

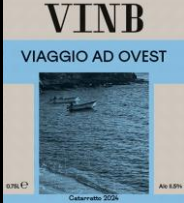
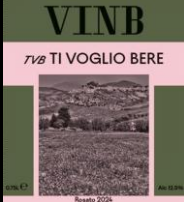
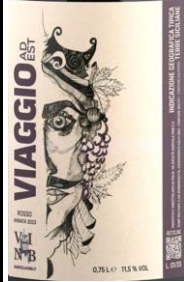


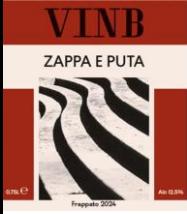
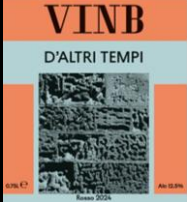
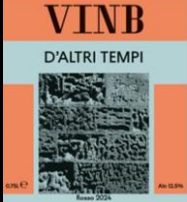
VinB
ヴィンビ



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ン的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。

	<p>○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</p>		<p>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 味と地域特有の塩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 デーを与える。 品種はVTにより異なる。2023VTはグリッ コ100%、2024VTはカタラット100%。</p>
	<p>畑 品種：グリッコ、カタラット 植樹：2000年代 位置：標高50m、海から3km 南西向き 土壌：粘土質、石灰質</p>	<p>醸造 除梗し、ステンレスタンクで数時間マ セレーションした後に压榨 グラスファイバータンクが古樽で約 7か月間熟成 無濾過・無清澄で瓶詰め</p>	<p>備考 バスタナカ地区の自社畑のブドウで醸造。 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。 品種構成はVTにより異なる。2023VTは ネーロ・ダーヴォラ100%、2024VTはフ ラッパート75%、ネーロ・ダーヴォラ 25%。</p>
	<p>●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</p>		<p>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。</p>
<p>畑 品種：ネーロ・ダーヴォラ 植樹：2000年代 位置：標高20m、海から2km 北向き 土壌：粘土質、石灰質</p>	<p>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、その間ビジャージュ 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約7か月間 熟成 無濾過・無清澄で瓶詰め</p>		

	<p align="center">●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</p>		<p>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、そのヴィンテッジを物語る味わいを目指して造られるワイン。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。品種由来のスバイシーさと赤い果実味。</p>
	<p>畑</p> <p>品種：フラッパート 植樹：1980年代、2009年 位置：標高230m 土壌：石灰質、赤い砂質</p>	<p>醸造</p> <p>手作業で除梗 圧搾せずグラスファイバータンクか古樽で発酵、数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約7か月間熟成 無濾過・無清澄で瓶詰め</p>	<p>備考</p> <p>昔ながらのチェラスオーロのブレンドを造りたいという思いから生まれたワイン。畑には、かつて行われていたように少量のジャックとオッソネーロが混植されている。1973年にチェラスオーロ・ディ・ヴィットーリアDOCが誕生した時、ワインはまだパルメントで造られていた。発酵が始まる前にブドウを圧搾する必要があったため、マセレーション期間は24時間かせいぜい48時間。なぜなら、ブドウは地下の溝で浸漬されるため、そこが二酸化炭素で満たされると、作業員が中に入ってヴィナッチャを集めて圧搾することができなくなるからだった。ヴィンビはまさにそれを再現すべく、48時間のマセレーション、全ての品種を一緒にして、発酵させた。</p>
	<p align="center">●Terre Siciliane Rosso - D'altri tempi テッレ・シチリアーネ・ロッソ ダルトリ・テンピ</p>		<p>備考</p> <p>48時間のマセレーション、全ての品種を一緒にして、発酵</p>