

Borgo del Tiglio ボルゴ・デル・ティリオ

地域: Friuli-Venezia Giulia

地区、村: コツリオ地区

造り手: Nicola Manfredari ニコラ・マンフェッラーリ

出会い:

自信を持ってお勧めするフリウリ＝ヴェネツィア・ジューリアの近作が入荷いたします。

長年皆様から「どうして、合田さんは北イタリアの白ワインをあつかわないの?」とご質問いただいてきました。フランスのロワールやアルザスで格別なヴァン・ナチュールに出会い、ブルゴーニュでもバレル・セレクションの優れたシャルドネ酒をご紹介してきましたので、それらの水準に勝るとも劣らないワインを選びることがなかなかできませんでした。が、とうとう《北イタリア産のワインの本命》にめぐり合うことができました。その造り手ニコラ・マンフェッラーリは、「天才か異端か? 傑出したトカイ・フリウラーノ種で名を成す」とまで評されている逸材です。この言葉に惹かれながら彼のワインにたどり着き、初めて味わったときに全身が凍りついたのを思い出します。それほど鮮烈な印象を刻み付けてくれたのでした。

栽培・醸造のあらゆるプロセスで思慮深く組み立てられた作品は、大胆な試行錯誤と綿密なデータの蓄積・分析のあげく導き出されたものです。いわば、彼の実験精神と叡智がもたらした最上の結晶なのですが、神経質な味わいが皆無なのは造り手の人柄ゆえなのでしょう。言ってみれば、フリウリ＝ヴェネツィア・ジューリアというオペレーションだけでなく、イタリアワインという枠すら超える偉大な風格のあるワインなのですが、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ています。これぞイタリア、と称えられるべきでしょう。なお、到着直後にはやや硬くてアルコール気味に感じられるかもしれませんが、少し落ち着かせてからじっくりお楽しみください。

創業年: 1981 年

歴史:

ドメーヌ解説:

コツリオ地区はフリウリ＝ヴェネツィア・ジューリアの南西にあり、スロヴェニアと国境を接している。1915 年までオーストリアの領地であったこの土地は、イタリア有数の白ワインの生産地区。1981 年、薬剤師であったマンフェッラーリが父の死後、家業の農園経営を引き継ぎ、本格的なワイン造りに取り組み始めた。以来、畑の密植度を高めて収量を抑え、テロワールの影響を際立たせるために畑を小さな区画にわけ、区画ごとの綿密なデータに基づく、細心かつ大胆なワイン造りが続いている。歴史は浅いが、その実力は計り知れない。日本では昨年、ここの赤ワインが一躍評判になったが、実は白ワインにその真価が発揮されている。とりわけ、この地方のローカル品種であるトカイ・フリウラーノ種*を用いたワインには、他に類をみない高貴さ、エレガンスがあるとバートン・アンダーソンも讃えている。

「わたしは、この名前を奪われたブドウを決して見捨てるような真似はしない。これは、わたしの子供時代のブドウだったから。たしかに、生まれは卑しくて、気が良くて不運だけれども、従兄弟(たぶん多産性の)貴種たちよりもわたしは好きだ。」とニコラ・マンフェッラーリは誓っている。ーバートン・アンダーソン著『ベスト・イタリアン・ワインズ』より

* トカイ・フリウラーノ: 色合いがうすいがアロマティックなワインができる。フリウリ州で最大の栽培面積がある。トケ・ダルザスとは無関係。実はソーヴィニョナーセ、ソーヴィニオン・ヴェールと同じ品種という見解が主流。

自社畑面積: 8.5ha

醸造:

この地区は海に面する畑と山に面する畑で気候に大差があるだけでなく、土質もさまざまなので、テロワールがワインに与える影響が大きい。そのためそのテロワールを生かすために、さまざまな大きさの発酵容器を用いて、区画ごとにキュベをつくる。ワインは重力だけに頼って移し変えがおこなわれている。すべての赤ワインと白ワインの大半は250リットル入りのフランス産バリックで熟成される。

年間平均生産量: 約 40000 本/年