



国・地域 : Italia イタリア  
: Friuli-Venezia Giulia フリウリ＝ヴェネツィア・ジュリア  
地区、村 : Collio コッリオ  
醸造・栽培責任者: Mattia & Nicola Manfredari  
マッティア&ニコラ・マンフェッラーリ  
HP / SNS : <https://borgodeltiglio.it/>

## ワイナリーと造り手について

ボルゴ・デル・ティリオは、コッリオの地で白ワインを中心に独自の様式を築いてきた生産者である。醸造責任者であるニコラ・マンフェッラーリは薬学を修めたのち、1981年に父ジュゼッペの急逝を機に家業の小さな畑(当時3ha未満)を引き継いだ。専門の醸造家でも栽培家でもなかったが、化学・生物の素養と強い探究心を抛りどころに、経験を通じて独学で学を積み上げてきた。当時のワイン造りの技術としてはめずらしかったサラッソ(セニエ)や、コッリオで初のダブル・ギュイヨを試すなど、既成概念にとらわれない試行錯誤を重ねた。また、シャンパーニュの発想を白に応用



し、完熟果を極めてやさしく圧搾することで、酸の低いフリウラーノ種に緊張感と気品を与え、1982年に初代「ロンコ・デッラ・キエーザ」を誕生させ、それが高い評価を得ることとなった。現在は息子マッティアも加わり、家業の知と技を次代へ継承している。

ちなみに Tiglio（ティリオ）はイタリア語で菩提樹を意味し、Borgo del Tiglio は菩提樹のある村あるいは菩提樹の里、といった意味になる。菩提樹はスラヴ系およびゲルマン系の人々にとって神聖な木とされ、中世には村の中心に立っており、その木陰のもとで家長たちが集まり共同体の運営を話合ったのだそうだ。彼らのワイナリーでも、毎年9月、収穫の日々の始まりにあたって、菩提樹は再び人々の集う場所となっている。



## 畑と栽培について

ボルゴ・デル・ティリオは、コッリオに3つの主要な農園を所有しており約10haのブドウ畑からワインを生産する。内、ポデーレ・ディ・ブラッツァーノは18世紀から続く家族所有地で、屋敷群内（ボルゴ）には現在の醸造所と事務所が置かれている。栽培はテロワールの表現を第一とし、成木への施肥を行わず、新しく植樹する際には7,000本/haと、地域の中では比較的高密植。また特徴的なのは自社考案のヴェンタリオ（扇）仕立て、ブドウ房に対する平等な樹液の流れを実現しまた光合成効率を高めている。収穫はすべて手作業で行い、房ごとに丁寧に選果し、小箱で無傷のまま果実をセラーへと運ぶ。

この土地を特徴づけるのは、マルヌ（泥灰）とアレナリア（砂岩）が交互に重なる「フリッシュ」と呼ばれる地層である。層間に適度な水分が保持され、乾燥期でも根が水



を得られるため、ブドウは常に穏やかなストレスの中で育つ。アドリア海から約 20km、アルプス山麓から約 30km という地勢により、海の湿潤な気流と山からの冷風が交錯し、斜面の方位によって香味の特徴が明確に分かれる。

## セラーと醸造について

セラーは村の石造りの建物の一部を改装したもので、2006 年には 300 樽超を収容する地下セラーを増設。瓶詰・瓶熟庫は道路反対側にあるが地下配管で連結し、セラー全体の構造も高低差は僅かではあるが、4 層になっており、重力移送を原則としてポンプ依存を極小化できるように設計されている。選果後の果実をそのまま落とし込みでプレスへ導く導線や、定圧・無ポンプでの瓶詰など、品質維持のための動線設計が徹底される。

ワインは区画ごとに仕込み、創業当初から様々な容器を試したが、1990 年代半ばに全て 250L の木製樽の熟成にするよう方針を決め、整備した。これにより、各畑の個性を正確に把握し、VT ごとに精密なアッサンブラージュを行う体制が確立されている。白は澱と最低でも 9~10 か月接触させてテクスチャーと複雑味をワインに与え、ブレンドの際には樽ごとに選抜し、選ばれなかったワインはボルゴ・デル・ティリオの名前を冠さず、ニコラ・マンフェッラーリ名義の、ミッレウーヴェへとブレンドされる。そうすることで難しい作柄の年でもワイナリーの最低品質基準を堅持する。

