

YUHARA BRAND MAGAZINE

SEPTEMBER 2024 // SPLIT EDITION



La Morella

BUDO-SAKAGURA-YUHARA

イタリア ピエモンテ州

Italia Piemonte

ピエモンテ州 (Piemonte) は、イタリアの北西部に位置する州で、自然、歴史、文化、グルメの豊かな地域として知られています。州都はトリノ (Torino) で、これはイタリアの工業と自動車産業の中心地でもあります。また、ピエモンテ州はイタリアで最も広い州の一つで、山岳地帯や丘陵地帯、平野が広がる多様な地形を有しています。

1. 地理

位置: ピエモンテは、北はスイス、西はフランスと国境を接しています。また、東にはロンバルディア州、南にはリグーリア州があります。自然環境: ピエモンテという名前は「山の麓」を意味し、州の大部分はアルプス山脈に囲まれています。これにより、冬にはスキーリゾート地としても人気があります。また、丘陵地帯ではブドウ畑が広がり、ワインの生産が盛んです。

2. 歴史

ピエモンテ州は歴史的に重要な地域であり、特にサヴォイア家 (Casa Savoia) が長く支配していたことでも知られています。サヴォイア家は後にイタリア統一の中心的な役割を果たし、トリノは19世紀にイタリア統一運動の拠点となりました。1861年にイタリア王国が成立した際には、トリノが最初の首都となっています。

3. 経済

ピエモンテ州の経済は、工業、農業、観光のバランスが取れています。工業: トリノはイタリアの自動車メーカーフィアット (FIAT) の本拠地であり、自動車産業が特に重要です。さらに、機械、航空宇宙、化学、食品加工業なども盛んです。農業: ピエモンテは、トリュフ、ヘーゼルナッツ、ワイン (特にバローロやバルバレスコといった高品質な赤ワイン) が有名です。また、牛肉やチーズなどの畜産物も豊富です。観光: 美しい自然、文化遺産、そして美食が観光資源です。アルプスのスキー場や、丘陵地帯のブドウ畑、歴史的な都市トリノなどが観光客に人気です。

4. 文化

ピエモンテ州は、文化的にも豊かで、特に美術、音楽、料理で知られています。

トリノの建築と博物館: トリノはバロック建築が多く、代表的な建築物にはスーバガ大聖堂やヴェナリア宮殿があります。また、トリノは世界的に有名なエジプト博物館を有しており、エジプト以外では最大級のエジプト美術コレクションを展示しています。

料理: ピエモンテ料理は、地元の新鮮な食材を使った伝統的な料理で知られています。特に、トリュフを使った料理や、バーニャ・カウダ、アニョロツティ (小さな詰め物パスタ) が有名です。また、ヘーゼルナッツを使ったデザートやチョコレートも高評価です。

5. ワイン

ピエモンテは、イタリア有数のワイン生産地です。特に赤ワインの名産地として世界的に有名で、いくつかの著名なワインがこの地から生まれています。

バローロ (Barolo): 「ワインの王」と称され、力強く、長期熟成に適した赤ワイン。

バルバレスコ (Barbaresco): バローロと同じネッピオー種を使用しますが、より柔らかく優雅な風味が特徴です。

アスティ・スプマンテ (Asti Spumante): 甘口のスパークリングワインで、特にデザートと一緒に楽しむことが多いです。

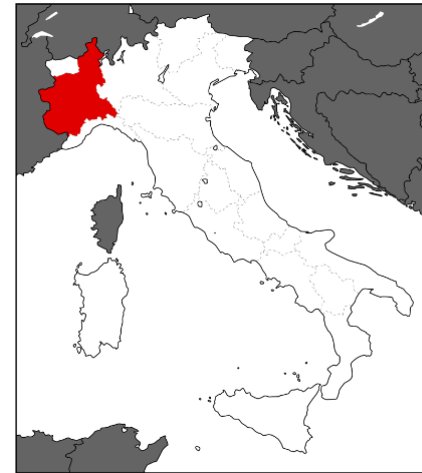
6. 見どころ

トリノ: 歴史ある建物や美術館が多く、サヴォイア家の遺産が残っています。また、イタリア統一に関連した場所や、ショッピング街も魅力です。

ランゲとモンフェッラート: 世界遺産に登録されたこの地域は、美しい丘陵地帯とブドウ畑が広がるワインの名産地です。

サクロ・モンテ: ピエモンテには9つの「サクロ・モンテ」(聖なる山) があります。これらは、17世紀に宗教的な目的で作られた巡礼地で、ピエモンテの文化的・宗教的な象徴です。

ピエモンテ州は、歴史、自然、文化、美食が調和したイタリアの隠れた宝石のような場所です。



トリノの街並み

ラ・モレッタ La Morella

ラ・モレッタは、ピエモンテ州アレッサンドリア県カレッツァーノのワイナリーです。ピエモンテの中でも東に位置し、南端はピアチェンツァに、東と北側はパヴィアに接するこの場所は、古代ローマ時代からの都市である「トルトーナ」に由来する「トルトネーゼ」と呼ばれる地域です。ラ・モレッタは、1985年にこの地で家業を引き継いだエニオ・フェレッティによって設立されました。

産地：ピエモンテ アレッサンドリア カレッツァーノ
概要：1985年創業
畑の面積：8ha
生産量：8,000本

この地を代表するブドウ品種といえば「ティモラツソ」。トルトネーゼの丘で栽培されるこのブドウ品種は、14世紀の文献にも登場する歴史あるブドウ品種でした。しかし、フィロキセラや第二次世界大戦の影響、気候条件への適応性の低さ、不安定な生産量など、栽培の難しさにより次第に打ち捨てられていきました。しかし、1980年代初頭にそのポテンシャルを信じたヴィニエーティ・マッサのヴァルテル・マッサ氏を筆頭にした数少ない生産者によって再評価されていきます。その中の生産者の一人がエニオ・フェレッティ氏で、ラ・モレッタを設立した最初の年、1985年にはティモラツソを植えはじめました。1990年代前半より、畑での肥料や除草剤の使用を停止し、醸造においても清澄や濾過をせずワインを瓶詰めにし、BIOの認証も取得しています。

ラ・モレッタの畑は、トルトーナの丘陵地帯の中央部に位置し、標高は340メートルです。石灰岩を中心に、粘土、泥灰土の土壌は南向きに面しており、温暖な気候のもとで育てられます。しかし、常に風が吹いているため、ブドウの房は病気にかかりにくく、完璧に成熟しません。

「畑での仕事を生きがい」とするエニオ氏が、ブドウ畑を常に見守り、ブドウは完熟した状態で収穫します。醸造においても、必要があると思わない限りSO2は添加しません。数年前より、エニオ氏に強力なパートナーが出現し、愛娘のソフィア氏が参画しています。





WINE



Colli Tortonesi Cortese "Il Monte"
イル・モンテ(白)
品種:トレッピアーノ 60%、マルヴァジア ビ
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。



Vino Bianco Derthona "I Tre Venti"
イ・トレ・ヴェンティ(白)

品種:ティモラツソ
海拔340m
地質:主に石灰岩質
樹齢:15年

9月中旬に手摘みで収穫。破碎後、压榨、澀引
き、ステンレスタンクで自然発酵。翌年の春ま
で静置。アロマと風味を維持するために濾過
や清澄をせずに瓶詰め。瓶内熟成1年以上。



Colli Tortonesi DOC Dolcetto
"Il Bricco delle Streghe"
イル・ブリッコ・デッレ・ストレーゲ(赤)

品種:ドルチェット
海拔340m
地質:主に石灰岩質
樹齢:15~20年

手摘みで収穫されたドルチェットをステンレ
スタンクで自然発酵、熟成。
アロマと風味を維持するために濾過や清澄を
せずに瓶詰め。古典的な手法で作られた、素
晴らしいドルチェット。



Vino Rosso Nebbiolo
"Il Muret"
イル・ムーレ(赤)

品種:ネッピオーロ
海拔340m 地質:主に石灰岩質
樹齢:7~8年 生産量:約1000本

10月初旬に手摘みで収穫。破碎後、セメント
タンクを使い土着酵母で自然発酵。マセレーシ
ョンは約一週間。ルモンタージュは2回/日行
う。セメントタンクで熟成、適宜澀引きを行い、
瓶詰め前にはステンレスタンクへ置換。亜硫酸
塩を添加せずに瓶詰め。瓶内熟成1年以上。



Colli Tortonesi Barbera "La Morella"
ラ・モレッラ(赤)

品種:バルベラー
海拔340m
地質:主に石灰岩質
樹齢:15~20年

9月下旬に手摘みで収穫。破碎後、セメントタ
ンクを使い土着酵母で自然発酵。マセレーシ
ョンは約一週間。ルモンタージュは2回/日行
う。セメントタンクで熟成、適宜澀引きを行い、
瓶詰め前にはステンレスタンクへ置換。亜硫酸塩
を添加せずに瓶詰め。



Vino Rosso "La Corte dei Merli"
ラ・コルテ・ディ・メルリ(赤)

品種:フレイザ
海拔340m
地質:主に石灰岩質
樹齢:7~15年

9月下旬に手摘みで収穫。破碎後、セメントタ
ンクを使い土着酵母で自然発酵。マセレーシ
ョンは約一週間。ルモンタージュは2回/日行
う。セメントタンクで熟成、適宜澀引きを行い、
瓶詰め前にはステンレスタンクへ置換。亜硫酸塩
を添加せずに瓶詰め。



BUDO-SAKAGURA-YUHARA