VinB
ヴィンビ

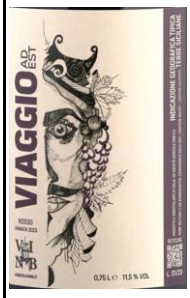
シチリア島南東部、キアラモンテ・グルフィ出身の二人が手がけるヴィンビは、隣接するヴィットーリアを含む地域を拠点に2022年に設立された。ロンドンの星付きレストランでヘッドソムリエを務めたビアージョと、トリノでITや飲食業界を経てワインに魅せられたヴィットーリオ、都市でのキャリアに区切りをつけ、シチリアへと戻る。偶然にも2018年にそれぞれがヴィットーリアのアイコニックなワイナリーの元でワインメーカーとして修業を始めたのだった。
ヴィットーリオの祖父の古いパルメントを修復し、0.5haの畑から始まったワイナリーは、2025年には5haのブドウ畑と3haのオリーブ園へと拡大。自然酵母による発酵、瓶詰め時のみの極少量の亜硫酸添加、控えめな抽出によって、繊細で柔らかな飲み心地を追求する。リジェネラティブ農業と有機栽培を通じて、土地の個性を静かに引き出すワイン造りを行っている。

○Terre Siciliane Bianco - Viaggio ad Ovest
テッレ・シチリアーネ・ビアンコ　ヴィアッジョ・アドヴェスト

畑	醸造	備考
品種：グリッロ 樹齢：2000年代 位置：標高50m、海から3km 南西向き 土壌：粘土質、石灰質	除梗し、ステンレスタンクで約36時間マセレーションした後に圧搾 グラスファイバータンクで7ヵ月間熟成 無濾過・無清澄で瓶詰め	ヴィンビより西に位置するマルサラ産の買いブドウで醸造したため、Viaggio ad Ovest（＝西への旅）と名付けた。 高い酸のあるうちに収穫し、その鮮烈な酸味を活かしたスタイル。短いマセレーションが、アロマと少しのボディーを与える。 2023VTはグリッロ100%だが、品種は毎年変わる予定。2024VTはカタラットで醸造中。

●IGT Terre Siciliane Rosato - T.V.B. ti voglio bere
テッレ・シチリアーネ・ロザート　ティ・ヴォッリョ・ベーレ

畑	醸造	備考
品種：ネーロ・ダーヴォラ 樹齢：1990年代 位置：標高230m、平地 土壌：石灰質、赤い砂質	グラスファイバータンクで半量をダイレクトプレス、もう半量は数時間のマセレーション グラスファイバータンクで7ヵ月間熟成 無濾過・無清澄で瓶詰め	イタリア語で"あなたが好き、大切におもう"という意味でよく使われる、"Ti Voglio Bene" を一文字もじり、"Ti Voglio Bere"（あなたを飲みたい）と名付けた。 ほかのワインにもまさり飲み心地の良さを追及したワイン。

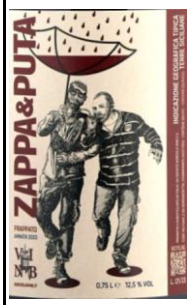


●Terre Siciliane Rosso - Viaggio ad Est

テッレ・シチリアーネ・ロッソ　ヴィアッジョ・アデスト

畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ 樹齢：2000年代 位置：標高20m、海から2km 北向き 土壌：粘土質、石灰質	醸造	半量は除梗、もう半量は全房のまま、グラスファイバータンクで約7日間のマセレーション、その間ピジャージュおよびルモンタージュは行わない グラスファイバータンクで7ヵ月間熟成 無濾過・無清澄で瓶詰め	備考

ヴィンビより東に位置するパキーノ産の買いブドウで醸造したため、Viaggio ad Est（＝東への旅）と名付けた。
短い期間の軽やかな抽出。果実味は控えめでネーロ・ダーヴォラの還元的な品種特性があり、のびやかな、直線的な後味。



●Terre Siciliane Frappato - Zappa e Puta

テッレ・シチリアーネ・フラッパート　ザッパ・エ・プータ

畑	品種：フラッパート 樹齢：1980年代、2009年 位置：標高230m 土壌：石灰質、赤い砂質	醸造	手作業で除梗 グラスファイバータンクで約6日間のマセレーション、その間ピジャージュおよびルモンタージュは行わない グラスファイバータンクで7ヵ月間熟成 無濾過・無清澄で瓶詰め	備考

バストナカ地区の自社畑のブドウで醸造。歴史的な地区の一つであるこの畑で、そのヴB8:H15ィンテッジを物語る味わいを目指して造る。シチリアのブドウ栽培における伝統のなかで、最も重要だと考えられてきたふたつの作業Zappatura（耕作）とPotatura（剪定）へのオマージュ。重労働かつ時間のかかるこのふたつの作業は、シチリアのことわざや童謡にも多く残っている。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に仕上げている。品種由来のスパイシーさと赤い果実味。