

ジュゼッペ・チポッラは、シチリア中南部アグリジェント出身の造り手だ。一度は地元を離れたが都市での生活に区切りをつけ、先祖ゆかりの土地「パッソフォンドゥート」へ戻ってきた。2014年にパンテッレリア島で辛口のズィビッポに出会ったことが彼に強烈な衝撃を与え、翌年にはブドウを植え始めることになったのだった。本能と直感、そして独学で積み上げた知識を頼りに、試行錯誤の末に自身のワインを築き上げていく。

ジュゼッペが見出したのは、シチリアでもほとんど語られてこなかった石膏硫黄質土壌「ジェッソーゾ・ソルフィフェラ」の個性である。かつて硫黄鉱山として栄えた土地から生まれるワインには、緊張感のある塩味と、「電気のような」とジュゼッペが評す鮮烈さが宿る。彼はその感触を何より重視し、アルベレッコ仕立てで植樹し、草や昆虫、森を含めた景観全体のケアという観点からブドウを栽培。セラーでも最小限の介入を徹底し、“削ぎ落とす”ことでワインの輪郭を浮かび上がらせることを狙っている。彼のワインは、典型的なシチリアの豊満さを語るものではなく、ジェッソに支配された土地を緊張感と垂直性という切り口で飲み手に強く訴えるものだ。

○IGT Terre Siciliane Bianco - Solfare テッレ・シチリアーネ・ピアンコ ソルフアーレ			
SOLFARE GIUSEPPE CIPOLLA	畑	品種：グリッロ主体、インツォリア、カタラット、モスカート・ダレッサンドリア 植樹：1970年代、 2019年（アルベレッコ） 位置：標高200mと500m 西向きと東向き 土壌：砂岩、石灰岩、トゥルピ（シチリア特有のマルヌ土壌の一種）、ジェッソ（石膏）	醸造 ダイレクトプレスの果汁とステンレスタンクで一部のブドウを1晩～数日マセレーション ステンレスタンクとオーク樽、栗樽で9カ月間熟成
			備考 キュヴェ名「ソルフアーレ」は、かつてこの地で栄えた硫黄鉱山に由来する。グリッロを主体に、シチリアのその他の土着白品種をブレンド。ブドウは古木由来で、砂岩土壌の棚仕立て、および石灰粘土土壌で石膏を豊富に含むアルベレッコ仕立ての区画のものを使用。後者はジュゼッペが植樹したもの。
●IGT Terre Siciliane Rosato - Occhio di Sale テッレ・シチリアーネ・ロザート オッキオ・ディ・サーレ			
OCCHIO DI SALE GIUSEPPE CIPOLLA	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ主体、インツォリア、ネレッロ・マスカレーゼ、トレッビアーノ 植樹：2000年代 位置：標高500m、西向きと東向き 土壌：硫黄分を含む石灰土壌、砂、マルヌ	醸造 ダイレクトプレスの果汁とステンレスタンクで一部のブドウを1晩～数日マセレーション ステンレスタンクや栗樽で6カ月間熟成
			備考 ネーロ・ダーヴォラを主体に、インツォリア、ネレッロ・マスカレーゼ、トレッビアーノ、複数品種を複数の手法で醸造しアッサンブラージュ。
●Terre Siciliane Rosso テッレ・シチリアーネ・ロッシ			
GIUSEPPE CIPOLLA TERRE SICILIANE ROSSO INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ主体、インツォリア 土壌：硫黄分を含む石灰土壌、砂、マルヌ	醸造 除梗し1-2日間のマセレーション ステンレスタンクとオーク樽、栗樽で熟成
			備考 ジュゼッペ・チポッラの手がけるエントリーレベルの赤ワイン。地域の伝統に倣い少量の白ブドウ（インツォリア種）を混醸。ごく短いマセレーション期間だが、抽出はしっかりと感じる。

	●Rosso del Platani ロッソ・デル・プラータニ			備考	伝統的なネーロ・ダーヴォラとインツォリアのブレンドに、さらにシラーを10%ほどブレンド。ジュゼッペの考える石膏硫黄土壌由来の、緊張感のある酸味と果実味のバランスを目指した。 POPな価格のエントリーレベルのワインで、複数VTがブレンドされることも。 L12/25：2024VTが75%、2025VTが25%。
ROSSO DEL PLATANI GIUSEPPE CIPOLLA	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ主体、シラー、インツォリア 位置：標高400m 土壌：砂岩、石灰岩、トゥルビ（シチリア特有のマルヌ土壌の一種）、ジェッソ（石膏）	醸造		
		ステンレスタンクと木製樽で品種により1～5日間マセレーション ステンレスタンクと木製樽で12か月間熟成			
	●IGT Terre Siciliane Rosso - Le Robbe テッレ・シチリアーネ・ロッソ レ・ロッバ			備考	3つの異なる区画のブドウを完璧な成熟を目指し、別々の時期で収穫。畑の標高にも大きく差があるため、ブドウの性格も大きく異なる。伝統に従い、少量のインツォリアも使用。
LE ROBBE GIUSEPPE CIPOLLA	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ主体、インツォリア 植樹：2000年代 2015年（アルベレッコ） 位置：標高180mと500m 東向きと西向き 土壌：石灰岩、トゥルビ（シチリア特有のマルヌ土壌の一種）、ジェッソ（石膏）	醸造		
		除梗し1-3日間マセレーション 栗樽とオーク樽で醗酵 栗樽とオーク樽で10か月間熟成			
	●IGT Terre Siciliane Rosso - Passofonduto テッレ・シチリアーネ・ロッソ パッソfondウト			備考	プラータニ渓谷に位置するジュゼッペが植樹をしたパッソfondウト地区の畑、アルベレッコ仕立てのブドウのみを使用。
PASSOFONDUTO GIUSEPPE CIPOLLA	畑	品種：ネーロ・ダーヴォラ、ネレッロ・マスカレーゼ 植樹：2015年（アルベレッコ） 位置：全方位 土壌：粘土石灰、トゥルビ（シチリア特有のマルヌ土壌の一種）、ジェッソ（石膏）	醸造		
		除梗し1週間マセレーション 栗樽とオーク樽で醗酵 オーク樽で11か月間熟成			