



Tiberio

ティベリオ

地域：Abruzzo アブルツォ

地区、村：Pescara/Cugnoli

ペスカーラ/クーニョリ



醸造・栽培責任者：Cristiana & Antonio Tiberio

クリスティアーナ & アントニオ・ティベリオ

HP: <http://www.tiberio.it/websiteita/>

【ワイナリー・造り手について】

アドリア海沿いのペスカーラの街から内陸の山岳部に 30km 進んだ、海拔 350m の丘陵地帯にリカルド・ティベリオ（現当主のクリスティアーナとアントニオの父）が 2000 年にブドウ畑つきの 30ha の荘園を購入したことから、ワイナリー【ティベリオ】の歴史は始まります。地域のワイナリーで輸出担当として働いていたリカルドは、樹齢 60 年越えるペルゴラ仕立てのトレッビアーノに興味を持ち、家族とともに移り住んできました。

土地の購入後、リカルドはモンテプルチアーノ・ダブルツォ、トレッビアーノ・アブルツォエーゼ、アリアニコ、ペコリーノとモスカート・ディ・カステリオーネ、そして少しの国際品種を実験的に植えました。ワイナリーとして体制も整い、ワインも少しずつ評価されるようになった 2008 年に、リカルドの子供たちである、クリスティアーナとアントニオにワイナリーの運営を譲ります。



2 人はまず国際品種を抜き、地域の地場品種であるペコリーノとトレッビアーノをより多く植えることを決めました。植樹の際の穂木も、彼らの最も古い樹齢の樹からセクション・マサルで選抜しました。

アブルツォの丘陵地帯は、アペニン山脈からアドリア海に向かって傾斜しており、穏やかな海風とマリエッラ山からの冷たい風が昼夜絶えず吹いています。古代ローマのヴィラ・ルスティケイト（大規模な農業組織）があり、ブドウも多く栽培されてきた歴史を持っており、長いワインの歴史があります。クリスティアーナとアントニオは農夫のように丁寧な畑の手入れを心がけていますが、常に現代的な、あるいは既存の視点とは別の視点を持つことを心がけています。ティベリオ兄妹の目標はただひとつ、品種と産地を明確に語るワインを造ることです。

醸造を担当するクリスティアーナ自身は、10 代の頃からワインの魅力に取りつかれていたもので、古い年代の様々な国のワインを飲むことが出来たのは幸運だったといえます。というのも、様々なスタイルのワインに触れ、それらを比べながら飲んできたことで、あるとびぬけた個性を持ったワインが、他のワイン



TIBERIO

と比べてどれだけ、どのような点が違っているかを感じ取る訓練になっていたからです。その経験のおかげで、古樹の畑からのセレクション・マサルで植樹した新しい区画のワインが、明らかに他の区画と違い、自分の造るその他のワインとは違う醸造をするべきだ、と気づくことが出来たと語ります。

【畑・栽培について】

ブドウ栽培は主にアントニオが担当。現在のワイナリーでは地場品種（ペコリーノ、トレッビアーノ・アブルツェーゼ、モンテプルチアーノ）の古木を大量に選んで植えており、マイエツラ山（2,793m）とグラン・サツソの山々（アペニン山脈の最高峰 2,912m）に近いクーニョリ地区にあります。ブドウ畑は海拔 330～360 メートルの間にあり、昼夜の温度差が大きく、比較的涼しい微気候に区分されます。所有する 30ha の畑は、いくつかのプロットに分割されていますが、全てセラーに近くにありま。

トレッビアーノとペコリーノは、主に石灰岩の土壤に植えられていて、山と海からの涼しい風と相まって、バランスのとれた酸味と骨格を特徴とするミネラル感のあるワインを生み出します。モンテプルチアーノは、石灰岩と粘土の混じった土壤に植えられています。

古木の 8ha 以外は全て 2000 年代に植えられており、古樹を植え替える必要がある際も畑全体を植え替えることはせず、必要に応じてブドウの樹単位で交換していきます。植え替えの際の穂木はもちろんセレクション・マサルです。



左：アントニオとクリスティアーナ

右：冷涼な風の吹き降りてくるマイエツラ山

・トレッビアーノ・アブルツェーゼ

クリスティアーナは「トレッビアーノ・アブルツェーゼはトレッビアーノ・トスカーノとは全くの別物だ」と繰り返します。現在、アブルツェーゼ州の多くの畑には、トレッビアーノ・トスカーノ、モストーザ、ボンビーノ・ピアンコが栽培されており、トレッビアーノ・アブルツェーゼと混同されてきました。この 4 つの品種は似たような特徴ですが、クリスティアーナは「トレッビアーノ・アブルツェーゼは高貴かつ繊細でライトボディーでありながら、より深みと複雑さを持つワインを生み出すことが出来る」と自信をもって話します。

「これらの品種は、あまりにも長い間混同されてきたため、苗木屋でさえその違いを認識してこなかつ



TIBERIO

た。トレッビアーノ・アブルツェーゼを植えようとする人々に対し、悪気無しに、これらの他のブドウの樹を送り出してきた。この地域にあるトレッビアーノ・アブルツェーゼの畑の大部分は、土壌、日当たり、台木、品種でさえも異なる様々な品種が混在している。それでは最適な収穫日も決めようがなく、トレッビアーノ・ダブルツォの評判を下げることに繋がった。私たちの父、リカルド・ティベリオがこのワイナリーに興味を持ち、前職の他のワイナリーを辞めて、自分のワイナリーのオーナーとして新しい人生を歩み始めたのは、このトレッビアーノ・アブルツェーゼの古株の畑がきっかけだった。樹齢の高い健全なブドウの美しい畑には、そんな力がある」

・ペコリーノ

リカルドの購入した古いブドウ畑にはペコリーノも植えられており、姉弟はその畑から穂木を選び、少しずつ栽培面積を増やしていきました。

クリスティアーナ「ペコリーノは 2010 年以降人気を博しており、栽培面積も増えているが、残念ながら、アブルツォ州に新たに植えられたペコリーノのほとんどは、この品種が最大限の力を発揮できない平地の畑に植えられることがあまりにも多い。海辺の畑や標高の低い場所に植えられたブドウは、糖分の蓄積が非常に早いため、収穫タイミングも早くなり、ポリフェノールが完全に熟することはほとんどない。現在市場に出回っている多くの薄くて酸っぱいペコリーノワインは、この品種の個性を全くと言っていいほど表現していない。なぜならペコリーノの自然な生息地は、より高い丘陵地や山の斜面だからだ。真に偉大なペコリーノワインは、常にリッチでグリセロールに富み、触感の良い口当たりでありながら、高い総酸性に恵まれており、それによって質感と活気のユニークな組み合わせを提供している」

【セラー・醸造について】

ワイン醸造は確固たる意志と、澄んだ知性の持ち主であるクリスティアーナが担当しています。彼女は化学を専攻し、シャンパーニュ地方とオーストラリアで研修を受け、モーゼルとシャブリへも何度も足を運びながら知見を広げ、2011年にワイン醸造の全業務を引き継ぎます。

ステンレスタンクで自然酵母醗酵。プレスは一切行わず、フリーランジュースのみを使用。標準的なワイン醸造レシピに従わないのは、ブドウやテロワールが“できないことを無理強いしない”ためです。クリスティアーナの父親は反対したそうですが、ステンレスタンクによる醸造という選択についても、「ブドウがそれを望んでいる」から行っているという、彼女の感性と視点は非常に興味深く、マロラクティック醗酵もあえて行わないことで、ワインに特有の緊張感を与えます。

広いセラーは整然とタンク類が配列され、衛生状態も入念なチェックを受け、全体として森閑とした気配さえ感じさせる趣があり、醸造家の精神が細部にまで行き届いていることが分かります。

ティベリオでは、エントリーレベルのワインを4種類と、少量生産の特別キュヴェを3種類造っていますが、当初は高価格帯のワインを造ることは考えていなかったそうです。けれども土壌を調べ、その土壌に合った品種（セレクション・マサル）を植え、毎年醸造を繰り返すたびに、明らかにその土壌から出来上



TIBERIO

がるワインが特別な存在であることが分かりました。エントリーレベルのワインはステンレスタンクで1-2年の熟成するのに対して、それらの区画は、熟成を樽で2年以上行い、瓶詰後も休ませてからリリースしています。

