

8/17

出荷開始

TERRA  
VERT

2020.08

## DARIO PRINCIC

## ダリオ・プリンチッチ/フリウリ

【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】

## ダリオの最高傑作！ 遂に入港420本のみ！

### ベト病で 80%の葡萄を失った 2008 年

グラヴネル、ラディコン、勿論ダリオも過去最高に苦しんだ年が2008年。本当に酷い年でした…。春は例年通りでしたが、夏は来ず、雨によりカビが蔓延。コッリオはベト病が一気に広がり、手の付けられない状態に…。ダリオも家族総出で腐敗果を取り除き、できるだけ風通しの良い状態を確保します。しかし、時既に遅し…。全ての畑で80～90%の葡萄を失ってしまいました。

収穫の時期を迎えますが、もうその時点で80%以上の葡萄を失うことは確定していた訳です。それでもダリオは収穫を開始。腐った葡萄の中から健全な葡萄を選別していきます。リボツラ、フリウラーノ、シャルドネ、ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン、マルヴァジア、ピノ・ピアンコ、全ての畑で大きな被害が出た為に、単一品種でのワイン造りを諦め、全ての葡萄を一緒に発酵させ、ダリオが地元の森のオークの木から作った大樽に入れて熟成させました。このワインが「ファヴォラ 2008」。ファヴォラとは空想やおとぎ話を意味する言葉。収穫前の時点では空想のような僅かな望みだったのに2,800本のワインが出来上がったことをファヴォラと呼んだのです。

### 1999 年以上の年 2016 !

そして、2016年。開花から収穫までほとんど病気もなく、熟度も高く、高い糖度を確保しながらも酸度は落ちませんでした。ダリオのワイン造りの歴史の中で最高の状態で収穫期を迎えることができました。今も素晴らしい年として語り継がれる1999年以上の最良年となったのです。ダリオは通常のトレベツの生産をやめ、40日以上マセラシオンを施した「トレベツ・セレッツィオーネ」を造る事を決めました。

### 夢のワイン「ファヴォラ 2016」

更に、2008年と同じように全ての品種を使用した「ファヴォラ」を造る事を決めました。ただし、前回のファヴォラとは全く違います。各畑の古い樹のみ収穫をせず、10月第2週まで待ちます。高樹齢(60～70年)の葡萄のみを遅摘みで収穫し、解放発酵槽で同時に発酵。使われた品種はソーヴィニヨン、フリウラーノ、シャルドネ、リボツラ、マルヴァジア、ピノ・ピアンコの6種類。全ての品種は一緒に発酵。35日間マセラシオン。一部の粗い澱を取り除き、オスラヴィアの森のオークから作った大樽に入れて36ヶ月間熟成させました。ダリオが考える最高のワインがこのファヴォラなのです！早速、開けてみましたが驚きました。今までは1つ違うステージにいます。



地元の森のオークの樹を伐採して5年間自然乾燥させて作ったダリオ特注の大樽(写真下)



商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A4829	Bianco "Trebez" Selezione ピアンコ・トレベツ・セレッツィオーネ	2016	白	750	9,800	長いマセラシオン	420本	本
A4417	Pinot Grigio "Sivi" ピノ・グリージョ・シヴィ	2017	白	750	5,800		480本	本
A2660	Pinot Grigio Selezione ピノ・グリージョ・セレッツィオーネ	2013	白	750	14,000	産膜酵母熟成	120本	本
A4629	Ribolla Gialla リボツラ・ジャツラ	2017	白	750	5,800		360本	本
A4628	Bianco "Jakot" ピアンコ・ヤークット	2017	白	750	5,800		360本	本
A4830	Favola ファヴォラ	2016	白	750	11,000	6品種混醸	420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 &amp; INSTAGRAM