

# JNK

スロヴェニア  
ユンク

## 父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン

水の都ベネツィアから車を東北東へ1時間走らせると、イタリアとスロヴェニアの国境をまたいだ町、Gorizia(ゴリツィア)がある(正確には両国で街の名前はちょっと異なるが)。

この街を中心にしてイタリア側のフリウリ・ヴェネツィア・ジューリアとスロヴェニア側のBrda、Vipava Valley、KarstというRegionには、日本はもちろん世界中でも大人気のヴォドピーベツ、ムレチニック、ダリオプリンチッチ、グラヴァナー、ダミアン等々、錚々たる素晴らしい造り手達がひしめいている。いつもこの地のワインは趣味として楽しんできたが、良縁に恵まれワクワクする出会いがあり、思いもよらずパートナーができた。しかし、コロナでなかなか訪問ができずやっと初訪問できたのは2021年11月下旬、初めての国なのでドキドキしながら車を走らせたのを覚えている。



Gorizia(ゴリツィア)の街からさらに西へ10kmほど、Vipava Valleyというスロヴェニアで大注目のWine Region、そのRegionの入り口にŠEMPASというのどかでとてもきれいな町(村?)がある。

10年以上前、トラックの運転手をしていた父はワイン好きが高じて休日に醸造とブドウ栽培を現場・実学で学び始め、それを見ていた娘Kristinaはイタリアで醸造の勉強をはじめた。

ワイナリー Mervič JNK(メルヴィッチ・ユンク)の物語が始まった瞬間だ。

代々、畑や醸造所を受け継いだわけではなく、完全に0から二人で夢の実現に歩き始めた。

そして家からそう遠くない自然のままの野山に土地を取得し、父と娘の二人だけで開墾してテラス状の畑をつくり、醸造所としてはそう広くない自宅の1Fに醸造所と熟成室を設けた。

畑は計3.5ha。泥灰土と粘土が層となった土壌で標高が100 ~ 350m、斜度は平均で30 ~ 45%にもなる急斜面だ。南東から南に畑全体が面しており、朝の涼しい時間帯から昼過ぎまでしっかり日照を得、北のアルプス方面からは冷たい風が吹き下ろしワインに冷涼感を与え、南のアドリア海からはマイルドな空気も入ってくる。

このようなマイクロ気候を備えた素晴らしいテロワールがワインに良質なアロマ、酸、ミネラルを与える事は言うまでもない。

造る品種は、リボツラジャツラ(スロヴェニアでは、レプーラ)、Jakot(イタリアでいうフリウラーノ)、ピノブランコ、マルヴァジア、ソーヴィニヨンブラン。そして近年、新たにヴィトフスカもリリースを控えている。黒ブドウではカベルネソーヴィニヨンとメルロー。畑は最初からピオロジック。

周りは100%自然に囲まれており良質なブドウを栽培・収穫するには理想的な環境だ。

醸造はいたってシンプル。白は3 ~ 5日ほど醸した後、1 ~ 2年落ちの古樽で熟成させ、赤は4 ~ 60日の醸し期間を経て同じく古樽で熟成させる。瓶詰め後も基本的には飲み頃を迎えるまで蔵で3年 ~ 5年熟成させてから出荷をする拘りぶり。

“良質なブドウだけが素晴らしいワインになり得ると信じている。それこそが私たちの信念だ”と彼女はいう。

“細心の注意と深い愛をもってブドウを育て発酵と熟成を見守る。慌てず急がず、自然に最大限のリスペクトをもつ。”

これはワインを世界のお客様へ届けるために彼らが最も大事にしている誇りだ。



ジョージアやオーストリアを始めたとき同様に、今回もドキドキしている。スロヴェニアの国に一度足を踏み入れて以降、スロヴェニアワインの魅力にはまっている…新しく好きなものができる、生活や人生が豊かになると感じている。

先見の明がなかったため、魅力に気付くのがこんなにも遅くなってしまった…もう完全に市民権を得た感があり、そしてまだまだ人気はうなぎ上りに見えるオレンジワイン。ジョージア、フランス、イタリア、スペイン、ドイツ、オーストリア、と様々な国のオレンジワインと出会い良縁があったが、スロヴェニアのオレンジワインは格別だ。

きっとそれはゆっくり時間と愛情が注がれているからだろう。

そしてきっとそれはワインにとって最も大事な要素なのだろう。

Mervič JNK(メルヴィッチ・ユンク)の物語はまだまだ序章にすぎない。きっとこの親子はさらに素晴らしいワインを造ると信じている

*Diony*

【35752】Sv.Mihael スヴェティ ミハエル15				【35753】Malvazija マルヴァジア14			
呼称	Slovenia スロヴェニア			呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	¥7,500			参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×9 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×9 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	泥灰土 粘土	100 ~ 350m・南東~南	3.5ha		泥灰土 粘土	100 ~ 350m・南東~南	3.5ha
品種(収穫/樹齢)	ソーヴィニヨンブラン60% ピノブラン20% レプーラ(リボッラ・ジャッラ)10% マルヴァジア10% (手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	マルヴァジア100% (手摘み / 平均40年・12年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	温度コントロールせず数日間醸し			発酵	温度コントロールせず7日間醸し		
熟成	木樽で18ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟			熟成	木樽で96ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:45mg/L			SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:82mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	スロヴェニア、標高350mの小さなSmihel村にある教会名をキュヴェ名に冠しました。ソーヴィニヨンブランを主体とした4品種を温度コントロールせず数日間醸し後、木樽で18ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。綺麗な黄金色の外観にカリシロップやタゲメロンの香り、複雑味のしっかりとしたコクにボリューム感、果実に溶け込んだ酸味、長いアフターが印象的です。			特徴	スロヴェニアのユンク、親子で始めたワイナリーです。樹齢40年と2年のマルヴァジアで造ったキュヴェで7日間の醸し後、古樽で96ヶ月発酵・熟成し瓶詰め後、セラーで長期瓶熟しています。トロっとした粘性のある琥珀色、金木犀やドライフィグ、干しドブウにバター香、丸みのある存在感ある酸味とおとなしい果実味、後半からは柔和しバランスの良さが光ります。		



**SOLD OUT**

【35754】Chardonnay シャルドネ15			
呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	¥7,500		
規格/タイプ	750ml×9 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	泥灰土 粘土	100 ~ 350m・南東~南	3.5ha
品種(収穫/樹齢)	シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	温度コントロールせず4日間醸し		
熟成	古樽で16 ~ 18ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
SO <sub>2</sub>	少量添加		
アルコール度	14%		
特徴	スロヴェニア、親子でワイナリーを始めたワイナリーユンク、南東から南向きの泥灰土・粘土土壌で育ったシャルドネを温度コントロールせず4日間醸し、古樽で16 ~ 18ヶ月発酵・熟成しました。しっかりとした粘性でトロっと流れる黄金糸、洋梨やアプリコット、カシューナッツの香り、しっかりとした味わいのアタックで酸味と熟した果実味がたっぷりと残り複雑味もある上質な仕上がります。		



【35755】JAKOT.E ヤーコット08			
呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×9 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	泥灰土 粘土	100 ~ 350m・南東~南	3.5ha
品種(収穫/樹齢)	フリウラーノ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	温度コントロールせず5日間醸し		
熟成	古樽で18ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:60mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	何百年も前にイタリアに植え付けられ、かなり最近までトカイ・フリウラーノと呼ばれていましたが、2007年にハンガリーのトカイと混同を引き起こしかねないとし、フリウラーノと短縮されました。フリウラーノを全房で5日間の醸し、古樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濃い琥珀色、たっぷりの粘性、金柑コンポートや桃ジャム、金木犀の香り、トロっとしたアタックに上品な丸みと紹興酒を連想するたっぷりの複雑味、長い余韻が印象的です。		



【35756】JAKOT.E ヤーコット16			
呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	¥8,000		
規格/タイプ	750ml×9 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積
	泥灰土 粘土	100 ~ 350m・南東~南	3.5ha
品種(収穫/樹齢)	フリウラーノ100% (手摘み / ComingSoon)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	温度コントロールせず数日間醸し		
熟成	木樽で18ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
SO <sub>2</sub>	少量添加 トータル:45mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	何百年も前にイタリアに植え付けられ、かなり最近までトカイ・フリウラーノと呼ばれていましたが、2007年にハンガリーのトカイと混同を引き起こしかねないとし、フリウラーノと短縮されました。フリウラーノを温度コントロールせず数日間醸し後、古樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濃い琥珀色、しっかりとした粘性、金柑コンポートや黄桃、フローラルな香り、しっかりとしたアタックで丸みがあり液体もトロットとしていてコクのある複雑味たっぷりの味わいです。		



**SOLD OUT**

**SOLD OUT**

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

*Diony*

