



## DATA

造り手：マルコ・ティネッサ  
国/地域：イタリア/カンパニーナ  
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  
カンパニーナ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

カンパニーヤ州出身のマルコ・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、ソルデーラ、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づつ理解していった。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畠を入手することができた。畠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作り

高樹齢のフィアーノとアリアニコの畠から、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）。カンパニーヤの方言で”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を考えている。だからこそ、最良のブドウを育てるに全力を注ぐんだ」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畠近くに確保。2021年ヴィンテージからは、ようやく畠と醸造所の一体運用が実現した。



## 自然とともに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”的個性は、どんどん失われていくようを感じているんだ」と現代のワイン産業に対するジレンマを語る。そのため、マルコは地元に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6ha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12haの森が広がる。

### カンパ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てきていたエリック・ガイド氏はオニョストロ・ロッソ2018年ヴィンテージのティス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。」



ルビーチェ・ファランギーナ

## Rubice Falanghina 2023

Price: ¥4,800



【セパージュ】 ファランギーナ 【アルコール度数】 13.5 %

【畠】 モンテサルキオとカステルヴェネレの畠、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20 hl/ha、火山性の砂岩土壤、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炻器製アンフォラで発酵。そのままマロラクティック発酵を行い澱とともに10ヶ月熟成。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】 2,800本

【コメント】 カンパ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年に自らの畠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畠はフレッシュさがあり気に入っているため、ある程度残すこと。2023年は、開花期に激しい降雨に見舞われ、赤ワイン用ブドウは収穫量ゼロ、白ワイン用ブドウもごく少量となった。さらに夏は異常な高温となり、降雨量も極端に少ない厳しい気象条件が続いた。その結果、生産量は非常に少なくなったが、幸いにもアルコール度数は低く抑えられ、全体としてフレッシュなヴィンテージに仕上がった。リンゴや白桃、ハーブや白い花のトーンが中心でフレッシュで中程度の酸。柔らかな果実とフレッシュな酸のバランスに優れ、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。

オニヨストロ・ビアンコ

## Ognostro Bianco 2023

Price: ¥6,600

【セパージュ】 フィアーノ 【アルコール度数】 13 %

【畠】 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畠、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10 hl/ha、樹齢30または60年

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。除梗後、1日スキンコンタクトを行い、2/3コンクリートタンク、1/3炻器製のアンフォラで野生酵母を使用し発酵。そのままマロラクティック発酵を行い澱とともに10ヶ月熟成。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】 4,000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ヨストロ・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、ワインをテイスティングする機会があり感動したこと。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。開花期の激しい雨により収量が10hl/haと非常に減った2023年ヴィンテージ。その分、ブドウはしっかりと凝縮感を得ることとなった。エキゾチックでトロピカルな印象。キャンディジンジャー、焼けた薪、サワーメロン、乾燥した花の複雑な香り。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。活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。

オニヨストロ・ロッソ

## Ognostro Rosso 2022

Price: ¥7,800

【セパージュ】 アリアニコ 【アルコール度数】 14.5 %

【畠】 モンテマラーノ（標高400 m、北向き、樹齢30-50年、ダイヨ仕立てで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）の畠のブレンド、収量20 hl/ha、

【栽培・醸造】 収穫は手摘み。除梗し1ヶ月間コンクリートタンクにて野生酵母を用いて発酵。その後、炻器製アンフォラで16ヶ月熟成。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】 4,000本

【コメント】 2022年は収穫期にかけて雹の被害や降雨が多く、ブドウの収量は大きく減少した。その一方で、フレッシュさがあり、軽やかなボディのヴィンテージとなっており、マルコ本人も「個人的にとても気に入っている」と語る。外観はアリアニコらしい深みのある色調を保ちながらも、2021年に比べるとやや透明感を感じさせる。2023年ヴィンテージはリリースがない。香りにはブラックチェリーやレッドプラムといった赤-黒系果実に、スミレやドライハーブ、ほのかにスパイスのニュアンスが重なる。口に含むと第一印象は非常にピュアで、ヴィンテージを反映した軽やかさとフレッシュさが際立つ。タンニンはしっかりと存在するが粒子は細かく、全体に引き締まった印象を与える。高い酸がワインに明確な輪郭を与え、味わいを中盤から後半にかけて軽快に導き、余韻はクリーンで伸びやか。

