

Klinec

クリネツツ/スロヴェニア

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp】



当主アレックスはワイン造り、野菜栽培、豚の飼育そしてレストランのオーナーシェフでもある！



最高の畑の最高の年

オスラヴィアより格上

ダリオ・プリンチッチやラディコンがいるオスラヴィアは緩やかな丘陵地帯。グラヴネルもダリオもフリウリ側とスロヴェニア側両方に畑を所有しています。この地域は歴史的にオーストリア領になったりスロヴェニア領になったりと複雑ですが、造り手達はほとんどスロヴェニア語を話しますし、マインドとしてはスロヴェニア領です。

1900年代前半にスロヴェニア国家によって各付けされた葡萄畑の各付ではオスラヴィアよりもスロヴェニア側の「メダーナ」の方が格上。1〜5段階の各付で1番目に評価されていたのが「メダーナ」なのです。訪問すれば一目瞭然。切り立った丘は最高の日当たりで土壌はボンカではなくマール。石灰含有量も多く、圧倒的なミネラル風味をワインに与えます。テロワールとしての実力は圧倒的にスロヴェニアの方が高いのです。

七面鳥が走る畑

クリネツツの畑はまさにグラン・クリュ。圧倒的な偉大さ。畑では一切の薬品が排除され、七面鳥、鴨、鶏、ブタ、山羊が離されて下草を食べ、糞が有機肥料となっています。耕作は馬を使い、ボディナミ調剤やコンポストは自家製。どこまでも自然で穏やかな雰囲気。イタリア側とは明らかに違うんです…。

そんな偉大な畑の最高の年が2016。ダリオが通常のトレバツを造らず、長いマセラシオン、長い熟成のセレッツィオーネだけにした程素晴らしい年。勿論、クリネツツにとっても最高の年。アレックス曰く、最高の畑の最高の年は造り手の力を必要としない。それくらい力強い。ただし、重要なのはその力強いワインの陰に隠れているピュアさをしっかり感じられるようにデキャンティングやボトリングを最高のタイミングと状態で行うことなのだそう。

Rebula 2016

レプーラ

南西向き最高の畑、ピコトノの葡萄のみを使用。葡萄自体の表現力が強いのでマセラシオンは短めの14日間。良質の澱だけ残してアカシア樽を中心にチェリー樽、オーク樽に入れて36ヶ月間熟成。この時は酸化防止剤無添加。その後、アッサンブラージュしてステンレスタングに入れて6ヶ月間落ち着かせてフィルターにはかけず上澄みだけをボトリング。ボトリング前に極少量の酸化防止剤を転嫁するが、自然生成分も含めて25mg/Lを超えることはないほどの少なさ。

リボッラ・ジャツラの力強さとメダーナらしい硬質感、ミネラル感が両方味わえる。アルコール度数は12%ながら大きなワインで凝縮している。糖度はほとんど残っていないが、グリセリンがあるので甘味を感じる。総酸度は5.5g/LでトータルSO2量は僅かに11mg/L。

参考上代：5,700円

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	¥	入港数	ご注文数
A5090	Rebula レプーラ	2016	白	750	5,700	14日間醸し	本	本
A5091	Malvazija マルヴァジジャ	2016	白	750	5,700	5日間醸し	本	本
A5092	Gardelin ガルデルリン	2016	白	750	5,700	5日間醸し	本	本
A5093	Jakot ヤーコット	2016	白	750	5,700	4日間醸し	本	本
A1324	Ortodox オルトドック	2006	白	750	13,000	14日間醸し	本	本
A1327	Verduc ヴェルドゥツツ	2003	白	750	19,800	30日間醸し	本	本
A5094	Verduc ヴェルドゥツツ	2012	白	750	19,800	30日間醸し	本	本
A1325	Quela クエラ	2011	赤	750	6,200	30日間醸し	本	本
A1326	Mora モーラ	2009	赤	750	12,000	30日間醸し	本	本

貴店名	担当者様	電話番号	希望納品日	月	日
帳合酒飯店					



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・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