

## VinB

### ヴィンビ

地域：Sicilia シチリア

地区、村：Vittoria & Chiaramonte Gulfi

ヴィットーリア

キアラモンテ・グルフィ

醸造・栽培責任者：

Biagio Distefano & Vittorio D'Angelo

ビアージョ・ディステファノ & ヴィットーリオ・ダンジェロ

HP：[HomePage Provvisoria - Agricola VINB](#)

Instagram：[https://www.instagram.com/agricola\\_vinb/](https://www.instagram.com/agricola_vinb/)



左：ヴィットーリオ 右：ビアージョ

### 【ワイナリーと造り手について】

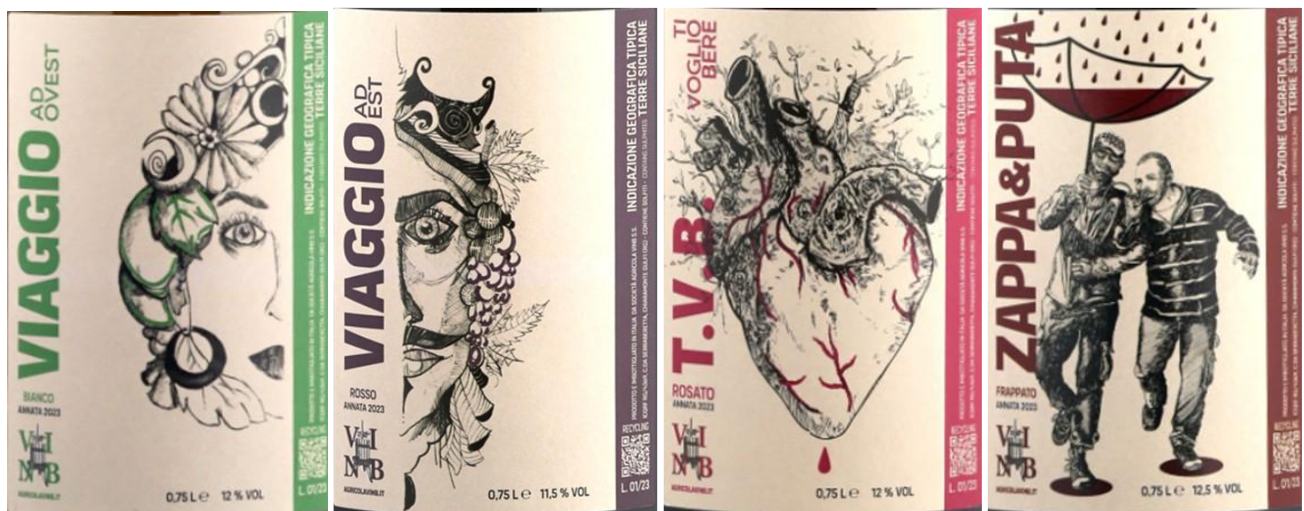
ビアージョとヴィットーリオは、どちらもキアラモンテ・グルフィの出身。幼少期から、11月にはオリーブを収穫し、8月にはアーモンド、9月にはイナゴマメとブドウを収穫するものだと言われ、両家族とも、家では自家消費用のワインを生産し、時には友人や近所の人に少し量り売りすることもあったのだそう。

ヴィットーリオは、トリノで情報工学を学び、日中はソフトウェア会社に勤めながら、夜は飲食店で15年以上にわたり働いてきた。そんな中2018年にアリアンナ・オッキピンティのワインに魅了され、彼女が人手を探していることを知るや、連絡を取った。

一方のビアージョはホテル経営学を学び、最初はバーテンディングに、その後ワインに情熱を持つようになった。2010年にロンドンに移り住み、飲食業に従事。一つ星レストラン：フェーラで、最終的にヘッド・ソムリエの地位に就き、世界中のファイン・ワインを飲む機会に恵まれた。9人のソムリエチームをまとめ、1300以上のワインリストを管理し、特にオーガニック、ビオディナミ、ナチュラルワイ

ンに注目するようになる。当時は、ナチュラルワインのムーブメントも広がってきた時代で、いまやスターとなったまだ若く小さな生産者の情熱やエネルギーが溢れている頃だった。ジェローム・プレヴォー、ユリス・コラン、ヴェット・エ・ソルベ、ドロミー、さらにリシャル・ルロワやジュリアン・ラベなど、いまでは考えられないようなワインも、グラスワインとして気軽に提供されている時代だった。フェーラでの約 5 年間の勤務の後、ビアージョは都市での生活に区切りをつけ、故郷へと戻る。しばらくは身体を休めながら、これからの人生について思いを巡らせていた矢先、ヴィットーリアのコスから、働き手を探しているという連絡が舞い込んだ。

こうしてビアージョとヴィットーリオはそれぞれ、偶然にも同じ 2018 年に、シチリアに戻ることにになり、そして二人が友達になるまでそれほど時間はかからなかった。コスは彼のためにセラーの一部を提供してくれ、ビアージョはコスでの仕事を続ける傍ら、自身の実験に取り組む機会を得る。空き時間には、借りているブドウ畑に足を運び、5 年にわたりワイナリーの醸造に関わりながら、自分なりの研究を重ねていった。2020 年からはヴィットーリオもビアージョの実験に加わり、コス、オッキピンティでそれぞれ従業員として精力的に働いた。その中で多くの酒屋やソムリエたちとも信頼関係を築くことができ、のちに彼らがワイン造りを始めた時の心強いサポーター



となった。

2022 年ついにヴィンビを設立。プロジェクトは、0.5ha に満たない賃借地と、ヴィットーリオの祖父の古いパルメントを修復したセラーから始まり、2025 年には 3ha のオリーブ畑と 5ha のブドウ畑を管理するまでに拡大した。2025 年現在、年間約 12,000 本を生産し、10 カ国へ輸出している。

### 【畑と栽培について】

自社畑は合計で 5ha ほど。標高 230m に位置するバストナカ地区の赤い砂質と石灰岩の地域は、DOCG チェラスオーロ・ディ・ヴィットーリアの生産において歴史的にも重要な地域だ。砂質の痩せた土壌が良い果実の成熟を可能にしながらも、アルコール度数は



平均的で、最大でも 12.5~13℃にとどまる。2021 年は 10 月初旬の収穫だったが、最終的に 11℃で止まった。ヴィットーリア地域では、トンダ・イブレア種のオリーブも有名で、彼らも自身のオリーブ園からオイルを少量生産している。

ヴィットーリアから離れ、北東の標高約 500m のカンツィリア地区とラゴーレティ地区にも土地を購入。それぞれ、石灰岩と粘土土壌のシルトと凝灰石土壌の畑で、ヴィットーリアとは土壌も環境も大きく異なる。2025 年 2 月に、0.5ha のグリッロを植樹し、土壌由来の濃縮された風味をもち、pH が低く酸度の高い白ワインができるだろう、と期待している。

有機農業の認証プロセスを開始したのは 2024 年からで、現在はリジェネラティブ農業（環境再生型農業）も実施する。主に緑肥作物の

播種を行い、土壌に微生物の活性をさせることを目的としているが、人的介入は最小限に抑えている。それがテロワールの最大限の表現であり、いつか“耕作”もやめることができればと考えている。基本的な病害には硫黄や銅の散布をするが、必要でない年も多い。



## 【セラーと醸造について】

Bevibilità = 飲み心地の良さを大事にしており、抽出は控えめ、直線的な長い後味で、繊細ながらエネルギッシュなスタイルを目指す。ピエ・ド・キューヴはなしで自然酵母により醗酵。冷却、ろ過、一次醗酵後の亜硫酸添加は行わないので、マロラクティック醗酵は自然に始まる。

すべてのワインにおいて、エレガントで柔らかみのあるテクスチャーを追い求めている。特に赤ワインでは、ピジャージュやルモンタージュを行わないことで、ライトでエレガントな飲み口を意識して仕上げている点も特徴的だろう。

