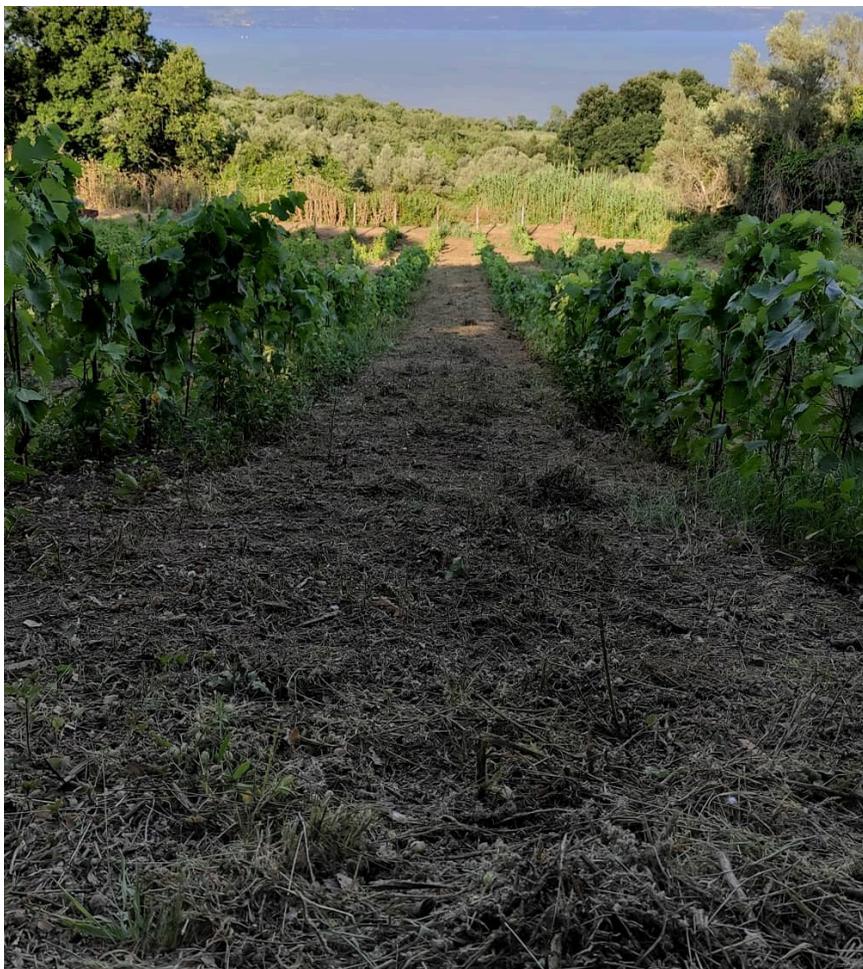


# YUHARA BRAND MAGAZINE

---

SEPTEMBER 2024 // SPLIT EDITION



**Marini Georgea**  

---

**BUDO-SAKAGURA-YUHARA**

# イタリア ラツィオ州

## Itaria Lazio

ラツィオ州 (Lazio) は、イタリアの中部に位置する州で、首都ローマが含まれています。この州は、歴史的、文化的、経済的に非常に重要な地域です。以下、ラツィオ州の主要な特徴について説明します。

### 1. 地理と位置

ラツィオ州は、ティレニア海に面しており、北はトスカーナ州、東はウンブリア州、アブルツォ州、モリーゼ州、南はカンパニア州と接しています。

州の中心には、イタリアの首都ローマがあり、州のほぼ中央に位置しています。風光明媚な自然が広がり、山脈、丘陵地帯、湖、海岸線といった多様な地形があります。特に、アルバーニ山や、ボルセーナ湖、ブラッチャーノ湖などが有名です。

### 2. 歴史

ラツィオは古代ローマ帝国の発祥の地であり、ローマがその中心都市となっていました。ローマ帝国時代には世界最大の都市として繁栄し、古代遺跡が数多く残されています。古代ローマ以前には、ラテン人がこの地域に住んでおり、ラツィオという名前も「ラテン」から来ています。中世以降は、ローマ教皇領としてカトリック教会の影響が強く、政治的・宗教的な中心地であり続けました。



### 3. 主要都市

ローマ (Roma): ラツィオ州の州都であり、イタリアの首都。ローマ帝国、ルネサンス、バロック時代の建築や美術が豊富で、バチカン市国もここにあり。コロッセオ、フォロ・ロマーノ、パンテオンなどの世界的に有名な遺跡があります。

フロジノーネ (Frosinone): 州内でローマに次ぐ大都市の一つ。農業と商業が盛んです。

ヴィテルボ (Viterbo): 中世の雰囲気が残る町で、特に温泉が有名。

ラティーナ (Latina): 比較的近代的な都市で、第二次世界大戦後に発展。農業が主要産業です。

リエーティ (Rieti): サビーナ地方の中心で、古代ローマ時代からの長い歴史を持つ。

### 4. 経済

ラツィオ州の経済は多様化していますが、特にサービス業が主要な産業です。ローマを中心とした観光業が非常に大きく、世界中から観光客が訪れます。農業も盛んで、特にオリーブオイルやワインの生産が行われています。また、映画産業も発展しており、ローマの「チネチッタ」はイタリア映画の中心地として有名です。

### 5. 文化

ラツィオ州はイタリア文化の中心地とされ、特にローマは芸術、建築、音楽、演劇の発信地です。州内には数多くの歴史的遺跡、博物館、美術館があります。ローマだけでなく、ヴィテルボやチヴィタヴェッキアなどの都市にも中世の建築や歴史的な場所が多く残っています。バチカン市国もラツィオ州内にあり、カトリック教会の総本山として宗教的にも非常に重要な役割を果たしています。

### 6. 観光

ラツィオ州は観光地としても非常に人気が高い地域で、特にローマは世界的な観光都市です。ローマでは、コロッセオやフォロ・ロマーノ、トレヴィの泉、バチカンのサン・ピエトロ大聖堂など、数多くの観光名所があります。また、ラツィオ州内の自然も観光の目玉で、ボルセーナ湖やティレニア海のビーチリゾートも多くの観光客に親しまれています。

### 7. 交通インフラ

ラツィオ州はイタリア全土の交通の要所でもあり、ローマは主要な鉄道や高速道路が交差する地点です。ローマのフィウミチーノ空港はイタリア最大の国際空港の一つで、多くの国際便が発着しています。州内は鉄道網も発達しており、他のイタリア国内の主要都市やヨーロッパ各地とのアクセスが非常に便利です。

ラツィオ州は、歴史的・文化的に非常に重要な地域であり、古代ローマの遺産と現代の都市が共存しています。また、ローマだけでなく、州全体が美しい自然と魅力的な町々に恵まれ、観光地としても大変魅力的です。州内には豊かな文化と歴史が息づいており、多くの観光客を引きつけています。



ローマ パンテオン



ローマ コロッセオ

---

## マリーニ・ジェオルジェア Marini Georgea

---

産地：Lazio Gradri  
創業：2008年

ラツィオ州ヴィテルボ県グラードリ。美しいボルセーナ湖に面した人口約1300人の小さな町。ワイン造りに適した地域でありながらグラードリを含むラツィオ州は20世紀後半まで大規模な工業的農業スタイルと土着品種ではない流行に合わせたブドウに重点を置いたワイン造りが氾濫、「低価格、低品質、大量生産」というありがたくない評価、レッテルを貼られていました。多くの農家が栽培したブドウを農業組合に販売するのみでは将来に希望を持つのは難しく、後継者になるべき若者が農業、町から離れて大都市へ向かうのも仕方のない流れだったかもしれません。グラードリの人口が1950年代に2400人ほどの規模であった事を考えれば多くの若者が町を後にしたことは容易に想像できます。

2000年代に入ると、しかしながら、土着品種のブドウ、テロワールを意識したワイン造りの息吹がイタリア各地で少しずつではあるものの、確実に増え始めます。

グラードリで生まれ育ったジェオルジェアとアレッサンドロの若いカップルは彼らの祖父、両親の土地で土着品種のブドウを最大限に活かしたワイン造りを決意、2008年“マリーニ・ジェオルジェア”が生まれます。

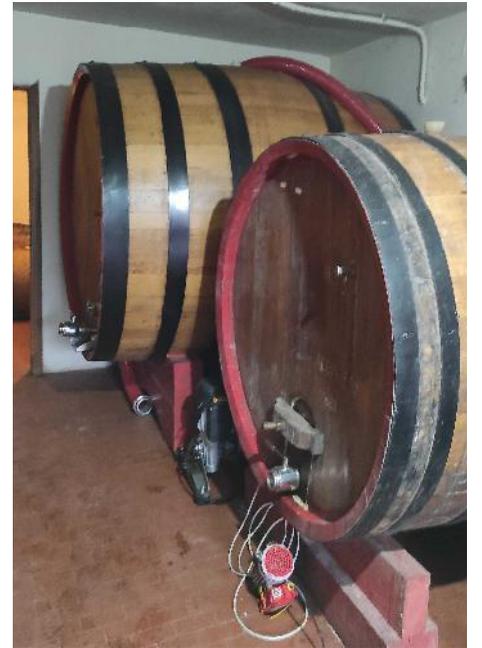
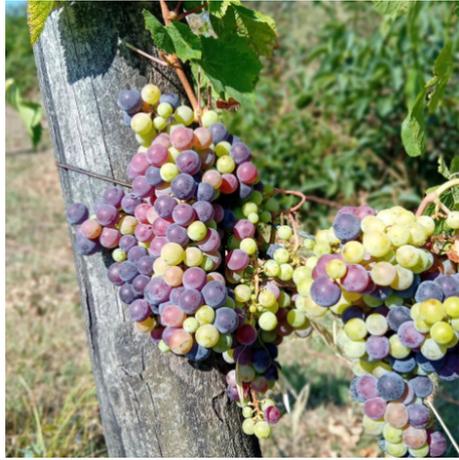
少し発音しにくいこのワイナリー名はオーナーであり、アレッサンドロの妻であるジェオルジェア(GEORGEA)に由来しますが、出生時の彼女の名前はジェオルジア(GEORGIA)。しかし、グラードリの町役場で出生届申請時に受け付けた担当者の書き間違いによりジェオルジェアになってしまった、というイタリアでは起りそうなエピソードを含んでいます。

彼らの畑はボルセーナ湖を直接見下ろせる海拔約400~500メートル、南東方向に位置しており、当初から環境への影響を最小限に留めるよう配慮した畑は草刈りはするものの、不必要な耕作はせず、2-3年ごとに有機堆肥を施肥。ブドウの木を助けるために銅と硫黄のみ使用していますが、生態系をより強く、より弾力的にするという方向に向けてその使用量も年々減ら

し始めています。環境に優しいワイン造りは造り手である2人にとっては厳しく、リリースを開始するのに2010年まで待たなければなりませんでした。

もともとフィジオセラピストであったアレッサンドロは家計を助ける為、畑作業の合間をぬって二足の草鞋を履く状況が続きました。土着品種のプロカニコ、グレケット、アレアティコから作り出された彼らのワインがリリースされるや否やは高い評価を受けたのはテロワールを表現することに成功しているのみならず、その裏にある情熱すらも感じられるからかもしれません。栽培面積はわずか1ヘクタールほど、さらに生産量を抑えた彼らのワインは生まれ育ったグラードリの土地とそこに根付いたブドウ品種へのリスペクトが小さな奇跡と言えるでしょう。





# WINE



Vino Rosso ZERO 8  
ヴィーノ・ロッソ(赤)

品種:グレゲット・ロッソ(サンジョヴェーゼ)  
生産量:1200本  
9月中旬に手摘みで収穫。土着酵母を使い温度調節は行わない。  
古いバリック樽で3年間熟成。瓶内熟成は6ヶ月。  
二酸化硫黄の使用は最大で10g/100kg



Vino Rosso ALEATIUM ZERO 8  
ヴィーノ・ロッソ アレアティウム(赤)

品種:アレアーティコ  
甘口ワインで使用されるアレアーティコから作られた辛口の赤ワイン。  
二酸化硫黄の使用は最大で10g/100kg



Vino Rosso Aleatico Passito ZERO 8  
アレアーティコ・パッシート(赤・甘口)

品種:アレアーティコ  
トスカーナ、そしてラツィオ北部、ボルセーナ湖周辺、グラードリで広く作られているアレアーティコ。黒葡萄ですが、マスカット系の品種。ライチを思わせる香が特徴的です。  
二酸化硫黄の使用は最大で10g/100kg



Vino Bianco ZERO 8  
ヴィーノ・ビアンコ(白)

品種:プロカニコ(トレピアーノ・トスカーノ)  
9月初旬~中旬に手摘みで収穫。除梗、破碎を行い果皮接触させたまま発酵。  
土着酵母を使い温度調節は行わない。  
古いバリック樽で28ヶ月間熟成。瓶内熟成は2ヶ月。  
二酸化硫黄の使用は最大で10g/100kg。  
生産量 2100本



Vino Rosato  
ヴィーノ・ロザート(ロゼ)

品種:グレゲット・ロッソ(サンジョヴェーゼ)  
収穫は9月中旬に手作業で行われる。ワイナリーに運ばれたブドウは破碎され、約12時間果汁に果皮を浸漬、発酵は自然発酵で、約8日間続く。バリックで6ヶ月熟成。ノンフィルタ。



**BUDO-SAKAGURA-YUHARA**