

PUPILLO

イタリア・シチリア島。

南東部にあるシラクサは歴史を通じて、様々な支配を受けながら自分たちの文化を築いてきた街だ。中心には1500年以上前のアポロ神殿の跡地がそびえたつ歴史ある街。そんな街中から車で15分ほど。自然豊かなTargiaにワイナリー「PUPILLO」はある。



1909年PUPILLO家はかつての貴族の狩猟城が立つ土地を手に入れた。当時から多くの植物が育つ広大で美しい土地は、古代からワイン造りが行われていたところでもあった。ワイナリー内には古代の醸造所はもちろんローマやアラブの影響を受けてきた歴史あるイスラム風のアーチも出土されている。



この家族経営の小さなワイナリーは島内で高いリスペクトを受けている。1980年代。3代目のNINO PUPILLO氏が当時シチリアで世界品種に押されて姿を消していたシチリア原産のブドウ「モスクート・ディ・シラクーサ」を10年に及ぶ格闘の末、復活させたからだ。石灰岩の土壌で育ったこのブドウは、まさにこの土地「シラクーサ」を象徴する香りだ。そのブドウを100%使用した「Pollio」と「Cyane」は、どちらもブドウの個性を最大限に引き出しながら異なった味わいを見せる、PUPILLOの看板商品だ。またシチリアといえば！の「ネロダヴォラ」は火山性土壌の畑で栽培している。強い日差しをふんだんに浴び、完熟したブドウから赤ワイン「Re Federicco」とロゼワイン「Vignazza」を作っている。



太陽の強いシチリア島ではブドウが完熟するのが非常に早く、早いものは8月には収穫を終えている。収穫はもちろん全て手摘み。ブドウの熟し具合を一房一房確認しながら収穫していく。

現在は娘のCARMELAが4代目として醸造に携わっている。次の世代にも素晴らしいTargiaの魅力を残すために、よりサステイナブルな方法でワイン作りを進めているワイナリーだ。



►ワイナリーには100年前にこの土地を手に入れた時に植えたブドウが今もある。家族のシンボルとして今も大切にされている。
◆ウェディングパーティの会場としても大人気なのは、かつての醸造所。今も美しく歴史を伝えている。



▲敷地内から出土したアーチ。古くからこの土地でワイン造りが行われていた事を示している。