

# Tinessa

Italy Campagna



## DATA

造り手：マルコ・ティネッサ  
国/地域：イタリア/カンパーニャ  
栽培面積：6 ha

偉大な生産者たちへの訪問が開いたワイン造りへの情熱  
ブドウ本来のエネルギーと味わいを表現する  
カンパーニャのライジングスター

# -Story-

## 金融マンからワイン生産者への転身

カンパーニャ州出身のマルコ・ティネッサは、経済学を学び、ミラノで金融業界に身を置いていた。30歳頃にワインの魅力に引き込まれ、持ち前の行動力と社交性でピエモンテやブルゴーニュを中心に数多くの生産者を訪ね歩く。ブドウ栽培や醸造について、シャトー・ラヤス、コシュ・デュリ、ソルダーラ、フランク・コーネリッセンなど名だたる造り手たちから学び、自然と調和したワイン造りの本質を少しずつ理解していった。やがて、自らもワインを造りたいという想いが芽生える。ただし、彼はワイナリーの家系でもなければ、ブドウ栽培を行う家族や親戚もいない。そんな中、知人の紹介で、故郷から約50km離れたイルピニア地方のモンテマラーノにある高樹齢のブドウ畑を入手することができた。畑でのアプローチに関する知見はあったが、醸造設備が手元にない。そこで頼ったのが、面識のあったシチリアのナチュラルワイン界の第一人者、フランク・コーネリッセンだった。「場所がないなら、うちでワインを造っていいよ」という想定外の申し出を受け、2007年からの10年間、収穫したブドウをシチリアに運び、フランク・コーネリッセンのサポートを受けながらワイン造りを開始した。



## 偉大な生産者に学んだ、ブドウの味を表現するワイン造り

高樹齢のフィアーノとアリアニコの畑から、それぞれ1種類の白ワインと赤ワインを造り始める。ワインの名はOgnostro（オニョストロ）。カンパーニャの方言で“インク”を意味し、アリアニコの濃く深い色合いからインスピレーションを得た。タウラージDOCGでは最低3年の熟成（うち1年は樽）が義務づけられているが、マルコは師であるフランク・コーネリッセンから学んだ“ブドウ本来のピュアな味わいを表現する”という哲学のもと、フランク・コーネリッセンと同様、樽は一切使わない。発酵と熟成にはアンフォラやガラス容器を用いる。「樽の風味はワインの邪魔になると考えている。だからこそ、最良のブドウを育てることに全力を注ぐんだ」と語る。徹底した低収量（25 hL/ha）と、熟しても酸を保つというアリアニコの品種特性を活かし、ブドウの完全な成熟を待って11月に収穫することも多い。2017年、フランクのセラーが手狭になり、新たな醸造拠点を探す必要に迫られたマルコに手を差し伸べたのが、ピエモンテの名門カッシーナ・フォンタナのマリオだった。「それなら、うちで造ってもいいよ」と再び偉大な師に導かれる形で、翌年から彼のセラーで醸造を行うことになる。その後もミラノの自宅で仲間とワインを仕込むなどの試みを重ね、2020年には念願の自前セラーを畑近くに確保。2021年ヴィンテージからは、ようやく畑と醸造所の一体運用が実現した。



## 自然とともにあるワイン造りを目指して



マルコは、近くで偉大な造り手たちの姿を見てきた経験から、ワイン造りが農業であるという根本に立ち返る必要性を痛感している。「ここ20年ほどで、農薬や化学産業は大きく進化した。今ではどんな土地でもブドウを育てることができる。でもそれは、本当に良いことなのか疑問に思っている。化学処理や機械的加工でワインの香り・味・色が自由に変えられてしまう。市場ニーズに応じて防腐剤を加えたり、低温殺菌することも可能だ。しかも、そうした加工内容をラベルに記載する義務はない。こうした流れの中で、本来ワインが持っていた“テロワール”の個性は、どんどん失われていくように感じているんだ」と現代のワイン産業に対するジレンマを語る。そのため、マルコは地元で根ざした本物のブドウ栽培に立ち返りたいと考えている。その土地で歴史的に適応してきた固有のクローンを使い、畑での徹底的な作業を通じて農薬や化学肥料を排除する。結果的に、ワインの工程でも化学添加物を極力使わなくて済むとマルコは考える。「醸造の過程でもできる限りニュートラルでありたいと思っている。野生酵母を使用した自発的な発酵から始まり、セラミックのアンフォラやコンクリートタンクなど、ブドウやテロワールに余計な影響を与えない容器を選ぶ。そして必要に応じて、発酵後にほんの少しだけ亜硫酸を加える。これらはすべて、その年ごとのブドウの個性を最大限に引き出すための工夫なんだ。」

現在マルコは6 haの畑を所有。「ワイン造りは自然の一部だから他の自然と繋がっていることが大切。モノカルチャーは好きじゃない」と畑の周りには12 haの森が広がる。

## カンパーニャのライジングスター Vinous

マルコがフランク・コーネリッセンの下で最後に造ったLast Trip to Sicily 2016年ヴィンテージはワイン評価誌Vinousで紹介され初掲載で93点を獲得した。その後もマルコの旅路を追いかけ続けてきたエリック・グイド氏はオニョストロ・ロッソ2018年ヴィンテージのテイティングコメントとともに次のように紹介している。「マルコ・ティネッサは決して“一発屋”ではなく、フランク・コーネリッセンの名声に頼っているわけでもない。これは特に2018年ヴィンテージのオニョストロ・ロッソを味わったときに、はっきりと感じられた。この年は、収穫期に激しい豪雨に見舞われた年だが、木樽を一切使わずに造られたこのワインを口にすると、感じられるのは果実そのものの品質の高さだけ。これは、ブドウの品質とマルコの介入を最小限に抑えたワイン造りの真価を証明するもの。今後の動向に注目すべき存在、カンパーニャのライジングスターのひとりであることは間違いない。」



## Rubice Falanghina 2022

Price: ¥4,600



【セパージュ】ファランギーナ【アルコール度数】13.5%

【畑】モンテサルキオとカステルヴェネレの畑、オーガニック栽培、ペルゴラおよびコルドン、標高250 m、北向き斜面、収量55 hl/ha、火山性の砂岩土壌、樹齢10-30年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。除梗後、コンクリートタンクの中で1日スキンコンタクトを行い、野生酵母を使用してコンクリートタンクで発酵。そのままマロラクティック発酵を行い澱とともに10カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。1年間瓶内熟成を行いリリース。

【年間生産量】2,500本

【コメント】カンパーニャ州で最も広く栽培されている白ブドウ品種のファランギーナ。この土地を代表する品種のためマルコが新しく造り始めたワイン。2021年に自らの畑にファランギーナを植えたが（標高550 mの南向き斜面）、ワインとしてリリースできるようになるまでは友人からブドウを購入している。北向き斜面の現在の畑はフレッシュさが気に入っているため、ある程度残すとのこと。ファランギーナ・デル・サンニオやカンピ・フレグレイなどのDOCで知られるファランギーナは通常、軽やかでリンゴや白桃、ハーブのトーンが中心で中程度の酸。マルコのワインでは、ブドウがしっかり熟しているため、トロピカルフルーツなどより豊かな果実味と白い花の香りが表現されている。フレッシュで引き締まった酸味とミネラル感が全体を引き締め、塩味を伴う余韻が長く続く。

## オニョストロ・ビアンコ

## Ognostro Bianco 2022

Price: ¥6,500



【セパージュ】フィアーノ【アルコール度数】13%

【畑】フィアーノ・ディ・アヴェッリーノアペラシオン内のラピオの畑、VSPおよびコルドン仕立て、標高500-550 m、北西または北東向き斜面、収量45 hL/ha、x土壌、樹齢30または60年

【栽培・醸造】収穫は手摘み。除梗し2日間ファイバーグラス製容器またはコンクリートタンクにてマセラシオン。野生酵母を用いてコンクリートタンクで発酵。アンフォラとコンクリートタンクで10カ月熟成。20%全房。3-4週間マセラシオンを行い225 Lのバリックで野生酵母を使用し発酵。無濾過・無清澄で瓶詰め。1年間瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】5,000本

【コメント】マルコにピエモンテで会った後、フリウリのニコラスを訪問した。するとそこにはオニョストロ・ビアンコのボトルが置いてあった。ニコラス自身マルコに会ったことはなかったが、ワインをテイティングする機会があり感動したとのこと。その後二人はニューヨークのイベントで出会い、仲良くなっていた。エキゾチックでややトロピカルな印象。スワリングすると、キャンディジンジャー、焼けた薪、サワーメロン、乾燥した花の香りが立ち上がる。口に含むとシルキーなテクスチャーで、タルトアップルやネクタリンの果実味が広がる。生き活きとした酸味がエネルギーを与え、塩味を伴うミネラルが徐々に口中を満たす。余韻は非常に長く、柑橘系の凝縮感と花のニュアンスが残る。

## オニョストロ・ロッソ

## Ognostro Rosso 2021

Price: ¥7,500



【セパージュ】アリアニコ【アルコール度数】14.5%

【畑】モンテマラーノ（標高400 m、北向き、樹齢30-50年、グイヨ仕立てでVSPおよびコルドン仕立て）、カステルフランチ（標高480 m、南西向き、樹齢50-100年、ペルゴラ仕立て）の畑のブドウをブレンド、収量25 hl/ha、

【栽培・醸造】収穫は手摘み。除梗し1カ月間コンクリートタンクにてマセラシオン。野生酵母を用いてコンクリートタンクで発酵。コンクリートタンクで16カ月熟成。無濾過・無清澄で瓶詰め。2年間瓶内熟成を行いリリース。【年間生産量】5,000本

【コメント】シチリアのワイン生産者グスティネッラのソニアが招待してくれたBBQで友人が造ってるワインだと言ってオニョストロ・ロッソ2018年ヴィンテージを開けてくれた。その感動で、その場でソニアにマルコを紹介してくれるように頼んだ。インクのような深く濃い色合いだが、口に含んだ瞬間にそのピュアさと繊細さに驚く。ブラックベリーやレッドプラムなどの果実にバラのような華やかな香り。タンニンが多いがとてもシルキーで滑らかな口当たり。高い酸が中盤から後半への味わいを支え、広く長く余韻へと繋がっていく。通常、高いタンニンを和らげるため樽で長期間熟成することが多いアリアニコだが、収量を抑えギリギリまで収穫を遅く待つことにより、樽を使用しなくともタンニンの成熟が感じられる。アリアニコの品種としてのキャラクターと素晴らしい理解できるワイン。