

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)の街からさらに東へ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

| 【36459】Beli Pinot ベリ・ピノ21 | | | | 【36460】Sauvignon ソーヴィニヨン21 | | | |
|---------------------------|---|-----------------|------------|----------------------------|--|-----------------|------------|
| 呼称 | Slovenia スロヴェニア | | | 呼称 | Slovenia スロヴェニア | | |
| 参考小売 | ¥6,200 | | | 参考小売 | ¥6,400 | | |
| 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 | ComingSoon | ComingSoon | | 泥灰土 粘土 | ComingSoon | ComingSoon |
| 品種(収穫/樹齢) | ピノブラン100% (手摘み / ComingSoon) | | | 品種(収穫/樹齢) | ソーヴィニヨンブラン100% (手摘み / ComingSoon) | | |
| 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数日間醸し | | |
| 熟成 | 木樽で発酵・熟成 | | | 熟成 | 木樽で発酵・熟成 | | |
| SO ₂ | 少量添加 トータル:11mg/L | | | SO ₂ | 少量添加 トータル:14mg/L | | |
| アルコール度 | 13.5% | | | アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | 近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティーナは8日を超えることはめったにありません。ピノブランを醸した後木樽で発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りが立ちアプリコットや干し柿、ユーカリ、シェリーの香り、ボリュームのあるアタックとコク、シェリーやオークの複雑な香り、コクと酸のバランスのよい仕上がります。 | | | 特徴 | 近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティーナは8日を超えることはほぼありません。ソーヴィニヨンブランを醸した後木樽で発酵・熟成しました。淡く緑を帯びた黄金色、スウィーティや伊予柑、レモンピール、ミントやカモミールの香り、ボリュームのあるアタック、コクと複雑味、酸度も高く骨格の強さが徐々に顕著になり酸化熟成を思わせる香りとエキスが溢れます。 | | |
| 【36458】Chardonnay シャルドネ17 | | | | 【36457】Rebula レブーラ 10 | | | |
| 呼称 | Slovenia スロヴェニア | | | 呼称 | Slovenia スロヴェニア | | |
| 参考小売 | ¥8,000 | | | 参考小売 | ¥8,500 | | |
| 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) | シャルドネ100% (手摘み / ComingSoon) | | | 品種(収穫/樹齢) | レブーラ(リボッラ・ジャッラ) 100% (手摘み / ComingSoon) | | |
| 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5日間醸し | | | 発酵 | 温度コントロールせず全房で醸し | | |
| 熟成 | 古樽で18ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟 | | | 熟成 | 古樽で発酵・熟成 セラーで長期瓶熟 | | |
| SO ₂ | 少量添加 トータル:68mg/L | | | SO ₂ | 少量添加 トータル:32mg/L | | |
| アルコール度 | 14.5% | | | アルコール度 | 14% | | |
| 特徴 | スロヴェニア、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5日間醸し、木樽で18ヶ月発酵・熟成しセラーで瓶熟しました。とろりとした粘性の黄金色、洋梨キャンディやアプリコット、アーモンド、カリシ、スモーク香、バランスよくしっかりとした味わいと複雑なアタック、熟した果実味とたっぷりのボリューム、余韻も長くアフターにはカリンの香りが残ります。 | | | 特徴 | レブーラ(イタリア名:リボッラ・ジャッラ)を温度コントロールせず全房で醸し後、古樽で発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。しっかりとした粘性、褐色の入った琥珀色、アプリコットやカリシジャム、アーモンド、檜のアロマ、とろりとした口当たりで口中にたっぷり広がる溶け込んだ酸味にコクと複雑味、たっぷりのエキスのあるボリュームある逸品です。 | | |



| 【36461】Rdeče エルデーチャ 18 | | | |
|------------------------|---|-----------------|-------|
| 呼称 | Slovenia スロヴェニア | | |
| 参考小売 | ¥8,000 | | |
| 規格/タイプ | 750ml×9 / 赤・ミディアム | | |
| 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) | メルロー 50% カベルネソーヴィニヨン50% (手摘み / ComingSoon) | | |
| 醸造 酵母 | 自生酵母 | | |
| 発酵 | 温度コントロールせず40日間醸し | | |
| 熟成 | 古樽で24ヶ月間発酵・熟成 無濾過 / セラーで長期瓶熟 | | |
| SO ₂ | 少量添加 トータル:32mg/L | | |
| アルコール度 | 13% | | |
| 特徴 | メルローと50%とカベルネソーヴィニヨン50%を40日間醸し後、24ヶ月木樽で発酵・熟成し濾過せずに瓶詰めしセラーで瓶熟しました。レンガ色に入ったルビー色、ブラックチェリーとカシス、火打石、湿った森の中の香りを感じます。しっかりとしたアタックに酸味と豊かなタンニン、円熟した丸い味わいでアフターにはカシスジャムや熟成香が漂います。 | | |



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



