

YUHARA BRAND MAGAZINE

SEPTEMBER 2024 // SPLIT EDITION



La Villana
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 있습니다。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人々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

ラ・ヴィラーナ La Villana

産地：Lazio, Viterbo, Gradoli
創業：2016年
畑の面積：2.5ha
生産量：9000本

ラツィオ州、北西にあるヴィテルボ県、ボルセーナ湖を眺める美しい場所に「ラ・ヴィラーナ」があります。スイス系アメリカ人であるジョイ・クルによってオフィシャルには2016年に創業されたのがこの「ラ・ヴィラーナ」。

ジョイ・クルはコネチカット州で育ち。父親が経営するワインショップで仕事をするうち、興味はワイン造りに移っていきました。そして2013年。ワイン造りの情熱を抑えきれず当時、イタリア語は話せなかったにもかかわらずにイタリアへ移住。ローマを拠点に、ピエモンテやトスカーナなど偉大なワイン産地でワイン造りを学ぶことも考えましたが、ラツィオの素晴らしい造り手『レ・コステ』に出会い、「グラードリ」へ。そして『レ・コステ』で研修生としてワイン造りを学んでいきます。

できるだけ人的介入を避け、環境に配慮した農業のあり方、土着品種への愛着、土着酵母のみで発酵を行い二酸化硫黄を使わない無添加なワイン。

彼女はワイン造りの技術だけではなくワイン造りの哲学を学びました。そして、日々の生活の中、自然環境が尊重されているボルセーナ湖、グラードリの町に対する愛情が深くなるにつれ、この土地から離れられない、ということを悟ります。

夫となる羊飼い、シモーネと出会ったことも大きな理由でしょう。地元グラードリをよく知るシモーネの協力を得て休閑させたくない年配の農民からブドウ畑を引き継ぐことができました。古い農家の家を意味するヴィラッーナを名前に、夫であるシモーネの職業からインスピレーションを受けた羊をモチーフにしたエチケットを掲げて2016年、コネチカットからグラードリへ移住しジョイのワイナリーが産声をあげました。

ラ・ヴィッラーナは古くからの畑2.5haと過去2年間で栽培を始めた畑（アンフィテアトロ、ヴィニャルンガとポッジョ）2.5haを所有、土着品種のブドウをビオディナミ農法で栽培、添加物は使用せずテロワールと生産者の哲学を反映する様に心がけています。





WINE



Vino Bianco
ヴィーノ・ビアンコ(白)

品種: プロカニコ

発酵、熟成は温度管理せずにグラスファイバーのタンクが主体。



Vino Rosato
ヴィーノ・ロザート(ロゼ)

品種: アレーアティコ

発酵、熟成は温度管理せずにグラスファイバーのタンクが主体。

じんわりとしたうまみが詰まったロゼ。



Vino Rosso
ヴィーノ・ロッソ(赤)

品種: グレゲット・ロッソ

発酵、熟成は温度管理せずにグラスファイバーのタンクが主体。

WINE(PURO) & OLIO



Vino Bianco Puro
ビアンコ・プーロ(白)

品種: プロカニコ

うち半分は古木の畑から、半分は家の裏にあるアンフィテアトロの畑からのものです。10日間のマセラシオンを行い、毎日パンチングダウンを行います。一次発酵が終わると、ワインは2つのセメントの卵に入れられ、同じく13ヶ月間熟成されます。



Vino Rosso Puro
ロッソ・プーロ(赤)

品種: グレゲット85%、メルロー15%

2021年はセメントの卵型の醗酵容器がグレゲットだけでは一杯にならなかったため、メルローを少し加えなければならませんでした。グレゲット85%、メルロー15%となっています。除梗し、グラスファイバーで1ヶ月間マセラシオン。圧搾後、一次発酵が終了し、ワインは卵に移された。合計で13ヶ月間、卵の中で熟成させました。



Olio Extra Vergine di Oliva
オリーブオイル

品種: カニーノ、レッチーノ、フラントイオ

古木のカーニーノ、レッチーノ、フラントイオのブレンド。コールドプレス。緑の強い、しっかりと濃厚なオイル。



BUDO-SAKAGURA-YUHARA