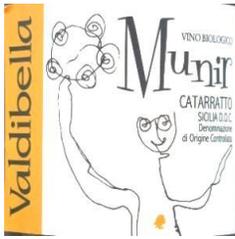
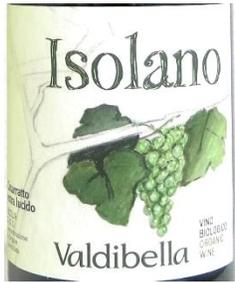
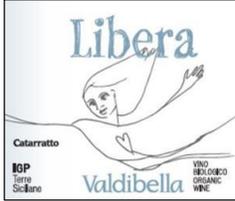
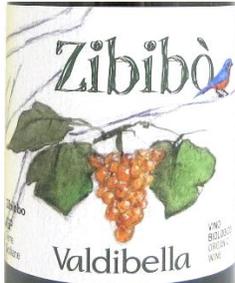
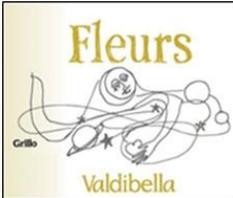
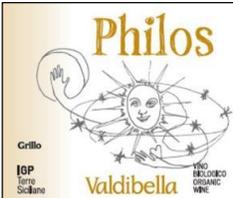
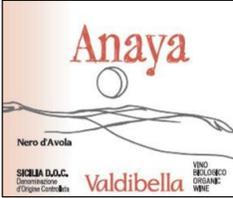


ヴァルディベッラはもともと1990年に、「地元の生産者を巻きこんで、テロワールを尊重しながら、栽培から瓶詰まですべての段階をフォローする」という考えの元立ち上げられたトマス&ギーセンという会社が、各地で造る協同組合の一つだった。当初から生産したムニールも評価され、徐々にワイナリーの規模が大きくなったことから、トマス&ギーセンのもとを離れ独立した協同組合ワイナリーとして、生産から販売までを自社で管理するようになる。現在も考えを共有する複数の農家により経営されており、「自身の土地から最大限生み出し、最大限与える。そこで働くすべての人と自然をとりまく、現実を認識し、持続可能な農業を行う」をモットーに経営にあたっている。また、マフィア経済への反対運動「アッディオピッツォ：Addiopizzo」への参画も彼らは強調する。社会正義と倫理的な経済活動の実現を目指すという姿勢は、ヴァルディベッラにとって欠かせない価値観である。それは、シチリアで農作物を生産する上で、バイオロジック農法による地元品種の栽培や、加工段階における添加物の使用を極力控えるという実践と並んで、彼らの活動の根幹をなしているのだ。

		○IGP Terre Siciliane - Munir テッレ・シチリアーネ ムニール			
	畑	品種：カタラット100% 植樹：2005年、1995年、1980年 位置：標高500m、北・東 土壌：褐色土、粘土、石灰質	醸造	ステンレスタンク醗酵 ステンレスタンクで6~8か月間熟成	備考 ムニールとは、827年から約200年に渡りシチリアを支配したアラブの言葉で「光」を意味する。光は気候的な面から彼らの土地を最も特徴づける要素であり、自分たちのワインも光で溢れたものであって欲しいとの願いが込められている。わずかに緑がかった麦わら色、ハーブや柑橘系のアロマ。 2024VTより、DOCシチリアではなくIGPテッレ・シチリアーネとしてリリース。栽培や醸造においては今までと変わらない。
		○Sicilia - Isolano シチリア イゾラーノ			
	畑	品種：カタラット・エクストラ・ルチド100% 位置：標高400m、北向き 土壌：粘土石灰質	醸造	除梗および破碎後、同じ畑のブドウから前週に仕込まれたモストが加えられ、発酵は15℃で約20日間続く ステンレスタンクで約6か月間熟成	備考 アルベレッロに仕立てられた、カタラット。標高も高く、北向きのより冷涼な環境で育ったブドウを、軽くマセレーションすることで、味わいに厚みを与える。 エクストラ・ルチドとは、正式なクローン名。
		○IGP Terre Siciliane - Libera テッレ・シチリアーネ リベラ			
	畑	品種：カタラット100% 位置：標高400~600m 土壌：砂を含む粘土石灰質	醸造	除梗後、8℃のタンクで保管翌日、同じ畑のブドウから前週に仕込まれたモストが加えられる 約12日間続くアルコール発酵が終わる少し前に、果皮を分離する 澱とともにステンレスタンクで約5か月間熟成	備考 ワイナリーで所有するの中でも最も高樹齢で、アルベレッロに仕立てられたカタラットを使用。口当たりがよく、落ち着きのある味筋。 エチケットには、「sosteniamo l'agricoltura libera (=わたしたちは自由な農業を支持します)」と記載され、土地への敬意を払った持続可能な栽培への意識がエチケットのデザインにも表現されている。当初は亜硫酸無添加での醸造をしていたが、23VTからはブドウの状態を見て添加量を判断する。
		○IGP Terre Siciliane - Zibibò テッレ・シチリアーネ ジビボ			
	畑	品種：ジビッポ100% 位置：標高400~600m 土壌：粘土石灰質	醸造	除梗後、6℃のセラーで一晩マセレーション 压榨後、同じ畑のブドウから前週に仕込まれたモストが加えられ、発酵は15℃で約15日間続く 澱とともにステンレスタンクで約6か月間熟成	備考 モスカート・ダレッサンドリアのシチリア西部での呼び名はジビッポとして有名だが、さらに彼らの地元であるカンポレアーレではZi bi Bòと呼ばれる。豊かな果実味の味わいで、満たされる。

		<b>○Sicilia - Fleurs</b> シチリア フルール		
	畑	品種：グリッコ100% 位置：標高350m 土壌：粘土石灰質	醸造	備考
		<b>○IGP Terre Siciliane - Philos</b> テッレ・シチリアーネ フィロス		
	畑	品種：グリッコ100% 位置：標高300m 土壌：礫を含む粘土質のローム、粘土	醸造	備考
		<b>●Sicilia - Kerasos</b> シチリア ケラソス		
	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ100% 位置：海辺の畑と、標高の高い畑 土壌：粘土石灰質	醸造	備考
		<b>●Sicilia - Anaya</b> シチリア アナヤ		
	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ100% 位置：標高250m、南向き 土壌：粘土石灰質	醸造	備考
<p>グリッコのしっかりと熟した果実味を感ぜられる白ワイン。エチケットのテーマは、「Tutto l'universo obbedisce all'amore (=宇宙は愛に従う)」と記載され、カタニア出身のシンガーソングライター、フランコ・バッティアートの歌の一節から引用した。</p> <p>マセレーションから得られる骨格とタンニンにより、引き締まった味わいに仕上げたグリッコ酒。エチケットには、「C'è un filo che collega il tutto (=すべては糸で繋がっている)」と記載され、それがエチケットのデザインにも表現されている。当初は亜硫酸無添加での醸造をしていたが、23VTからはブドウの状態を見て添加量を判断する。</p> <p>海拔0mに位置し、石灰成分の多い白い畑。より標高が高く、表土の粘土層の厚い畑。2つの異なった特徴の畑のブドウをブレンドし、酸と果実味のバランスを取る。ケラソスとはギリシャ語で、さくらんぼを意味する。よく熟した赤系の果実味と、ハツラツとした酸味。</p> <p>フラジョーネと呼ばれるコントラダにある南向きの単一畑。エチケットには、「La natura si fonda sulla collaborazione (=自然とは協力の下に成り立つものだ)」と記載され、畑の上で手を取り合う様子がエチケットのデザインにも表現されている。当初は亜硫酸無添加での醸造をしていたが、23VTからはブドウの状態を見て添加量を判断する。</p>				