



|          |                                                                                                   |               |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| 地域       | : Sicilia                                                                                         | シチリア          |
| 地区、村     | : Vittoria                                                                                        | ヴィットーリア       |
| 醸造・栽培責任者 | : Biagio Distefano                                                                                | ビアージョ・ディステファノ |
|          | : Vittorio D'Angelo                                                                               | ヴィットーリオ・ダンジェロ |
| HP / SNS | : <a href="https://www.agricolavinb.it/">https://www.agricolavinb.it/</a>                         |               |
|          | : <a href="https://www.instagram.com/agricola_vinb/">https://www.instagram.com/agricola_vinb/</a> |               |

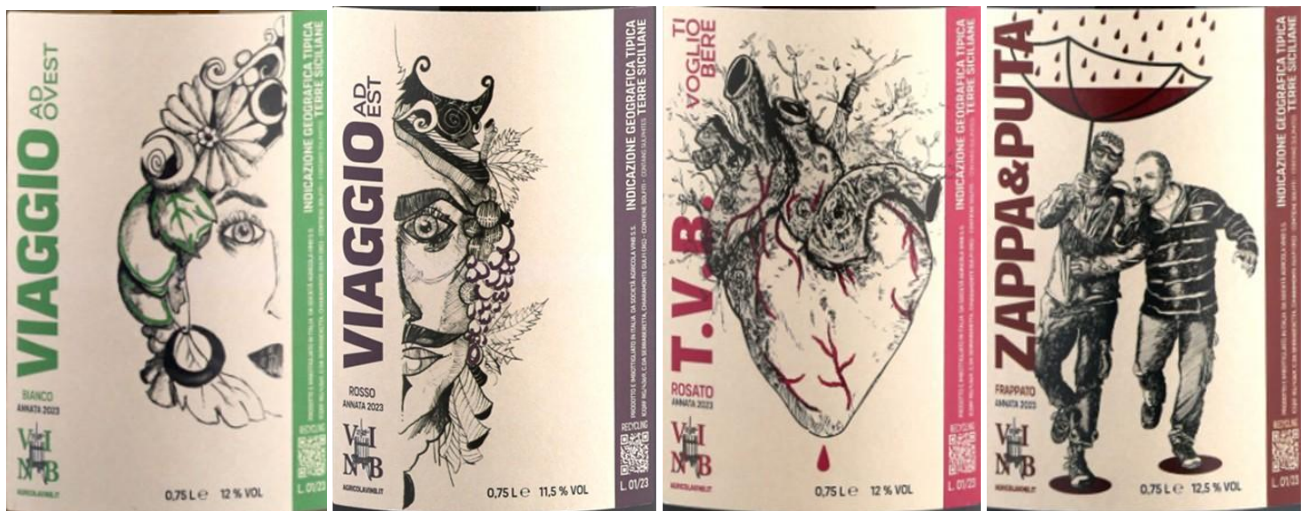
## ワイナリーと造り手について

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と教えられ、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量り売りすることもあったのだそうだ。

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、連絡を取る。

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（Fera at Claridge's）にて最終的にヘッド・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する中で、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、さらにリシャール・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の連絡が舞い込んだ。



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で、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年にわたりコスでの醸造に関わりながら、自分なりに研究を重ねていき、2020年からはヴィットーリオもビアージョの実験に加わる。

2人はコス、オッキピンティでそれぞれ従業員として精力的に働く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る。

2022年にヴィンビを設立。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最重要な地域だ。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、アルコール度数は最大でも12.5~13°Cにとどまる。2021年は10月初旬の収穫だ



ったが、最終的に11°Cでとどまった。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。

また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レー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がヴィンビのスタイル。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。



## BinV のワインのスタイルを特徴づけているもの

何が私たちの味わいの理由となっているか、複合的な要因があるが、少なくとも以下の5つの事柄が挙げられる。

1. バストナカ地区の内陸側の畑なので、海辺に比べて寒暖差が大きく、酸が残りやすい。
2. バストナカ地区の土壌の特徴である、砂質の多さも色調の淡さとエレガントなタンニンに貢献している。
3. 感慨をしないことでワインに”しまり”が生まれる。
4. 一昔前のような糖度至上主義ではない収穫時期の見極め。
5. カリウムの少ない土壌→醸造後も酸が残りやすい。

「私たちの地域はシチリア島内でありながら、エトナを除いて、西のマルサラや東のエローロ DOC（南シチリア：パキーノ～ノート～シラクーザなど）とは異なり、海の影響よりもむしろ山の影響を強く受けています。

マルサラやエローロのような地域では、海が近いため昼夜の気温差が小さく、特に夜間や明け方が比較的暖かいために、ぶどうの成熟が早く進みます。一方、私たちの地域は大きな水域から離れているため、夏の夜間は気温が 15～20℃ほど下がることもあり、同じフェノール熟度に達していても、アルコール度数が低くなり、結果としてワインはよりフレッシュになり、発酵中の色素の抽出も少なくなります（アルコールは非常に抽出力の高い物質なのです）。

また私たちの所有する畑はすべてバストナカ地区の砂質土壌にあり、ご存知の通り砂質の土壌はもともと色調が淡く、よりエレガントなワインを生み出します。

また、私たちはどんな年でも畑に灌漑を行いません。2024 年のような干ばつの年でさえです。私たちは、何よりもまず土壌に有機物を蓄積することが大切だと考えており、それが酷暑の夏でも水分を保持し、ブドウを守ってくれると信じています。灌漑

を行わないことで、より引き締まり、シャープなワインが生まれると感じています。灌漑された畑よりも張りのある味わいになるのです。

私たちは若い世代の生産者です。この地域では何世代にもわたって、あらゆる手段を使ってアルコール度数を上げることが目指されてきました。たとえばシャプタリザシオン、施肥、遅摘みなどの手法です。ワインは量り売りで、バルクワインとして販売されてきた歴史も長く、そのようなワインはアルコール度数が高ければ高いほど高値で売れたものでした。一世代前の生産者や、アルコール度数の下限を定めた原産地呼称の規定に強く従おうとする人たちは、こうした過去の影響を受けて、ブドウをより長く木に残す判断をすることがあるかもしれません。

それに対して私たちは、収穫時期の判断をほとんど「味見」によって決めています。糖度も一応は確認しますが、いくつかの区画では、味わいがすでに十分に熟していても、糖度だけ見ればアルコール 10%にも達しないことがあります。また、年によっては（たとえば 2021 年のように）酸がまだ高すぎるときには、酸が少し落ち着くまで待つこともあります。

最後に例としてエトナと比較してみると、決定的な違いは土壌にあります。エトナの火山性土壌はカリウムを特に豊富に含んでおり、このミネラルがブドウの成熟を促進します。さらにカリウムは酒石酸と反応して酒石（酒石酸カリウム）として沈殿し、酸を減少させるのです。

私たちの畑から産するワインの pH は 3.0～3.3 程度であるのに対して、エトナでは最良の条件でも pH3.3 から始まり、それ以上になることも多いです。そのため、エトナのワインは通常、私たちのものよりも酸が低い、果実味が豊かになるという特徴があります。あるいは、酸を保つために非常に早く収穫されたワインは、苦いタンニンが目立ち、それとすぐに分かります。」