

YUHARA BRAND MAGAZINE

SEPTEMBER 2024 // SPLIT EDITION



Laioro Leginin

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、アニョロッティ (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できます。

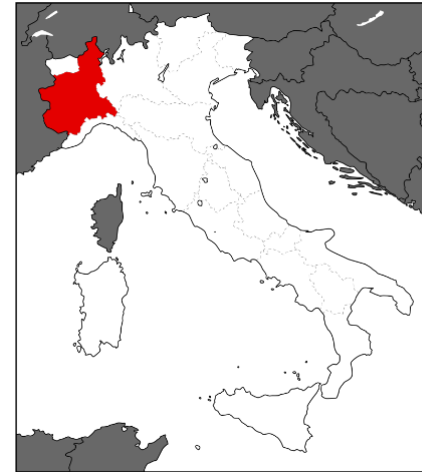
6. 見どころ

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

ライオーロ・レジニン

Laiolo Reginin

ピエモンテ州、アスティ県にある人口600人ほどの小さな町ヴィンキオ。非常に古い歴史を持ち、935年にアレラーモ侯爵が、サラセン人と戦い、そして打ち負かした舞台として知られています。

産地：ピエモンテ アスティ ヴィンキオ
概要：1943年創業
畑の面積：7ha
生産量：35,000本

現在4代目の当主であるジャンバオロ（皆はバオロと呼んでいます）です。1943年には曾祖父、祖父がワイン造りを行っていたことが記録に残っていますが、ライオーロ家がそれ以前からこの地でワイン造りをしていた事はワイナリー名に冠している“レジニン”という称号からも想像に難くありません。“レジニン”とは「女王（イタリア語でレジーナ）が信頼する部下」という意味があり、1318年にスカランビ侯爵家からライオーロ家に与えられた称号です。ヴィンキオ村にライオーロの苗字を持つ家は何軒もありますが、“レジニン”を名乗れるのはライオーロ・レジニンだけです。

そんな歴史ある土地の、歴史あるワイナリーであるレジニンであるはずですが、現当主のバオロは母親から受け継いだ畑をもとに、自ら畑を少しずつ買い足し、現在の広さまで広げていきました。アルトモンフェラートに位置するレジニンの畑は6ヘクタールがバルベラで、ドルチェット、フレイザ、グリニョリーノ、そしてコルテーゼが残り1ヘクタールの畑に植えられています。畑の斜面上部は砂質、下部はやや粘土が強いそう。

そんな土壌から生まれるワイン、アルコールが非常に高くなりがちなバルベラの中にあっても芯がありながらも、軽やかさのある非常にバランスの良いもの。食事に寄り添う飲み心地の素晴らしいもの。

醸造に関しては、自然酵母のみで発酵。温度管理をせずに醗酵。瓶詰めは重力を利用した充填を行いワインに負担をかけないようにしており、瓶内熟成のための貯蔵スペースを拡大する為、数年前に新しい貯蔵セラーが生まれました。これにより抜栓前に適切な休息を提供する設備が整いました。

醸造セラーも新規建設中、常に挑戦を続けたいバオロの夢は際限がありません。

LAIOLO REGININ
AZIENDA AGRICOLA





WINE



Cortese Alto Monferrato "Chi Ca Vota"
キ・カ・ヴォータ(白)

品種: コルテーゼ
地質: 白色凝灰岩(火山灰質) 樹齢: 40年以上
コルテーゼはイタリア語で「親切」「礼儀正しい」という意味を持ち、レージンではこの名前を尊重、フルーティーで風味豊かなエレガントな味わいのワイン造りを心がけた。「キ・カ・ヴォータ」とはピエモンテ方言で「たまには」「ときには」という意味合いの言葉。赤ワインの土地でも、たまには白ワインを飲もうという遊び心のあるネーミング。



Barbera d'Asti "La Mora"
ラ・モーラ(赤)

品種: バルベラ
地質: 砂質 樹齢: 10-30年
除梗、破碎を行い果皮接触させたままスチールタンクで30-40日間発酵。アルコール発酵中はピジャージュ(搾入れ)を行う。瓶内熟成は8-12ヶ月。
砂質土壌が素晴らしいフレッシュさを与えてくれる。ワイン名の「モーラ」はイタリア語でブラックベリーを意味するが、まさに小さな赤い果実のもつ風味、繊細でエレガントなボディを堪能できる。



Freisa d'Asti DOC "Setfii"
セトフィイ(赤)

品種: フレイザ
グリニョリーノ同様、種が発酵の日数とタンニンの構造を決定する。セメントタンクは温度の安定を図ることができるが、温度調節していないスチールタンクより発酵時間を少し短くすることで可能。「セトフィイ」はピエモンテ方言で語の「7人の女の子」という意味。昔、ヴィンキオ村の谷に住んでいた家族が家系を継がせる為、息子の誕生を願ったが、結果、その家族には7人の女の子が生まれ息子を断念。それからこの谷は「セトフィイ」つまり「7人の女の子」と呼ばれる様になった、という伝承から命名。



Grignolino d'Asti "L'intruso"
リントルーゾ(赤)

品種: グリニョリーノ
ブドウ名は「種を多く含む」という意味の「グリニャ」「グラニョーラ」というアスティ地域の言葉に由来している。1粒の実に4つの種があり、うまく管理しないと非常にタニクになるが、本来はエレガントな構造を持つワインになるポテンシャルがあるが、醸造中は細心の注意が必要。「リントルーゾ」とはイタリア語で「侵入者」。バルベラの土地に侵入してきたという意味で命名しているが、パオロの祖父母の時代から栽培、受け入れられている侵入者。



Barbera d'Asti "Da Sul"
ダ・スール(赤)

品種: バルベラ
凝灰岩はその特性上、保水性があり、ブドウが長い時間をかけて良い状態で熟成、土壌からより多くの養分抽出が可能になる。したがって砂質で造られるワインより豊かな味わいを楽しむことができる。「ダ・スール」はピエモンテ方言で「一人で」という意味。醸造家の力を借りず、家族の経験だけを頼りに造りあげたパオロの思い入れが詰まったワイン。



Monferrato Dolcetto "Noi 4"
ノイ・クワットロ(赤)

品種: ドルチェット
ドルチェットはその特性上、完熟すると落下する傾向があるが、粘土成分によってもたらされる冷たい土壌が、果実の味をうまく表現することができている。「ノイ・クワットロ」とは「私たち4人」というイタリア語。4人とはパオロとアンナ、そして娘のアレッシアと息子のニコロ。ドルチェットの伝統を受け継ぐことを選んだ私たち4人、という家族の伝統と絆を思いにした命名。



Nizza "Lai Man"
ニツァ ライマン(赤)

品種: バルベラ
飲み心地の軽やかさが信条の「ライオーロ・レージン」ですが、この「ライマン」に関してかはかなりの凝縮感。アルコール度数14.5%に達し、エキスの詰まった凄みを感じさせる特別なワインに仕上がっています。それでいながら、驚くべき飲み心地もそなえている絶妙のバランス。パオロさんのキャラクターがワインに反映されているよう。10月初旬に手摘みで収穫。除梗、破碎を行い果皮接触させたままスチールタンクで30-40日間発酵。

アルコール発酵中はピジャージュ(搾入れ)を行う。700リットルの樽(トノー)で12か月熟成、瓶内熟成は6ヶ月以上



BUDO-SAKAGURA-YUHARA