



BADALUCCO
DE LA IGLESIA GARCIA

Badalucco de la Iglesia Garcia

バダルッコ・デ・ラ・イグレシア・ガルシア



バ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、ベ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、ワインリーを立ち上げ、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・プリティッシュ）となる、酒精強化無しのグリッコの熟成を始める。「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、グリッコ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、それを見だし受け継いできた人の手によって、マルサラ・プレ・プリティッシュは生まれる。

《 メインラベルについて 》

Pipa(ピパ)とはマルサラやベ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・イングナムによる、最良なマルサラ酒を造る方法 》

- 1、古木のグリッコ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、破碎、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。

○1° Passaggio プリモ・パッサッジョ		
	<p>煙</p> <p>品種：グリッコ主体 植樹：1974～1995年 位置：海拔0m、北東 土壌：土壌成分豊かな赤土</p>	<p>醸造</p> <p>木製およびステンレスの発酵槽で、約6日間のマセレーション フレンチオーク樽/栗樽で6～24か月間の熟成</p> <p>備考</p> <p>プレ・プ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コのブドウ果汁を、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ることがある。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グリッコという品種の酸化熟成能力の高さに驚かされる。比較的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られ、色も濃い。2022VTベースより、名称を「3/4 di Litro」から「プリモ・パッサッジョ（=1周目）」に変更してリリース。</p>
○Griddu Verde グリッドウ・ヴェルデ		
	<p>煙</p> <p>品種：グリッコ70%、ベルデホ30% 植樹：1974～1995年 位置：海拔0m、北東 土壌：土壌成分豊かな赤土</p>	<p>醸造</p> <p>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か月間の熟成 ノンフィルター</p> <p>備考</p> <p>シチリア方言でGriddu=グリッコ、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コに、ベルデホの爽やかな酸を与えて軽快にしあげた。2周目に収穫したグリッコがこのワインに使われる。</p>
○Perpetuum Pre-British ペルペトゥム プレ・プリティッシュ		
	<p>煙</p> <p>品種：カタラット80%、グリッコ20% 植樹：1950年、2015年 位置：海拔0m、平地～南西向き 土壌：粘土質、土壌成分豊かな赤土</p>	<p>醸造</p> <p>長期間樽熟成されたグリッコ(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：グリッコ=8：2)</p> <p>備考</p> <p>グリッコは2012VT、カタラットは2018VTの、別々に熟成されたものを2020年にブレンド。グリッコ以外の新しいVTのフレッシュなワインにグリッコをブレンドしている。長期の酸化熟成されたグリッコの、よりカジュアルな楽しめ方だという。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。</p>
○Pipa 3/4 - N° Pre-British ピパ プレ・プリティッシュ		
	<p>煙</p> <p>品種：グリッコ100% 植樹：1950～90年代 位置：海拔0m、平地～南西向き 土壌：土壌成分豊かな赤土</p>	<p>醸造</p> <p>木製およびステンレスの発酵槽で、10日から一か月間のマセレーション 木製樽(ピパ)で7-15年間熟成</p> <p>備考</p> <p>古木のグリッコ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。</p>