

Badalucco de la Iglesia Garcia

バダルッコ・デ・ラ・イグレシア・ガルシア

地域 : Sicilia シチリア

地区/村: Torapani / Petrogino /
トラパニ / ペトロジーノ

代表者: Pierpaolo Badalucco
ピエルパオロ・バダルッコ

HomePage : <http://vinibadalucco.it/it/>



ドメーヌ解説:

パレルモで生まれ育った、ピエルパオロはマルサラに隣接する、ペトロジーノ村のバダルッコ家の出身で、彼の曾祖父がワイン造りを始めたが、祖父の代の 1970 年に、ワイナリーとしては一度閉鎖される。祖父は自家消費用に少量のワインを造りつつも、ワインメーカーからブドウ農家となり、彼の両親はパレルモへと移り住んだ。当時のマルサラの工業化の流れはあまりにすさまじく、自社でブドウを栽培し、少量のワインで生計を立てていくことは無理だと見切りをつけ、祖父はピエルパオロ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遊びに行き、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。また、農学者でもあった彼の父も、バダルッコ家代々のブドウ栽培とワイン造りを、彼に教え込んだ。

マルサラで古くから行われていたワイン造りを、1834 年にイギリス人のベンジャミン・イングハムが、体系的にまとめたものがデカロゴ(十戒)・ディ・イングハムとして、今も残っている。バダルッコ家のワイン造りも、それに倣い、グリッコ種で酒精強化のない、長期酸化熟成のワイン造りを行ってきた。

2001 年に、妻ベアトリスとともにペトロジーノに戻ったピエルパオロは、ワイン造りを始める。ワイナリーを始めるにあたり、ベアトリスの出身国にちなむスペイン系品種を植えつつ、マルサラ・プレ・ブリティッシュも少量ずつ作り始める。

シチリアにスペイン系品種を植えるという遊び心はありつつも、祖父の遺した「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。」という言葉を信条に、ワイン造りをしている。

ドメーヌ創業年: 2001 年

主要栽培品種: グリッコ、カタラット、ヴェルデッホ、ネグロアマーロ、テンプラニーヨ

平均生産量: 10,000本/年

《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リットルの容量の木製樽。ピパで熟成され、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。



《 ピエルパオロ・パダルッコ、語る 》

「マルサラ酒(正確には、マルサラ・プレ・ブリティッシュだが以下マルサラ酒とする)用のグリッコの畑は、海風を受けてはいけない。特に冬の冷たい海風を受けたブドウ樹は、春になるといち早く芽を出すので、長期の酸化熟成をさせるためのグリッコは海に見える畑ではダメだ。このトゥリリアの畑(Triglia)は、イギリス人達が調査のもと、選びだした、4つの特別な畑のうちの一つだ。少し小高い丘の影に入っており、海風は上方に逃げていく。粘土層が厚く、土壌成分豊かな土地で、長めのグイヨーに仕立てる。この環境が、果実がじっくりと熟し、高い糖度を持ちながらも、長期熟成に必要な高い酸を両立させる決め手となる。デ・バルトリもこのトゥリリアに畑を所有している。

通常2回に分けて収穫する。まず、翌年リリースする、ドライな白ワイン用のブドウ。それから、さらに3週間は待ってマルサラ酒用の収穫を始める。驚くべきことに、収穫を待たば待つほど、ブドウの果汁の酸度も上がっていく。また、果実がじっくりと熟するためには、収穫量をむやみに落とさないことも重要だ。まったく、グリッコは通常のブドウとワイン造りの常識とは全く逆をいくブドウだ。収穫したブドウは足で潰して仕込む。一部マセレーションをすることもあるが、期間と量は収穫年によってまちまちだ。1ヶ月ほど行うこともある。

祖父は、僕の父と叔父に、田舎を出て、都会に行くよう勧めた。それは当時のマルサラという地域のワイン産業の状況を悲観してのことだった。マルサラ酒の商業的な成功とともに、誰もが皆、時にはハチミツを混ぜたような、ひどいマルサラ酒を作り始めた。その工業化の流れの勢いはあまりにも凄まじく、小さな職人仕事のワイン造りを続けていくことは不可能な事のように僕の祖父には思えたのだろう。

僕はパレルモで生まれ育った。家業であるワイン造りを再興するべく、マルサラへ戻った当時は、祖父の話してくれたようなワインは見当たらず、自分のような考えのもと、ワイン造りをしている人はいないのかと嘆いたものだった。けれど、唯一、マルコ・デ・バルトリだけは本物のマルサラ酒をあらゆる大きなワイナリーの妨害に遭いながらも、勇敢に作り続けていた。時には夕食に僕を招いたりして、勇気づけてくれたものだった。祖父は、自分でワイナリーを閉めることを選んだけれど、マルコは一時、他のワイナリーの圧力により、ワイナリーを閉めざるをえなかったというのは有名な、そして馬鹿げた話だ。しかし、マルコはなにがあっても諦めなかった。マルコは本当に勇敢だった。」

《 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。毎年、このバランスにたどり着けるわけではない。
- 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。
- 5、熟成中のピパは3/4までしか満たさない。