

# YUHARA BRAND MAGAZINE

---

SEPTEMBER 2024 // SPLIT EDITION



Ottomani

BUDO-SAKAGURA-YUHARA

# イタリア トスカーナ州

## Itaria Toscana

トスカーニャ州 (Toscana) は、イタリア中部に位置する州で、イタリアでも最も美しい風景や豊かな文化遺産を持つ地域の一つとして知られています。トスカーナはワインの名産地、美術や建築の中心地としても有名で、多くの観光客が訪れる人気のある観光地。

### 1. 地理と自然

トスカーナはアペニン山脈からティレニア海まで広がっており、海岸線が豊富な地域です。内陸部には丘陵地帯が広がり、オリーブ畑やブドウ畑が美しい田園風景を形作っています。主要な都市はフィレンツェ (州都)、ピサ、シエナ、ルッカなど。また、温泉地も多く存在しており、リラクゼーション目的で訪れる人々もいます。

### 2. 歴史

トスカーナは古代エトルリア文明の中心地でした。紀元前8世紀頃からエトルリア人がこの地に定住し、彼らの文化が繁栄しました。その後、ローマ帝国の支配下に入りましたが、中世には都市国家が発展し、フィレンツェを中心にルネサンス文化が開花しました。特に14世紀から16世紀にかけて、フィレンツェは芸術、科学、文学の中心地となり、ミケランジェロやレオナルド・ダ・ヴィンチ、ダンテ・アリギエーリなど、多くの著名な芸術家や思想家を輩出しました。

### 3. 文化と芸術

トスカーナはルネサンス発祥の地として特に有名。フィレンツェにはウフィツィ美術館やアカデミア美術館があり、ミケランジェロの「ダビデ像」やボッティチェリの「ヴィーナスの誕生」など、世界的に有名な美術作品を鑑賞できます。また、ピサの斜塔やシエナのカンポ広場など、歴史的な建築物も多く残っています。

### 4. 食文化

トスカーナの料理はシンプルでありながらも風味豊かです。伝統的なトスカーナ料理には、パンを使ったスープ「リポリータ」や「パッパ・アル・ボモドーロ」、牛肉のステーキ「ピステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」などが有名です。また、ワインの産地としても名高く、特にキャンティやブルネッロ・ディ・モンタルチーノなどが世界的に知られています。

### 5. 観光

トスカーナは自然、美術、文化が融合した観光地として人気があり、主要な観光スポットは、フィレンツェ: ルネサンスの中心地で、ドゥオーモやウフィツィ美術館などの名所があります。

ピサ: 有名なピサの斜塔やドゥオーモ広場があります。

シエナ: 中世の街並みが残る都市で、カンポ広場で毎年「パリオ」と呼ばれる伝統的な競馬が行われます。

サン・ジミニャーノ: 中世の塔が多く残る小さな町で、「塔の町」とも呼ばれます。

ヴァル・ドルチャ: 世界遺産に登録されている美しい田園地帯で、風景やワインリー巡りを楽しめます。

### 6. ワイン

トスカーナ州はイタリア屈指のワイン産地であり、ブドウ畑が丘陵地帯に広がっています。最も有名なワインとしては、キャンティ (Chianti) があり、この地域で生産されるワインは赤ワインが中心です。特にサンジョヴェーゼ (Sangiovese) というブドウ品種がよく使われ、力強い味わいが特徴。

トスカーナは、歴史、文化、自然が美しく融合した地域であり、訪れる価値のある場所です。



ピサの斜塔



ダビデ像(ミケランジェロ)



フィレンツェの街並み

## オットマーニ Ottomani

ローマが建設される以前にイタリア中部で繁栄したエトルリアに遡る歴史と文化を持つ町。それを反映する典型とも言える“コット・ディ・インプルネータ(Cotto di Impruneta)”と呼ばれるテラコッタはルネサンス期の建築家、ブルネレスキがフィレンツェのサンタ・マリア・デルフィオーレ大聖堂の円蓋に使用したことで有名です。

このインプルネータで生まれ育った友人4人で立ち上げられたワイナリーがオットマーニ。

エンリコ・ジョヴァンニーニ、コジモ・ペコリーニ、レオナルド・ボネッリそしてアンドレア・マラボルティの4人は大学で醸造学を学びながら、同時に疑問を感じ始めます。

その疑問とは、ブドウの栽培、ワイン醸造が盛んな地元で代々受け継がれてきた在来品種を横目にインターナショナルな品種が隆盛を極めていた事です。両親は農業から離れた世代ですが、祖父の世代はぶどう栽培に携わっていた経緯を持つ彼らは大学で学んでいる事、祖父の世代から受継いだバックボーン、時代の流れに沿わず在来品種ありきのワイン造りをする事を決意します。とは言っても、経済的に余裕がある訳ではない4人の若者は実践を重視、大学の在学中、卒業後にも海外を含めいろいろなワイナリーで働き、経験値を高めていきました。

そして2005年に自分達のワインを試験的に造り始めます。

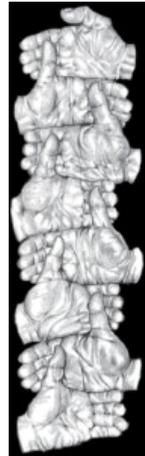
当時の醸造場所はエンリコのカレージ。カレージワインとしてのスタートだったと言えるでしょう。2007年にはオットマーニとしていよいよ本格的なワイナリーとなります。

オットマーニとはイタリア語で「8本の手」という意味。彼ら4人が力を合わせてワイン造りをしていく、それぞれの2本の手を合わせてこそ「8本の手=オットマーニ」になるという友情がこもった素敵な名前ではないでしょうか。

彼らのぶどう畑は生まれ故郷のインプルネータ及び隣接する町、グレーヴェ・イン・キアンティにあり総面積は15ha。また、オリーブ畑も

15haあり、在来品種を合成化学農薬や化学肥料を使用することなく、サステブルに「8本の手」で栽培しています。2014年からは友人であるテラコッタ職人であるマッシモの作ったコット・ディ・インプルネータ製アンフォラでの醸造も開始、2016年にリリースされています。故郷のぶどう、そのぶどうを栽培している同じ大地を焼き上げたアンフォラによって熟成を育んだワイン彼らの故郷、テロワールをかんじさせてくれるのは当然の帰結と言えるでしょう。

4人と8本の手はこれからも新しい挑戦を続けていきます。





# WINE



Toscana Bianco  
トスカーナ・ビアンコ(白)

品種:トレヴィアーノ 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日ほど果皮とマセラ  
ーション。



Toscana Rosato  
トスカーナ・ロザート(ロゼ)

品種:サンジョヴェーゼ

一番新しい区画の葡萄から。サンジョヴェーゼ  
70%、カナイオーロ20%、コロリーノ10%。  
果皮を短時間浸漬。冬の間はシュールリー。



Chianti Classico Riserva  
キャンティ・クラシコ・リゼルヴァ(赤)

品種:サンジョヴェーゼ

所有する畑の中でも最も樹齢が古い、最高の  
区画のブドウで作られるトップキュヴェ。  
非常にやせた土壌に植わるサンジョヴェーゼ  
からは1本あたり1キロ以下の収量しかありま  
せん。セメントの発酵槽で40日にわたる発  
酵。18か月間、20ヘクトリットルのトスカーナ  
のオーク樽でバトナーージュされながら熟成。



Canaiolo  
カナイオーロ(赤)

品種:カナイオーロ

発酵は225リットルのバリックを立て、上面を  
取ったものを開放発酵槽として使用。培養酵  
母などは使用せず完全に熟した葡萄のみをフ  
ェノール類を抽出させるために40日以上か  
けて行います。バトナーージュなどは手作業。熟  
成はフレンチオークの新樽で16か月以上。ろ  
過などは行わず瓶詰。



Chianti Superiore  
キャンティ・スーパーiore(赤)

品種:サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ  
10%

発酵はセメントタンクにて。培養酵母などは使  
用せず完全に熟した葡萄のみをフェノール類  
を抽出させるために30日以上かけて行う。熟  
成はフレンチオークの樽で14か月以上。ろ過  
などは行わず瓶詰。



Chianti Classico  
キャンティ・クラシコ(赤)

品種:サンジョヴェーゼ

発酵はセメントタンクにて。培養酵母などは使  
用せず自発的な発酵で15-25日ほど。  
熟成はセメントタンクにて14か月ほどでろ過  
などは行わず瓶詰。

## WINE

地元インプルネータの土で  
焼いたテラコッタアンフォラで  
発酵、熟成された  
アンフォラシリーズ



Toscana Bianco Anfora  
トスカーナ・ビアンコ・アンフォラ(白)

品種:トレッビアーノ、マルヴァジア・ピアン  
カ

地元インプルネータの土で焼いたテラコッタ  
のアンフォラで発酵、熟成された白ワイン。



Toscana Sangiovese Anfora  
サンジョヴェーゼ・アンフォラ(赤)

品種:サンジョヴェーゼ

ブドウの樹一本あたりの収穫量は2キロ。  
20%のブドウは全房使用。  
アンフォラ内で発酵。最後の30日は果帽は手  
作業で沈める。発酵後4~6か月間アンフォラ  
の中でワインはじっくりと熟成期間。冬の寒さ  
でワインを安定させてから瓶詰め。



Toscana Rosso Vitigli Antichi Anfora  
ロツソ・ヴィティーリ・アンティケ・アンフォラ(赤)

品種:カナイオーロ40%、コロリーノ30%、チ  
リエジョーロ、マルヴァジアネーラ各15%

フィレンツェの15キロ南。インプルネータとス  
トラダの間にある歴史あるイタリアワインの  
素晴らしい産地にある畑。ブドウの樹一本あ  
たりの収穫量は2キロ。30日ほど、アンフォラ  
内で発酵。発酵後4~6か月間アンフォラの中  
でワインはじっくりと熟成。

## SWEET & OLIO



Vendemmia Tardiva  
ヴェンデミア・タルディーヴァ(白甘口)

品種:トレッビアーノ、サンジョヴェーゼ、マル  
ヴァジア、カナイオーロ

最初に畑でも収穫を遅らせブドウを乾燥。そ  
の後、収穫し、さらに数か月乾燥させ糖分を凝  
縮させる。3年間にわたり夏の期間ワインはゆ  
っくりと発酵。冬の間はカラテツリというトス  
カーナの伝統的な小さな樽の中で休ませる。



Olio Extra Vergine di Oliva  
オリーブオイル

品種:モライオーロ40%、フラントイオ40%、  
レツチーノ15%、コレツジョーロ5%。

高品質のワインと油の生産の歴史的な地であ  
るキャンティにあるオリーブ畑で採れたオリ  
ブだけを使って生産されたエクストラバージ  
ン・オリーブオイル。  
オリーブは収穫後12時間以内に圧搾され、  
抽出は低温(18°~22°)で機械プロセスの  
みによって行われます。



**BUDO-SAKAGURA-YUHARA**