

12/1

出荷開始

TERRA
VERT

2020.11

Dario Princic

ダリオ・プリンチッチ

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

ダリオの最高傑作！ 再入港240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。リボッラ、フリウラーノ、シャルドネ、ピノ・グリージョ、ソーヴィニオン、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、全ての葡萄と一緒に発酵させ、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 日以上の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オン、フリウラーノ、シャルドネ、リボッラ、マルヴァジア、ピノ・ピアンコの 6 種類。全ての品種と一緒に発酵。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。

ピノ・グリージョのマセラシオンはダリオが元祖

ピノ・グリージョでマセラシオンをしたのは実はダリオが初めてなんです。それ以前から長期マセラシオンを白ワインで行っていたグラヴネルやラディコンもピノ・グリージョはフレッシュにノン・マセラシオンで造るか、ブレンドしていたんです。

当初、ピノ・グリージョをマセラシオンすると言ったらヨスコにもスタンコにも「またダリオが頭のおかしい事を言いたした！」と大爆笑されたのだそう。それくらいピノ・グリージョは他の品種と比べてポテンシャルが低いとされていた訳です。



お爺ちゃんになったダリオ
100 歳までワイン造るのだそう…



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



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



ピノ・グリージョの特殊なクローン

ダリオがピノ・グリージョでマセラシオンをする事にしたのはダリオの畑のピノ・グリージョが特殊なクローンだったから。房が小さく、粒も通常の半分程度の大きさのピノ・グリージョの特殊なクローンだったので。これを活かす為に当初は 30 日のマセラシオンを行っていました。どしりと重厚なワインで、それはそれで美味しいワインだったのですが、ピノ・グリージョの可愛らしさや個性が失われていると気づき、徐々にマセラシオンを短くし、今では 8 日間となっています。

通常のピノ・グリージョはフルーティーで甘く、可愛らしい感じですが、ダリオのピノ・グリージョは全く違う個性です。武骨で力強く、甘さより構成力の方が目立ちます。だからこそ、成功しましたし、産膜酵母熟成等、色々な試みができているのです。

≪ 2 種類のピノ・グリージョ ≫

7 日間マセラシオン

Sivi 2017

参考上代：5,800 円

入港数：600 本

シヴィ

シヴィとはスロヴェニア語で「灰色」を意味します。イタリア語のグリージョと同義です。樹齢 50 年以上。粒が小さく果皮が厚い特殊なクローン。果皮がピンク色になるまで収穫を遅らせて収穫。発酵は開放発酵桶で行い、野性酵母のみ。マセラシオンは 8 日間のみ。アカシア、栗、地元のオーク樽に入れて 30 ヶ月間熟成。その後、アッサンブラージュしてステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。ノンフィルターでボトリング。

一部、産膜酵母を着けて熟成した「ジュラ・スタイル」SO2 無添加！

Pinot Grigio Selezione 2013

参考上代：14,000 円

入港数：60 本

ピノ・グリージョ・セレッツィオーネ

樹齢 50 年以上。果皮がピンク色になるまで収穫を遅らせて収穫。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。

≪ 3 種類のトレベツ ≫

ダリオの代名詞！軽やかで華やか

Trebez 2015

参考上代：5,700 円

入港数：360 本

トレベツ

オスラヴィアの伝統的アッサンブラージュワイン。できる限り遅く、種子まで熟してから収穫。発酵は木製の開放桶。先にピノ・グリージョを収穫し、7 日程度マセラシオン。遅れてシャルドネとソーヴィニオン・ブランと一緒に収穫して、発酵中のピノ・グリージョに追加。18 日間マセラシオン。30hl、20hl、15hl、5hl の様々な大きさの樽で 2 年間熟成。

良い葡萄だけを遅摘みして長くマセラシオン

Trebez Selezione 2016

参考上代：9,800 円

入港数：240 本

トレベツ・セレッツィオーネ

トレベツの畑の中で、毎年、質の高い葡萄を着ける区画がある事に気づき、その区画の葡萄を通常の収穫よりも 2 週間遅く収穫。非常に高い熟度の葡萄だけなので通常より長く 35~40 日マセラシオンした。熟成は古いバリックのみで 3 年間。葡萄の状態が良い年のみ造る。2011 年に初めて造ったキュヴェ。

一部、産膜酵母を着けて熟成した「ジュラ・スタイル」SO2 無添加！

Trebez Selezione "Nuova" 2012

参考上代：12,000 円

入港数：240 本

トレベツ・セレッツィオーネ・ヌオーヴァ

レベツの畑の中で、毎年、質の高い葡萄を着ける区画がある事に気づき、その区画の葡萄を通常の収穫よりも 2 週間遅く収穫。非常に高い熟度の葡萄だけなので通常より長く 35~40 日マセラシオンした。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。

≪ 特別な年のファヴォラ ≫

最高の年を記念して造られたダリオの理想のワイン！

Favola 2016

参考上代：11,000 円

入港数：240 本

ファヴォラ

ソーヴィニオン、フリウラーノ、シャルドネ、リボッラ、マルヴァジア、ピノ・ビアンコの 6 種類。高樹齢（60~70 年）の葡萄のみを遅摘みで収穫。6 種全ての葡萄を、一緒に開放発酵樽で発酵しながらマセラシオン 30 日間。熟成は健全な澱を残したまま、オスラヴィアの森のオークから作った大樽で 36 ヶ月間。ダリオが考える最高のワイン。2008 年の初ヴィンテージ以降、非常に良年であった 2016 年に 2 度目の生産を決定。

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

ダリオ・プリンチッチ在庫&入港予定一覧

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	ME	入港数	ご注文数
A4624	Vino Bianco ヴィノ・ピアンコ	[2018]	白	750	3,500	12/2出荷開始	1,200 本	本
A4625	Vino Rosso ヴィノ・ロッシ	[2018]	赤	750	3,500	12/2出荷開始	600 本	本
A2658	Trebez トレベツ	2014	白	750	5,500		60 本	本
A4627	Trebez トレベツ	2015	白	750	5,700		360 本	本
A4829	Trebez Selezione トレベツ・セレッツィオーネ	2016	白	750	9,800	遅摘み/長い醸し	340 本	本
A2659	Trebez Selezione "Nuova" トレベツ・セレッツィオーネ・ヌオーヴァ	2012	白	750	12,000	産膜酵母熟成	180 本	本
A4417	Sivi シヴィ	2017	白	750	5,800		600 本	本
A3220	Pinot Grigio MG ピノ・グリージョ・マグナム	2015	白	1500	12,000		6 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	60 本	本
A3221	Pinot Grigio Selezione MG ピノ・グリージョ・セレッツィオーネ・マグナム	2013	白	1500	26,000	産膜酵母熟成	18 本	本
A4629	Ribolla Gialla リボッラ・ジャッラ	2017	白	750	5,800		480 本	本
A4628	Jakot ヤーコット	2017	白	750	5,800		480 本	本
A4830	Favola ファヴォラ	2016	白	750	11,000	12/2出荷開始	240 本	本
A4630	Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニオン	2008	赤	750	9,600		完売	本
A1329	Merlot メルロー	2007	赤	750	11,500	9年大樽熟成	360 本	本

※12/2 入港予定のピアンコ、ロッシ、ファヴォラに関しては多くのご注文が予想されます。

※ご購入の方はお早めにこの用紙で予約をお願い致します。

※集計後、割当て数をご案内させていただきます。

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒飯店

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