ、ゲルマンの影響を受けた地域です。この多文化性は、長い歴史の中で様々な民族や国家の支配を受けた結果です。ローマ帝国時代には重要な交易路に位置しており、その後はヴェネツィア共和国、オーストリア＝ハンガリー帝国などの支配を受けました。

20世紀には、特に第一次世界大戦後にこの地域の帰属問題が複雑化し、トリエステを中心にイタリアとユーゴスラビアの間で緊張が高まりました。このため、フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州は特別自治州となり、一定の自治権を持つようになってきました。

### 2. 地理

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州は、主に



4つの地理的エリアに分けられます。  
フリウリ地方：州の西部から中央に広がる地域で、山地、平野、丘陵地が混在しています。  
ジュリア地方：東部に位置し、スロベニアとの国境近くです。トリエステやゴリツィアなどの都市が含まれます。  
アルプス山脈：北部にはアルプス山脈の一部があり、登山やスキーなどの観光が盛んです。  
アドリア海沿岸：南部にはアドリア海に面した美しい海岸線が広がり、リゾート地としても人気があります。

### 3. 言語

イタリア語のほかに、いくつかの少数言語が話されています。特に、フリウリ語 (Friulano) は広く使用され、フリウリ地方の独自の文化を反映しています。また、スロベニア語やドイツ語も一部の地域で使用されています。

### 4. 経済

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州は経済的にも重要な地域で、特に以下の分野で知られています。  
産業：特にトリエステ港を中心に、貿易や工業が発展しています。造船や製鉄業も重要です。  
農業：ワイン生産が盛んで、特にフリウリ地方は高品質な白ワインの産地として有名です。また、果物や野菜の生産も豊富です。  
観光業：美しい自然、歴史的な都市や遺跡、文化的なイベントなどが観光の目玉です。冬はアルプス山脈でのスキー、夏はアドリア海でのリゾート観光が楽しめます。

### 5. 観光スポット

トリエステ：州都であり、オーストリア＝ハンガリー時代の建築や歴史を感じさせる港町。ミラマーレ城 (Castello di Miramare) やトリエステ大聖堂が有名です。  
アクイレイア (Aquileia)：古代ローマ時代の遺跡が残る場所で、特に考古学的な遺跡が豊富です。ユネスコ世界遺産にも登録されています。  
ウーディネ (Udine)：フリウリ地方の中心都市で、中世の街並みや美術館が魅力です。

### 6. 料理

この州の料理は、イタリア料理の中でも独自性が強く、イタリア、オーストリア、スラヴの影

響を受けています。代表的な料理、フリコ (Frico)：チーズを使った伝統的な料理で、カリカリに焼いたり、ジャガイモと一緒に調理することが多いです。  
サン・ダニエーレ・ハム (Prosciutto di San Daniele)：パルマハムと並ぶ高品質なイタリアの生ハム。  
ポレンタ：トウモロコシの粉で作られる料理で、肉料理やシチューと一緒に食べられます。

フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア州は、イタリアの中でも特に異文化が交錯するユニークな地域です。歴史的・文化的背景、自然の美しさ、豊かな食文化が魅力で、訪れる価値のある地域です。



アクイレイアのバシリカ



トリエステ ミラマーレ城



# スロヴェニア メダーナ

## Slovenia Medana

スロヴェニアのプリモルスカ (Primorska) は、スロヴェニアの西部に位置する地方で、イタリアとの国境に近い地域です。互いの文化が交錯する地域で、多様な文化的影響が見られます。歴史的には、オーストリア＝ハンガリー帝国やイタリアの支配を受けた時代もあり、それが地域の文化や建築に影響を与えています。地域の伝統的な料理や祭り、音楽もまた、この地方の魅力の一部です。この地方は、美しい自然環境や豊かな文化遺産、ワイン産業などで知られています。

メダーナ (Medana) は、スロヴェニア西部のプリモルスカ地方 (Primorska) にある小さな村で、特にその美しい自然環境とワイン生産で知られています。ゴリシュカ・ブルダ (Goriška Brda) という地域の一部にあり、スロヴェニアとイタリアの国境に近い場所に位置しています。この地域は、丘陵地帯が広がり、地中海性気候の影響を受けて、ぶどう栽培が盛んな場所です。

### 1. ワイン生産

メダーナを含むゴリシュカ・ブルダ地方は、スロヴェニアの中でも特に優れたワイン産地の一つです。この地域はイタリアのフリウリ地方に隣接しており、両国をまたぐワイン文化が発展しています。



メダーナ周辺では、主に白ワイン (リポツラ・ジャツラやソーヴィニヨン・ブランなど) や赤ワイン (メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン) が生産され、スロヴェニア国内外で高く評価されています。

### 2. 美しい自然環境

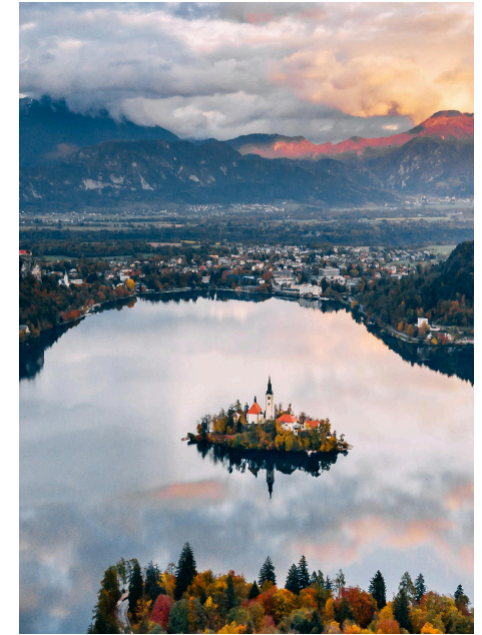
メダーナの風景は、なだらかな丘陵地帯に広がるぶどう畑やオリーブ畑で構成されています。この地域は緑豊かで、季節ごとに異なる表情を見せるため、訪れる旅行者にとっても魅力的です。また、村自体も石造りの家々が立ち並び、伝統的な農村の雰囲気を感じられる場所です。

### 3. 文化的側面

メダーナは文学や芸術の分野でも知られており、特に詩人や作家が訪れる場所として人気があります。毎年、詩のフェスティバル「デイズ・オブ・ポエトリー・アンド・ワイン (Dnevi Poezije in Vina)」が開催され、国内外の詩人が参加して、詩の朗読会やワインの試飲イベントが行われます。このフェスティバルは、文学と地元のワイン文化を融合させたユニークなイベントです。

### 4. 観光とアクティビティ

メダーナは、観光客にとっても静かでリラックスできる場所です。訪問者は、地元のワイン農園を訪れてワインの試飲を楽しんだり、周辺の丘陵地帯をハイキングしたりすることができます。また、スロヴェニアとイタリアの国境を越えて、イタリア側の観光地にも気軽にアクセスできます。自然、ワイン、文化が調和した魅力的な村で、スロヴェニアの隠れた観光地として注目されています。



ブレッド城



ポストイナ鍾乳洞



# エディ・ケベル & クリスチャン・ケベル

## Edi & Kristian Keber

### 『エディ・ケベル』

産地：フリウリ=ヴェネツィア・ジュリア コッリオ

スロベニアと国境を接するイタリア最東端のフリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州にかけて広がる丘陵地帯、イタリア側ではコッリオ(Collio)、スロベニア側はブルダ(Goriska brda)もしくはBrdaと呼ばれています。

この地域はアドリア海からの暖かい南風と北からの肌寒いポーラと呼ばれる風の衝突する特殊な微気候がブドウ栽培に最適とされています。特に白ワインにとって、イタリアで最も有名なワイン生産地域となっています。

コッリオからブルダに変わる数百メートル手前、すなわちイタリアとスロベニアの国境近くに位置する地域、ゼグラ。この地で350年にわたって一貫してブドウ栽培をし、最も早い時期から瓶詰めを行ってきたのがケベル家。

神聖ローマ帝国の首都であったウィーンから移住してきたケベル家。現当主であるエディ・ケベル(Edi Keber)の祖父が1957年から瓶詰めを開始。

1970年代にはマーケットの需要に合わせてソーヴィニオン、ピノグリージョ、ピノピアンコやシャルドネといった国際品種を栽培します。そして1980年、20歳の若さでエディがワイナリーを引き継ぎますが、彼は家族のルーツに戻り、伝統を重んじることを決意します。すなわち、フリウラーノ、リボッラ、マルヴァジアという在来種のみを栽培し、この地域にちなんで名付けられた歴史的なワイン、「コッリオ」を生産すること。もちろん、一度にすべてのブドウの木を植え替えることはできません。エディ・ケベルは28年もの時間をかけ徐々にブドウを植え替えていきます。

1996年から2008年までは2種類の白ワインと2種類の赤ワインを生産、そして2008年、ついにエディの夢が実現、初めてコッリオピアンコ1種類のみを醸造しました。品種別に醸造し、ワインを瓶詰めするというムーブメントから離れ、「コッリオの伝統品種をブレンドして、一種類のワインを作る。それがこの土地を表現する究

極の方法」と語るエディ・ケベル、そしてクリスチャン・ケベル。

フリウラーノ主体に、リボッラ・ジャッラ、マルヴァジア・イストリアーナをセメントタンクで発酵。熟成は主に、セメントタンク、一部は大樽で熟成させてブレンド。

唯一種類瓶詰めする白ワインが『コッリオ・ピアンコ』となります。

この信念は“コッリオ・プロジェクト”とも呼べるものですが、トレンドとして在来品種をブレンドしたワインは消費者にあまり関心を持たれないであろうという認識の中、より完全なテロワールを感じられるワインを造るため、長い時間をかけてワイナリーとしての信用を勝ち取ってきました。そしてついに、トレンドには逆らうことになってもオンリーワンとしてコッリオを生産することを選択しました。

この選択が間違いでなかったことは、その評価からも証明されていると言えるでしょう。

現在、ケベルのブドウ畑は12ヘクタール、オーガニック認定を受けており、ボンカまたはフリッシュと呼ばれる堆積岩層の土壌はミネラルが豊富でブレンドの主要品種であるフリウラーノの栽培に特に適しています。リボッラジャラが酸味をもたらし、マルヴァジアイストリアーナが芳香成分であるのに対し、フリウラーノはそのボディと構造を特徴づけます。

セラーでは古典的なセメントタンクで発酵および熟成を行っています。これらのブドウのブレンドは、この地域の「魂」を最もよく表現していると感じています。そしてこのブドウ栽培、ワイン醸造の信念は息子であるクリスティアンと娘であるヴェロニカにも引き継がれています。

遂に2018年より醸造においてもクリスティアンが、醸造においても主導的な役割を担う事に。

れる土壌です。

「昔はブドウの樹を他のフルーツや他の樹と一緒に植えていた」

「昔は、1haの畑から6トンのブドウ、他のフルーツ6トン、たくさん野菜、そして牧草を生やして牛が食べていた」

「今はブドウ6トンだけだ」

こう語るクリスティアンは、ブドウ畑におけるモノカルチャーに大きな疑問を持っており試行錯誤や数々の実験を行っています。

発酵はセメントタンクと700リットルの樽。収穫時期が遅いため、年にもよるもののRibollaとFriulanolはボトリテイスの影響を受けます。ワインはたった一種類のみ、BRDAの土地を表現する「BRDA(ブルダ)」のみを瓶詰しています。生産量は僅か3,000本。

### 『クリスチャン・ケベル』

産地：スロヴェニア メダーナ

そして、スロヴェニア側のブドウ畑と醸造所でワイン造りをする「クリスチャン・ケベル」は、ファーストヴィンテージは2012年という新しいワイナリー。

もともとメダーナは一つの国で、オーストリア帝国の支配下にありましたが、戦争によりイタリアとスロヴェニアに分断された歴史を持っています。しかし、クリスティアンは、祖父から引き継いだスロヴェニア側のブドウ畑と醸造所でワイン造りを行います。

父の運営するEdi Keberで醸造することもできるとのことですが、そうすると「テーブルワイン」を名乗らざるを得ないため、スロヴェニアの祖父のから引き継いだ醸造所でワイン造りを行っています。

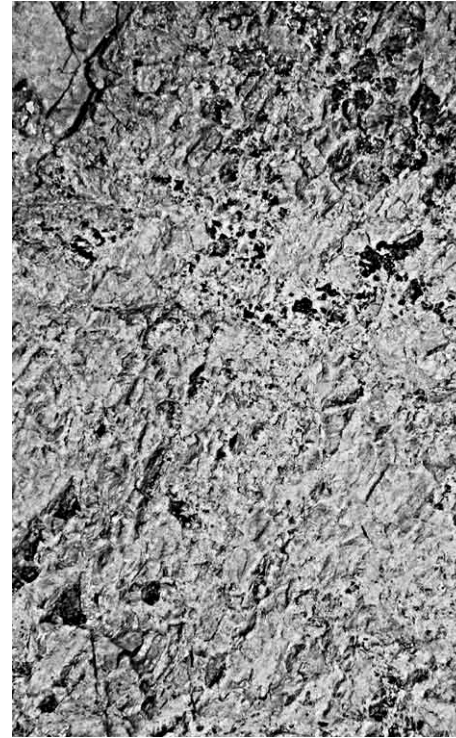
「ぶどうの樹の樹齢より、畑の古さの方が大事」

と語るクリスチャン・ケベル。

「土地を掘り返すと土地が酸化する、そうするとしばらく畑は力を発揮しない」と語るケベルの畑は、整地されておらず畑は平らではありません。この地ではボンカと呼ばれるスレート土壌は、スロヴェニアではオーボカ、そしてオーストリアではオーボックと呼ば







---

## WINE

---



---

イタリア・フリウリ側でつくられる「コツリオ」  
スロヴェニア側で作られる「ブルダ」

常に伝統と領土を信じてきました彼らが作る白ワインは、それぞれの地域でたったの1種類ずつ。在来ブドウ品種をブレンドして作ることで、この地域の「魂」を最もよく表現していると信じている。

---

Collio / Edi Keber  
コツリオ / エディ・ケベル(白)

イタリア フリウリ

品種:フリウラーノ、リボツラ・ジャツラ、マルヴァジア

マセレーションをしていないため色合いは一見普通の白ワイン。  
しかし味わいの一体感、集中力は驚くべき高み。旨みの凝縮感、余韻のミネラル感は塩気すら感じさせます。

是非セラーの温度から少し冷やした程度の高めの温度で試してみてください。

BRDA / Kristian Keber  
ブルダ / クリスチャン・ケベル(白・醸)

スロヴェニア

品種:フリウラーノ、リボツラ・ジャツラ、マルヴァジア

マルヴァジアの由来の杏子のような甘みのある香り、フリウラーノのフローラルさ。そしてこの地を代表する偉大なブドウ品種リボツラ・ジャツラが強い骨格を作り、偉大さ、複雑さがありながらも驚くほどの軽やかな飲み心地。飲み心地と、強さを両立させているという意味では既に驚くべき高みに達しています。



**BUDO-SAKAGURA-YUHARA**