












Borgo del Tiglio (Nicola Manfredi)

ボルゴ・デル・ティリオ (ニコラ・マンフェッラーリ)



フリウリ=ヴェネツィア・ジューリア州の南西部、スロベニアとの国境線沿いに半月状に広がる丘陵地帯、コッリオ地区に1981年創業。現・当主のニコラ・マンフェッラーリは元・薬剤師だったが、父の他界後に家業の農園経営を引き継いだ。栽培醸造責任者となったニコラは、畑の密植度を高めて収量を抑え、テロワールの個性を際立たせるため畑を小区画に分け、区画毎の綿密なデータに基づく細心かつ大胆なワイン造りを開始。本国でも「天才が異端か？ 傑出したトカイ・フリウラーノで名を成す」と評価されている。その作は、イタリアという枠すら越える偉大な風格がありながら、イタリア以外では考えられない無類の風味と洗練されたスタイルを備える。時に日本到着直後やや硬くてアルコリック気味になることがあるが、しばらくの期間落ち着かせると、本来の風味が開花する。フラッグシップのフリウラーノは、植樹1960年。発酵も全て木樽で行う。

○Vino Bianco - Milleuve ヴィーノ・ピアンコ ミッレウーヴェ					
	畑	品種：フリウラーノ、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、マルヴァジーア、リースリング 土壌：新生代の泥灰土壌	醸造	250Lの樽で醗酵 250Lの樽で数カ月間熟成	備考 フリウリのさまざまな丘の、さまざまな品種のブレンド。ミッレ・ウーヴェとはイタリア語で“千のブドウ”を意味する。低価格帯のワインだが、ニコラ・マンフェッラーリのワイン哲学がすみずみまで行きわたったワイン。樽のニュアンスとブドウの果実味からくる、ボディーは感じるが、高い酸味と塩味のおかげで、後味はすっきりしている。
○Collio Bianco コッリオ・ピアンコ					
	畑	品種：フリウラーノ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリング	醸造	木樽で醗酵 木樽で10カ月間熟成	備考 複数の品種、複数の区画、複数の樽のブレンドである、エントリーレベルのワイン。比較的若木、平地のブドウが使われているが、ボルゴ・デル・ティリオのワインらしい、奥行きのある味わいの片鱗もあり、造りの丁寧さがうかがえる。
○Collio - Friulano コッリオ フリウラーノ					
	畑	品種：フリウラーノ100% 植樹：1960年頃 位置：南西向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醗酵 木樽で10カ月間熟成	備考 フリウラーノは、彼が白ワインの造りを学んだと感じている、思い入れの深い品種。たっぷりとしたヴォリュームと、美しい後味を併せ持つ。
○Collio - Chardonnay コッリオ シャルドネ					
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1985年頃 位置：南東向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醗酵 木樽で10カ月間熟成	備考 カ・デッレ・ヴァッラーデの丘にある畑で、赤みがかった泥灰土が特徴。この地方の一般的な気候と比べて冷涼な畑は、北東から吹く風(ポーラBora)にさらされている。1987年から始まったニコラのテロワール研究によって、この土壌と冷涼な気候はシャルドネ特有のアロマと塩味を際立てるとの考えに至った。
○Collio - Chardonnay Selezione コッリオ シャルドネ・セレクトツィオーネ					
	畑	品種：シャルドネ100% 植樹：1985年頃、1975年頃 位置：南東、南西向き、標高150m 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醗酵 木樽で10カ月間熟成	備考 毎年醸造される、Collio Chardonnayの熟成中の樽選別 (Selezione)。毎年造られるわけではなく、特にバランスと優雅さの優れた樽を、数樽選んで造られる年がある。通常のキュヴェとはエチケットの色を分けて区別している。
○Collio - Sauvignon Selezione コッリオ ソーヴィニオン・セレクトツィオーネ					
	畑	品種：ソーヴィニオン・ブラン100% 土壌：泥灰土質	醸造	木樽で醗酵 木樽で10カ月間熟成	備考 毎年醸造される、Collio Sauvignonの熟成中の樽選別 (Selezione)。毎年造られるわけではなく、特にバランスと優雅さの優れた樽を、数樽選んで造られる年がある。通常のキュヴェとはエチケットの色を分けて区別している。
○Collio - Studio di Bianco コッリオ ストゥーディオ・ディ・ピアンコ					
	畑	品種：フリウラーノ、ソーヴィニオン・ブラン、リースリング 植樹：1989年以前 位置：全方位	醸造	木樽で醗酵 木樽で10カ月間熟成	備考 フリウラーノとソーヴィニオン、フリウラーノとリースリングの2種類のブレンドを、熟成の最終段階でアッサンプラージュ。各ブレンドは、同日に収穫および圧搾される。ソーヴィニオンとリースリングの高い酸度のおかげで、フリウラーノがしっかりと成熟するのを待つことができるという点で、この3つの品種はお互いを補い合い一緒に醸造するのに適していると造り手は考えている。

	<p align="center">○Collio - Ronco della Chiesa コッリオ ロンコ・デッラ・キエーザ</p>		備考	<p>醸造所の裏に迫る急斜面の、ワイナリーの所有する畑の中でも特に樹齢が高いRonco della Chiesaという畑のブドウの中から、さらに選別したブドウでつくられる。果皮から抽出される苦味を抑え塩味を生かすために、圧搾は特にソフトプレスするようにしている。</p>
畑	品種：フリウラーノ100% 植樹：1960年頃 位置：南西向き 土壌：泥灰土質	醸造		
	<p align="center">●Collio - Rosso della Centa コッリオ ロッソ・デッラ・チェンタ</p>		備考	<p>ブラツァーノ、サンジオルジョ地区にある約1ヘクタールの黒ブドウ用の区画で栽培。1981年の創業時は半ヘクタールだったメルロの畑だが、その仕上がりに満足いかず、勉強と実験を重ねて85年初リリース。急な斜面は、昔は乾いた石の壁で段々畑のようになっていた。良年のみ造られ、平均して3年に1度しか造られない。それ以外の年は、カベルネ・ソーヴィニオンとブレンドして、コッリオ・ロッソかコッリオ・ロッソ・リゼルヴァとしてリリース。</p>
畑	品種：メルロ100% 植樹：1970年頃 位置：南西向き 土壌：泥灰土質、砂質	醸造		