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ッツ、ムレチニック、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。
このようなミクロクリマ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、リボッラジャッラ(スロヴェニアでは、レブーラ)、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。畑は最初からビオロジック。
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藏で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いれて以降、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と、生活や人生が豊かになるなと感じている。
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

【37059】Sauvignon ソーヴィニヨン22

呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	￥7,000		
規格/タイプ	750ml×9 ／オレンジ・辛口		
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	ComingSoon	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 発酵・熟成	温度コントロールせず数日間醸し 古樽で15 ヶ月間発酵・熟成		
醸造 SO_2	少量添加　トータル：36mg/L		
アルコール度	12.5%		
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後、木樽で15 ヶ月間発酵・熟成しました。濃いしっかりとした黄色、レモンピールや柚子、ミント、スウィーティのアロマを感じます。心地よいアタックで、しっかりとした旨みに高めの酸が絡まり、味わいに複雑味をもたらしています。		

【37056】Rebula レブーラ18

呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	￥7,500		
規格/タイプ	750ml×9 ／オレンジ・辛口		
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)	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 発酵・熟成	温度コントロールせず12日間醸し 古樽で20 ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
醸造 SO_2	少量添加　トータル：37mg/L		
アルコール度	12%		
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12日間醸し後、古樽で20 ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。黄金色の外観、アプリコットやカリン、黄桃、木材の香りに、シェリーを思わせるアロマも感じます。アタックから複雑味が感じられるしっかりとした味わいにタンニンが溶け込み、凝縮冠のある味わいです。		

【37055】Rebula レブーラ15

呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	￥8,200		
規格/タイプ	750ml×9 ／オレンジ・辛口		
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)	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 発酵・熟成	温度コントロールせず12 ～ 13日醸し 古樽で18 ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
醸造 SO_2	少量添加　トータル：27mg/L		
アルコール度	13%		
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醸し後、古樽で18 ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。琥珀色に近い黄金色、アプリコットジャムや黄桃、キャラメル、カリン、アーモンドのアロマを感じます。口中にしっかりと果実味が拡がり、上質な舌触りとバランスの良さ、しっかりとしたタンニンが心地よく余韻も長い仕上がりです。		

【37061】Vitovska ヴィトフスカ19

呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	￥7,800		
規格/タイプ	750ml×9 ／オレンジ・辛口		
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	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ヴィトフスカ100% （手摘み／ ComingSoon）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	温度コントロールせず5日間醸し 古樽で16 ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
醸造 SO_2	少量添加　トータル：58mg/L		
アルコール度	12.5%		
特徴	ヴィトフスカはユンクのワインの中でもひときわ異彩を放つ逸品です。ヴィトフスカを温度コントロールせず5日醸し後、古樽で16 ヶ月発酵・熟成しました。わずかな濁りの黄金色、白桃やライチ、オレンジピール、果樹の花、百合のアロマを感じます。上品なアタックでじわじわと拡がる味わい、詰まったエキス感とコク、アフターの少しのほろ苦さがアクセントとなっています。		

【37058】JAKOT.E ヤーコット22

呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	￥8,500		
規格/タイプ	750ml×9 ／オレンジ・辛口		
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)	フリウラーノ100% （手摘み／ ComingSoon）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	温度コントロールせず数日間醸し 古樽で15 ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
醸造 SO_2	少量添加　トータル：44mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	何百年も前にイタリアに植え付けされ、かなり最近までトカイ・フリウラーノと呼ばれていましたが、2007年にハンガリーのトカイと混同を引き起こしかねないとし、フリウラーノと短縮されました。フリウラーノを温度コントロールせず醸し後、古樽で発酵・熟成しました。グリーンを帯びた濃いイエロー、スウィーティや柚子、カリンのアロマ、ジューシーな完熟した柑橘に溶け込んだ酸、ボリューム感が増していきスムーズな口あたりにはミネラルも感じられます。		

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

【37060】Cabernet Sauvignon カベルネソーヴィニヨン13

呼称	Slovenia スロヴェニア		
参考小売	￥7,300		
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	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	カベルネソーヴィニヨン100% （手摘み／ ComingSoon）		
醸造 酵母	自生酵母		
醸造 発酵・熟成	温度コントロールせず醸し 古樽で70ヶ月間発酵・熟成 セラーで長期瓶熟		
醸造 SO_2	少量添加　トータル：32mg/L		
アルコール度	14%		
特徴	スロヴェニア、親子で始めたワイナリーユンク、泥灰土・粘土土壌で育つカベルネソーヴィニョンを醸し後、木樽で70ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。琥珀色に近いオレンジカラーの外観、マロンやキルシュ、カリンジャムのアロマを感じます。香りから連想する味わいよりもドライで強めのボディ、しっかりとしたタンニンとコクを感じる複雑味のある味わいです。		

新着

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）