Badalucco de la Iglesia Garcia
バダルッコ・デ・ラ・イグレシア・ガルシア

パレルモで生まれ育った、ピエルパオロ・バダルッコはマルサラに隣接する、ペトロジーノ村の生まれ。マルサラの工業化の波にさらされ、小規模での生産をあきらめた、ピエルパオロの祖父は、彼の両親に街での生活を勧めた。しかし休みのたびに祖父のもとへ行き、ブドウ畑で作業を手伝っていたことが、ピエルパオロの原風景を形作った。2001年に、ワイナリーを立ち上げ、スティルワインを造りながら、少量ずつマルサラの原型（マルサラ・プレ・ブリティッシュ）となる、酒精強化無しのグリッロの熟成を始める。「ヴィナイオーロが語るべきは歴史、風景、ブドウ畑のみだ。自分を語ってはいけない。」と祖父の遺した言葉を信条にワイン造りをしている。また、祖父と同時代に生き、そして不屈の精神でワインを造り続けたマルコ・デ・バルトリへは、最大限の敬意を抱いている。マルサラという地域、グリッロという稀有な性質を持った品種、その品種の個性を活かした栽培と熟成、それを見いだし受け継いできた人の手によって、マルサラ・プレ・ブリティッシュは生まれる。

《　メインラベルについて　》
Pipa(ピパ)とはマルサラやペトロジーノで歴史的に使われてきた、416リットル前後の容量の木製樽のことで、ピパで醗酵・熟成され、ピパ単位で売り買いもされてきた。その樽を3/4まで満たした状態が、酸化熟成に最適とされている。

《　デカロゴ・ディ・イングハムによる、最良なマルサラ酒を造る方法　》
1、古木のグリッロ種の糖度と酸度の最も高い数値でバランスのとれる、皮がオレンジ色のときに収穫する。
2、破砕、圧搾は足でおこなう。
3、マセレーションと醗酵は木樽でおこなう。
4、熟成はピパでおこなうこと。通常５年～６年からそれ以上。
5、熟成中のピパは3/4までしか満たさない。

○3/4 di Litro
3/4・ディ・リートロ

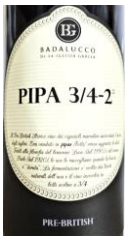
畑	品種：グリッロ100% 植樹：1974～1995年 位置：海抜0m、北東 土壌：土壌成分豊かな赤土	醸造	木製およびステンレスの発酵槽で、6日間のマセレーション フレンチオーク樽/栗樽で6～24ヶ月の熟成	備考	プレ・ブリティッシュ用の歴史的区画でその年最初に収穫したグリッロのブドウ果汁を、ベースとなる収穫年にそれ以前の収穫年（1～5年ほど前）のワインを1割ほどブレンド。カタラットもわずかに入っている。ピパの弟分といった立ち位置のワインで、抜栓後放置しておくとグリッロという品種の酸化熟成能力の高さに驚かされる。短いマセレーション期間に比べ、タンニンの抽出はしっかり味わいに感じ、色も濃い。

○Griddu Verde
グリッドゥ・ヴェルデ

畑	品種：グリッロ70%、ベルデホ30% 植樹：1974～1995年 位置：海抜0m、北東 土壌：土壌成分豊かな赤土	醸造	木製の発酵槽で、10～12日間のマセレーション　足でプレスする フレンチオーク樽で6～36ヶ月の熟成 ノンフィルター	備考	シチリア方言でGriddu＝グリッロ、Verde＝ベルデホを意味する。奥さんのベアトリスの故郷スペインの品種とシチリアの品種のブレンド。高い成熟度のグリッロに、ベルデホの爽やかな酸を与えて軽快にしあげた。

○Perpetuum Pre-Brithsh
ペルペトゥム　プレ・ブリティッシュ

畑	品種：カタラット80%、グリッロ20% 植樹：1950年、2015年 位置：海抜0m、平地～南西向き 土壌：粘土質、土壌成分豊かな赤土	醸造	長期間樽熟成されたグリッロ(通常7-10年熟成)と、ステンレス熟成させたフレッシュなカタラット（通常1-2年熟成）をブレンド（カタラット：グリッロ＝8：2）	備考	グリッロは2012年VT、カタラットは2018年VTの、別々に熟成されたものを2020年にブレンド。 グリッロ以外の新しいVTのフレッシュなワインにグリッロをブレンドしている。　長期の酸化熟成されたグリッロの、よりカジュアルな楽しまれ方だそうです。ピパよりもさらっとしたテクスチャーで、ミネラルや塩味が強いです。



○Pipa 3/4 - N° Pre-Brithsh
ピパ　プレ・ブリティッシュ

畑	品種：グリッロ100% 植樹：1950～90年代 位置：海抜0m、平地～南西向き 土壌：土壌成分豊かな赤土	醸造	木製およびステンレスの発酵槽で、10日から一か月のマセレーション 木製樽（ピパ）で7-15年熟成	備考	古木のグリッロ種の糖度と酸度の最も高い数値でバランスのとれるとされる、皮がオレンジ色のときに収穫する。完璧な成熟に至るまで1，2度収穫がされ最後に残ったブドウが本キュヴェ用のブドウとなる。 熟成中のピパ（380~500Lの樽）を3/4までしか満たさない最適な酸化熟成で数年間、時には10年以上熟成さる。深い輝きのあるオレンジ色になり、複雑味を感じる芳香を放つころ瓶詰をする。