

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fonduto」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。

		○Solfare ソルファアーレ			
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、粘土石灰、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ブドウを1日間マセレーション ステンレスタンクとオーク樽、栗樽で9か月間熟成	備考 キュヴェ名「ソルファアーレ」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。
		●Occhio di Sale 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、トレッピアーノ 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ブドウを1日間マセレーション ステンレスタンクや栗樽で6か月間熟成	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、トレッピアーノ、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・ロツソ				
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	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。
		●Le Robbe レ・ロツベ				
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：石膏硫黄層	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か月熟成	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。
		●Passofonduto パッソfondウト				
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：石膏硫黄層	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か月熟成	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。