



**「ワインを愛することは自然を愛すること」  
をモットーにシチリアのテロワールを表現。**

## **バリオ・ディ・ピアネット/Baglio di Pianetto**

生産地： Sicilia / シチリア州 (イタリア)

Santa Cristina Gela/サンタ・クリスティーナ・ジェラ

Noto/ノート

バリオ・ディ・ピアネットは1998年設立の比較的新しいワイナリー。オーナーは元フェラーリのF1ドライバー、パオロ・マルツォット氏。引退後はワインビジネスで成功している人物です。アメリカで爆発的大ヒットとなったピノ・グリージョを造り出したサンタ・マルゲリータ社で14年間社長を務めていました。ワイン造りを学ぶために、ヴェネト州、トスカーナ州、トレンティーノ・アルト・アディジェ州、ロンバルディア州を渡り歩きましたが、複雑なテロワールがあり、地域ごとに様々な特徴を有するシチリア島のワイン造りにおけるポテンシャルに魅せられて当地でワイン造りを始めました。ワイナリー名のピアネットはエリアの名前。バリオはシチリア語で建物の意味。敷地内に現在はホテルに改装した歴史的な建物があり、そこからバリオ・ディ・ピアネットの名前になりました。

所有畑は2つの地域に分かれており、シチリア北部のサンタ・クリスティーナ・ジェラに39haのブドウ畑を所有。標高が650mあり、冷涼な気候です。土壌は小石が多くインツォリア、ヴィオニエ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルドを栽培しています。南部のノートには65haのブドウ畑を所有。当地は標高が海拔50m。海から2kmと近く、海風が強く降雨量の少ない温暖な気候です。土壌は砂質でテロワールに適したネーロ・ダーヴォラ、シラーを栽培しています。

自然と共存するワイナリーを目指し、**ワイナリー創設当初からオーガニック栽培を実践。**2009年からは電力は太陽光発電でまかっています。また醸造所の近くに人工の湖を作り、雨水の再利用も行っています。

醸造にもこだわりがあり、ブドウ本来の味わいを守るために2箇所のブドウ畑と同じ地域に別々の醸造所を構え、醸造を行っています。収穫したてのブドウはすぐにセラーに運ばれ、除梗、压榨されフレッシュな果汁を造ります。

ワインを愛することは自然を愛することをモットーに、シチリアのテロワールを表現するワインメーカーです。

