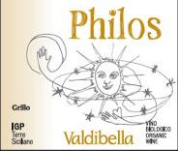



Valdibella

Valdibella
ヴァルディベッラ

ヴァルディベッラはもともと1990年に、「地元のプロデューサーを巻きこんで、テロワールを尊重しながら、栽培から瓶詰まですべての段階をフォローする」という考えの元立ち上げられたトマス&ギーゼンという会社が、各地で造る協同組合の一つだった。ヴァルディベッラは、ムニールをつくっていたが、徐々に規模が大きくなり、トマス&ギーゼンのもとを離れ、自分たちで販売まで管理するようになる。現在は同じ考えを共有する複数の農家が経営しており、「自身の土地から最大限生み出し、最大限与える。そこで働くすべての人と自然をとりまく、現実を認識し、持続可能な農業を行う」をモットーに経営にあたっている。彼らのHPIにはビオ栽培や醸造に関するページだけでなく、「倫理」と書かれたページが存在し、2004年にシチリアで広がった、アッディオピッツォと呼ばれるマフィアの存在に反対するムーヴメントへの賛同の意が掲げられている。

	○Sicilia - Munir シチリア ムニール			備考 ムニールとは、827年から約200年に渡りシチリアを支配したアラブの言葉で「光」を意味する。 光は彼らの土地を最も特徴づける要素であり、自分たちのワインも光で溢れたものであって欲しいとの願いが込められている。エチケットには、イタリアを代表する楽器であるタンバリンが描かれている。北イタリアのアーティストが手掛けた。
	畑 品種：カタラット100% 植樹：2005年、1995年、1980年 位置：標高500m、北・東 土壌：褐色土、粘土、石灰質	醸造	ステンレスタンク醗酵 ステンレスタンクで6~8か月間熟成	
	○Sicilia - Isolano シチリア イゾラーノ			備考 アルベレッコに仕立てられた、カタラット。標高も高く、北向きのより冷涼な環境で育ったブドウを、軽くマセレーションすることで、味わいに厚みを与える。 エクストラ・ルチドとは、正式なクローン名。
	畑 品種：カタラット・エクストラ・ルチド100% 位置：標高400m、北向き 土壌：粘土石灰質	醸造	ステンレスタンクで10日間マセレーション ステンレスタンクで熟成	
	○IGP Terre Siciliane - Zibibò テッレ・シチリアーネ ジビボ			備考 モスカート・ダレッサンドリアのシチリア西部での呼び名はジビッポとして有名だが、さらに彼らの地元であるカンポレアーレではZi Bi Bòと呼ばれる。豊かな果実味の味わいで、満たされる。
	畑 品種：ジビッポ100% 位置：標高400~600m 土壌：粘土石灰質	醸造	一晩のコールドマセレーション ステンレスタンクで醗酵 ステンレスタンクで熟成	
	○Sicilia - Fleurs シチリア フルール			備考 しっかりと熟した果実の甘味を感じられる。 エチケットのテーマは、「Tutto l'universo obbedisce all'amore (=宇宙は愛に従う)」と記載され、カタニア出身のシンガーソングライター、フランコ・パッティエートの歌の一節から引用した。
	畑 品種：グリッポ100% 土壌：粘土石灰質	醸造	収穫翌日、ブドウは圧搾され、同じ畑のブドウから前日に仕込まれた自然発酵のモストが加えられる 発酵は15℃で約20日間続く ステンレスタンクで6か月間熟成	
	○IGP Terre Siciliane - Libera テッレ・シチリアーネ リベラ			備考 アルベレッコに仕立てられたカタラットを、亜硫酸無添加で瓶詰めた。口当たりがよく、落ち着きのある味筋。 エチケットには、「sosteniamo l'agricoltura libera (=わたしたちは自由な農業を支持します)」と記載され、土地への敬意を払った持続可能な栽培への意識がエチケットのデザインにも表現されている。
	畑 品種：カタラット100% 位置：標高400~600m 土壌：粘土石灰質	醸造	除梗後、低温(8℃)のタンクで保管 翌日、発酵中のモスト(前週に収穫された同じ畑のブドウのもの)が加えられる 約12日間続くアルコール発酵が終わる少し前に、果皮を分離する 澱とともにステンレスタンクで5か月間熟成	

		○IGP Terre Siciliane - Philos テッレ・シチリアーネ フィロス		
	畑	品種：グリッロ100% 土壌：粘土石灰質	醸造 除梗後、低温（8℃）のタンクで保管翌日、発酵中のモスト（前週に収穫された同じ畑のブドウのもの）が加えられる 約12日間続くアルコール発酵が終わる少し前に、果皮を分離する 澱とともにステンレスタンクで6か月間熟成	備考 亜硫酸無添加のグリッロ。マセレーションを12日間行うことで得られる骨格とタンニンにより、引き締まった味わいに仕上げている。 エチケットには、「C'è un filo che collega il tutto（=すべては糸で繋がっている）」と記載され、それがエチケットのデザインにも表現されている。
		●Sicilia - Kerasos シチリア ケラソス		
	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ100% 位置：海辺の畑と、標高の高い畑 土壌：粘土石灰質	醸造 ステンレスタンクで10日間マセレーション ステンレスタンクと木製樽で8か月間熟成	備考 海拔0mに位置し、石灰成分の多い白い畑。より標高が高く、表土の粘土層の厚い畑。2つの異なった特徴の畑のブドウをブレンドし、酸と果実味のバランスを取る。 ケラソスとはギリシャ語で、さくらんぼを意味する。よく熟した赤系の果実味と、ハツツとした酸味。
		●Sicilia - Anaya シチリア アナヤ		
	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ100% 位置：南向き 土壌：粘土石灰質	醸造 除梗後、発酵中のモスト（前週に収穫された同じ畑のブドウのもの）が加えられる 発酵は24℃で約10日間行われた後、果皮を分離する マロラクティック発酵の後、ステンレスタンクで6か月間熟成	備考 亜硫酸無添加のネーロ・ダーヴォラ。Fargioneと呼ばれるコントラータにある南向きの単一畑。 エチケットには、「La natura si fonda sulla collaborazione（=自然とは協力の下に成り立つものだ）」と記載され、畑の上で手を取り合う様子がエチケットのデザインにも表現されている。