VALLE DELL'ACATE

1870年創業のワイン生産者








「ワインは文化。そして文化は途絶えることなく、受け継がれていく。
過去から受け取り、未来へとつないでいくものなのです。」

ガエターナ・ヤコノ

2026

目 次

1. 沿革

ヴァッレ・デッラカーテの主な歩み

2. 歴史

ヤコノ家の起源からワイナリーの誕生まで

3. テロワール

ビッディーニ・ソプラーナとソッターナ、7つの土壌、ディリッロ川との関係

4. サステナビリティ

環境に配慮した選択、農業実践、ワイナリーの環境理念

5. ワインツーリズム：カーザ・デル・ジェルソ

農園の中心で楽しむワイン、料理、滞在

6. ワイン

土着品種が表現する個性

- クリュ
- クラシック・赤ワイン
- クラシック・白ワイン

7. ガエターナ・ヤコノ

6代目の経営、理念、国際的な展望

8. プロジェクトとビジョン：継承

伝統と革新の間で進化し続ける歩み

1. 沿革

ヴァッレ・デッラカーテの主な歩み



1870年

ジュゼッペ・ヤコノ(初代)がワイナリーを創業

1910年頃



フランスへの輸出を開始



1960年代

ジュゼッペ・ヤコノが経営に参画。品質追求の新時代が始まる

1981年

「ヴァッレ・デッラカーテ」ブランド誕生



1993年

歴史的な搾汁施設パルメントと貯蔵施設ディスペンサを全面修復

1995年



ガエターナ・ヤコノが経営に参画し、フラッパートを世界に広める



2018年

全農園でオーガニック認証を取得

2025年



世界30以上の市場でヴァッレ・デッラカーテのワインを展開

2. 歴史

ヤコノ家の起源からワイナリーの誕生まで

ヴァッレ・デッラカーテは、ラグーザ県の中心部、ディリッロ川が形づくるなだらかな丘陵地、ビッディーニ・ソプラーナとソッターナ地区に位置します。代々の農業経営者が培った知識、土地への愛情、卓越した品質への志を受け継いでいます。19世紀末、近隣のブッファ地区で農業を営んでいたジュゼッペ・ヤコノがワイン造りを始めました。当時ヴィットリアは、フラッパートのフランス向け輸出でシチリア随一の活況を呈していました。

その伝統は世代を超えて受け継がれ、刷新されてきました。現在は6代目のガエターナ・ヤコノが、シチリアの文化とアイデンティティとの結びつきを大切にしながら、ワイナリーを国際市場へと導いています。

彼女の理念の中心にあるのは、この土地の財産である土着品種、フラッパート、ネロ・ダーヴォラ、グリッロの価値を高めることです。それぞれが土壌、光、土地の精神を表現します。農園内には重要な考古学的遺跡も残され、古代の生活の痕跡や出土品が、この場所に幾千年もの歴史が息づくことを伝えています。土地と生命、記憶、未来を守り続けてきた証しでもあります。

3．テロワール

ビッディーニ地区、7つの土壌とディリッロ川

ヴァッレ・デッラカーテはシチリア島南東端、ヴィットリア、コミーゾ、ラグーザを結ぶ三角地帯にあります。肥沃な丘陵は海へと緩やかに下り、石積みの壁、砂丘、断崖、透明な地中海の水面が多彩な景観を生み出します。周囲にはユネスコ世界遺産に登録されたバロック都市が点在する、美しい土地です。

この農園の特筆すべき特徴は、50年以上の研究、試験、分析によって特定された7種類の土壌です。ここから「7つの土壌から生まれる7つのワイン」プロジェクトが誕生しました。それぞれの品種に最も適した土壌を選び、香り、骨格、味わいに明確な個性を備えたワインを造ります。科学的な分析と造り手の解釈を組み合わせ、豊かな土壌の特徴を一貫性あるワインのラインアップに表現する試みです。



4. サステナビリティ

環境に配慮した選択、農業実践、ワイナリーの環境理念

サステナビリティは、ワイナリーの理念であると同時に生産方法そのものです。畑でも醸造所でも、自然、人、未来を尊重するという原則を貫いています。

農園全体がオーガニック認証を受け、先進的な環境配慮技術を導入しながら伝統と革新を両立しています。ブドウ畑のほか、柑橘園、地中海性植物の林、渡り鳥、益虫が共存する農業生態系が形成されています。生物多様性はブドウ樹の健全性を支える貴重な資源であり、人と環境の調和の象徴です。

19世紀のパルメントとディスペンサも、この理念を具体化した施設です。歴史的建造物を修復し、現在は訪問客を迎える場として、ワイナリーの起源を伝えています。

主な取り組み:

- シチリアの原子核物理・物質構造研究センターと連携した効率的な灌漑システム。センサーとAIによって畑をリアルタイムに監視し、フラベッサンス・ドレなどの病害を予防。必要な場所と時期に限って緊急灌漑を行い、水の浪費を抑えます。
- 周辺の自然環境と建築的景観に配慮した歴史的建造物の修復。
- 100%オーガニック認証。
- 「7つの土壌から生まれる7つのワイン」を通じた土壌の多様性と土着品種の関係の追求。

- 「VIVA Sustainable Wine」認証:大気、水、地域、ブドウ畑という4つの指標を科学的に評価。カーボンフットプリント、水使用量、景観への影響、栽培管理、社会的影響を測定します。

- 先進事例「Case di Biddini」エネルギーコミュニティ:地域の農業事業者と再生可能エネルギーを共同利用するプロジェクト。この地域で初の農業・ワイン分野のエネルギーコミュニティです。

VINO BIOLOGICO
IT-BIO-004
AGRICOLTURA ITALIA

VIVA SUSTAINABILITY
ITALIAN MINISTRY OF ENVIRONMENT AND ENERGY SECURITY
CERTIFIED ORGANIZATION

5. ワインツーリズム：カーザ・デル・ジェルソ

ワイン、料理、ホスピタリティ

ヴァッレ・デッラカーテを訪れることは、シチリアの田園が持つ本来の美しさに触れることです。

その理念から生まれた「カーザ・デル・ジェルソ」では、ワインと料理が互いの個性を引き立てます。
料理には農園の菜園や近隣で採れた地元食材を使用しています。

さらに滞在を楽しみたい方のために、ブドウ畑の静けさに包まれた客室を3室用意。ゆっくりと流れる田園の時間とシチリアの光を味わえます。

6．ワイン

土着品種が表現する個性

ヴァッレ・デッラカーテのワイン造りは、尊重と調和を基本としています。畑と醸造所では介入を最小限に抑え、自然の表現を大切にします。ブドウに負担をかけない穏やかな破砕、果実本来の時間を尊重した温度管理発酵、必要な場合でも果実味を覆わない控えめな樽使いを徹底します。土壌と気候の個性を守り、造り手は主役ではなくその守り手となります。生産の二本柱は、フラッパート・ディ・ヴィットリアDOCとチェラズオーロ・ディ・ヴィットリアDOCGです。

ラグーザ地方の歴史的品種フラッパートは、この土地で真価を発揮します。軽やかさ、自然な魅力、香りの優雅さを兼ね備え、地中海の食文化や現代の節度ある飲酒スタイルとも調和します。ヤコノ家が代々栽培してきたヴィットリアのテロワールにおいて、フラッパート・ディ・ヴィットリアDOCは、シチリアを代表する洗練された表現の一つとして評価されています。

もう一つの柱であるチェラズオーロ・ディ・ヴィットリアDOCGは、シチリア唯一のDOCGです。ラグーザ、カターニア、カルタニッセッタの各県にまたがる限定された産地で、ネロ・ダーヴォラの骨格とフラッパートの新鮮さが調和します。ヴァッレ・デッラカーテは保護協会の積極的な会員として厳格な基準で熟成を行い、歴史的産地で生産され18か月以上熟成されたワインに認められる「クラッシコ」を名乗っています。

この二つの象徴的なワインには、光、芸術、幾層もの文化が息づく土地の物語が凝縮されています。果実を尊重し、土地の声に耳を傾け、伝統を未来へとつなぐワイナリーの哲学そのものです。

クリュ
厳選した畑から生まれ、複雑さ、優雅さ、熟成力を通して土地の本質を表現するワインです。



フラッパート・ヴィーニャ・ビッディーネ・ソッターナ
ビッディーニ・ソッターナ地区の1.88haの小さな畑から生まれます。シルトと大きな白い小石を含む黒土が特徴です。19世紀末にジュゼッペ・ヤコノが植えた歴史的なフラッパートのクローンを再植樹し、家族の伝統を継承しています。2023年から生産。コンクリート槽で8か月、瓶内で最低10か月熟成します。赤い果実、熟したブラックベリー、ラズベリー、バラの花びら、繊細なジャムの香りが重なり、均整の取れたタンニンと長い余韻が続きます。「ビッディーネ」は地区の古名に由来し、ラベルは1906年のファットリア・ビッディーニのボトルを着想源としています。「7つの土壌から生まれる7つのワイン」の一つとして、白い小石を含む黒土の個性を映します。



タネー — ネロ・ダーヴォラ
ネロ・ダーヴォラの力強さと奥行きを表現する、純粋で凝縮感のある樽熟成赤ワイン。砂を多く含む石灰質土壌の小区画から造られます。水はけがよく、熱を吸収・放出する黄土色の砂質土壌が、ブドウのゆっくりとした成熟を助けます。収量を抑えた畑から生まれる「タネー」は、シチリア方言で「ガエターナ」を意味し、祖母の愛称にちなみます。ヴィットリアのネロ・ダーヴォラは、力強さだけでなくバランスが際立ちます。ビッディーネ・ソプラーナの軽く水はけのよい石灰質・砂質土壌が、繊細で優雅な、芯の通った味わいを育みます。



イリ・ダ・イリ ― チェラズオーロ・ディ・ヴィットリア・クラッシコDOCG
農園で最も標高の高いビッディーネ・ソプラーナ台地の赤橙色の砂質土壌から生まれます。軽く水はけがよく、酸素に富む土壌は、深みがありながら重くなく、骨格と躍動感を兼ね備えたワインを育みます。単一区画のワイン「イリ・ダ・イリ」の名は、ダンテ『神曲』天国篇の最終歌に由来し、互いに映し合う二つの光の輪を意味します。ネロ・ダーヴォラとフラッパートの融合を象徴する名です。果実味を尊重した控えめな樽熟成と長い瓶内熟成により、優雅な骨格、深み、明るい余韻を備えたクラッシコに仕上がります。

クラシック・赤ワイン
シチリア南東部の歴史と個性を映し、地中海の凝縮感と優雅で明るい新鮮さを併せ持つワインです。



イル・フラッパート ― フラッパート・ヴィットリアDOC
ワイナリーを象徴する品種。ビッディーネ・ソプラーナとソッターナの白い大きな小石を含む締まった黒土に根を張ります。通気性と養分のバランスに恵まれ、香りの熟度と新鮮さが調和します。穏やかな標高、絶え間ない風、土壌のミネラル組成と保水性が、繊細で軽快なスタイルを生みます。果実の純粋さを守るためステンレスタンクで熟成。透明感あるルビー色、熟したチェリー、ラズベリー、ブラックベリー、バラ、ほのかなバルサミコの香り。口当たりは滑らかで、生き生きとした酸が余韻を伸ばします。食事との相性も幅広く、ヴィットリアでは古くから「魚のためのワイン」として親しまれ、サバ、マグロ、魚のスープなどに合わせてきました。軽い赤と魚介の組み合わせが流行するはるか以前から続く土地の食文化です。



BDN チェラズオーロ・ディ・ヴィットリアDOCG
「BDN」は、このワインが生まれる歴史的なビッディーネ地区の名を音で表した略称です。現代的な響きの中に土地の記憶を宿し、産地とワインを結びつけます。ビッディーネ・ソプラーナの濃淡さまざまな赤い砂質土壌で、濃い土には骨格と熟成力をもたらすネロ・ダーヴォラ、明るい砂地には香りと軽やかさをもたらすフラッパートが育ちます。両品種の調和から生まれるチェラズオーロ・ディ・ヴィットリアは、シチリア唯一のDOCGワインです。「クラッシコ」は伝統的な優良産地を示す呼称で、この台地はその中心地です。バリックとトノーで12か月、その後瓶内で最低9か月熟成し、18か月以上というクラッシコの熟成要件を満たします。古い土地の物語を新たな表現で伝える一本です。



イル・モーロ ― ネロ・ダーヴォラ
標高約120m、黒に近い暗色の土壌にある畑から生まれます。小さな黒い石を含む中程度の粒径の土が排水と根の深い成長を促します。この土壌と微気候が、当地のネロ・ダーヴォラの個性を引き出します。木樽、ステンレスタンク、瓶内で計9~12か月熟成。ガーネットの輝きを帯びた鮮やかなルビー色で、熟したプラム、サワーチェリー、小さな赤い果実、カカオ、繊細なスパイスの複雑な香り。豊かな骨格、調和、柔らかく持続するタンニンが特徴です。「7つの土壌から生まれる7つのワイン」の哲学を体現します。

クラシック・白ワイン
海風と明るい石灰質・砂質土壌が育む、地中海の風のように芳醇で繊細なワインです。



ザーグラ ― グリッロ
海岸に近い、黄色みを帯びた砂質粘土の畑で育ちます。軽い土壌、絶え間ない風、海への近さが、フレッシュでミネラル感と塩味を備えたスタイルを生みます。一般に豊かで柔らかいシチリア西部のグリッロとは異なり、伸びやかで生き生きとした味わいです。ステンレスタンクで4か月、瓶内でさらに4か月熟成。明るい麦わら色、オレンジの花、白い花、柑橘類の力強い香りに、潮風を思わせる塩味とミネラルのニュアンス。エレガントで持続性のある味わいです。



ティンブラ ― ヴェルメンティーノ
畑と土壌の声に耳を傾ける探究から生まれたワイン。2023年はヴェルメンティーノ単一品種として造られましたが、白い石灰質土壌の区画が持つ個性を再検討しました。この畑には、土地に深く根差したモスカートと、かつて「ビディス」のラベルで使われていたシャルドネも植えられています。2024年は生産を見送り、プロジェクトを再構築。2025年からはヴェルメンティーノ、モスカート、シャルドネのブレンドとして、畑の個性をより忠実に表現し、地中海的な風味と優雅さ、複雑さを両立させます。



フィル・ドーロ ― フラッパート・メトド・アンチェストラーレ
土地の農民文化と象徴的品種フラッパートに捧げる、フレッシュで親しみやすい微発泡ワイン。アンセストラル方式を採用し、自然発酵を低温で一時停止させた後、王冠で栓をして瓶詰めします。温度上昇とともに瓶内で自然に発酵が再開し、糖や酵母は添加しません。きめ細かくクリーミーな泡と新鮮な果実味、グレープフルーツ、ザクロ、オレンジピールの香りが重なり、豊かなアロマを楽しめます。

7．ガエターナ・ヤコノ

6代目の経営、理念、国際的な展望



ヤコノ家6代目のガエターナは、経験の確かさと変革への意欲を結びつけ、ヴァッレ・デッラカーテを率いています。シチリアワインの国際的な位置づけを刷新し、30以上の海外市場へと事業を広げました。サステナビリティを単なる標語ではなく、実際の仕事と考え方の基盤としています。

彼女の経営には厳格さと創造性が共存します。シチリアを保存すべき過去としてではなく、絶えず進化する実験の場と捉えています。実践性と展望、伝統と変化を併せ持つ姿勢が、ワイナリーの真正性と未来志向を支えています。

8. プロジェクトとビジョン：継承

伝統と革新の間で進化し続ける歩み

継承

ヴァッレ・デッラカーテの物語は続いていきます。150年以上にわたり、土地を耕すことを愛情の表現としてきた家族の歴史です。毎年の収穫は未来への信頼であり、風景、地域社会、記憶に対する約束です。継承とは単なる時間の経過ではなく、更新され続ける価値観。シチリアの美しさをワインを通じて守り、自然を保護し、文化を分かち合うことが私たちの理念です。一本一本のワインには、季節ごとに更新される土地への誠実な思いが込められています。「7つの土壌から生まれる7つのワイン」は、土地の研究と解釈を形にしたプロジェクト。土壌ごとに異なる性格やニュアンスがあり、それらが一体となって、進化を続けるワイナリーの豊かなモザイクを形づくっています。

ビジョン

ヴァッレ・デッラカーテは、現実的な取り組みと開かれた視野を両立させます。サステナビリティ、革新、ワイン文化を、オーガニック栽培、資源の高度管理、農業・ワイン分野のエネルギーコミュニティ、7つの土壌の価値向上という形で実践しています。一本一本のワインが光、風、土、自然を慈しむ人々の手を語ります。すべてのプロジェクトは地域社会と未来に向けた行動です。ここでシチリアは、土地に深く根差した本物の現代的なワインを通して、その記憶と約束を語り続けます。

ヴァッレ・デッラカーテ

お問い合わせ・基本情報

創業:1870年
ブドウ畑:70ha(オーガニック)
年間平均生産量:30万本

動画を見る

プレスお問い合わせ先
マーケティング・広報部

marketing@valledellacate.it
press@valledellacate.it

ヴァッレ・デッラカーテ
Contrada Biddini Soprana e Sottana, Acate (RG)

www.valledellacate.com

2026年2月更新