

# ITALIA NEW ARRIVAL

## ダリオ・プリンチッチ/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア

【ご注文は受注専用メール：[t-order@terravert.co.jp](mailto:t-order@terravert.co.jp) /ファックス：03-3584-2681】



孫も生まれお爺ちゃんになったダリオ



ポンカ土壤は葡萄樹を根から温める



ゴリツィアの木から作った大樽で熟成

### シヴィ=灰色

### ピノ・グリージョの特殊なクローン

#### シヴィ=灰色(スロヴェニア語)

ダリオのカンティーナがあるゴリツィア付近は元々オーストリア領で公用語はスロヴェニア語が主。第一次世界大戦でイタリアとオーストリアが争い、イタリアの勝利し、イタリア領になったが、一転、1917年にオーストリアが奪還。しかし、1920年の戦後処理によって再びイタリアに統治されることになる。

第二次世界大戦でも再び激戦地となり、6,000人以上の人が亡くなります(ダリオのカンティーナからは戦死者達の慰霊塔が見られる)。終戦後、1947年にはイタリアに返還。イタリア政府はスロヴェニア人を冷遇し、イタリア語を公用語にする政策を進めたので、イタリア語が多くなったが、普段の会話はスロヴェニア語。

ダリオもヨスコ・グラヴネルも普段はスロヴェニア語。フリウラーノをヤーコットと呼ぶのに続き、ラディコン達と共にピノ・グリージョの灰色の見た目をもじって「シヴィ」と呼ぶことに決めました。

#### 特殊なクローンのピノ・グリージョ

仲よしフリウリ軍団の中でもダリオのピノ・グリージョは特別。というのもダリオのピノ・グリージョは一般的なクローンではなく、突然変異クローンで、ダリオだけが所有するもの。一般的なクローンより粒が極端に小さく、果皮が厚いのが特徴。

だからこそ、2017年はマセラシオン期間、僅かに7日間だけなのに赤に近いくらいの濃厚な色調。圧倒的な香と凝縮感を持っているのです。驚くのは、そのねっとり感。糖分ではなく、グリセリンが多いのでねっとり舌に絡みつくような感触になるんです。2016年も素晴らしかったですが、2017年も素晴らしい！

#### ピノ・グリージョのマセラシオンはダリオが初

フリウリで白ワインの長期マセラシオンが開始された頃、ピノ・グリージョだけはマセラシオンに相性が良くないとしてラディコンもグラヴネルもピノ・グリージョはマセラシオンはしなかった。そんな中、ダリオは自分のピノ・グリージョの可能性を信じて30日間のマセラシオンを試します。

スタンコからもヨスコからも「ダリオはバカだ！」とからかわれたが、出来上がったワインは今までのピノ・グリージョのイメージを一気に変える一種独特の個性を持ったものに！大きな話題となり、ラディコンもグラヴネルも造り始めたのだそう。

#### 産膜酵母熟成！セレツィオーネ

樹齢50年以上。発酵は開放発酵桶で行い、野性酵母のみ。マセラシオンは7日間のみ。熟成は古いバリックのみで6年間。その間、ワインが蒸発していくが、5樽中、3樽はウイヤージュ(補酒)をせず、産膜酵母を付けた状態で熟成。ウイヤージュをした2樽とアッサンブラージュ。SO2無添加。

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	入港数	ご注文数
A4417	Pinot Grigio "Sivi" ピノ・グリージョ・シヴィ	2017	白	750	5,800		360本	本
A2660	Pinot Grigio Selezione ピノ・グリージョ・セレツィオーネ	2013	白	750	14,000	産膜酵母熟成	60本	本
A3221	Pinot Grigio Selezione MG ピノ・グリージョ・セレツィオーネ・マグナム	2013	白	1500	26,000	産膜酵母熟成	24本	本
A2661	Ribolla Gialla リボッラ・ジャッラ	2016	白	750	5,800	最良年！	148本	本
A3284	Bianco "Jakot" ピアンコ・ヤーコット	2016	白	750	5,800	最良年！	200本	本

貴店名 担当者様 電話番号

帳合酒販店 希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で！

・登録はQRコードで簡単  
・読者限定「特別条件」  
・限定品、最新入港案内  
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！  
FACEBOOK & INSTAGRAM