

# スロバキアから発信する、個性的な味わい



## スロバキア・小カルパチア地方 スロボドネ・ヴィナルストヴォ SLOBODNE VINARSTVO

”スロバキアは2000年にわたるワインの歴史がある国ですが、第2次世界大戦時、農園は接収され、葡萄栽培やワイン造りは廃れてしまいました。祖父母が所有していた荒れ果てた農場を1992年に復元することを決意し、2010年に初めて自分たちのワインをリリース。葡萄の植わる畑の土から造ったアンフォラで醸したオレンジワインを中心に、亜硫酸は瓶詰め時にわずかに添加するのみ。土地の特徴を表現するため、できるだけナチュラルな醸造に尽力しています。デヴィーナやクーティスから感じる澁渾とした酸と柑橘っぽいニュアンスと青唐辛子のようなスパイス感は、“スロボドネ味”と呼んで差支えないほど特徴的でクセになる味わいです。年々品質も向上しており、安定感バツグンで使い勝手の良さもウリの一つです。



LD20120-21

### ホッペラ Hopera!2021 橙

ぶどう品種：ピノ・グリ100%

タンクに房丸のままのぶどうを入れ7日間醸しと発酵後プレス、別のタンクに発酵果汁のみ移しドメヌ内&周辺に野生していたホップを加え7日間軽く醸し。コラージュ、フィルター、亜硫酸添加もせず瓶詰め。濁った山吹色で、タラの芽やイグサ、チャービルなど北のハーブの香り。フレッシュな口当たりで洋ナシや黄桃、八朔の豊かな果実味に仄かに干し草のニュアンスがあり、酸もしっかり感じられます。

LD0130-21

### スメタナ Smetana2021 白

ぶどう品種：フェルトリーナ100%

樹齢の若いフェルトリーナ。フレッシュでクリームのように優しく、白ビール(Weissbier)を思わせる味わい。レモンのような酸、奈良漬けやスパイスのようなニュアンスもあり。まさにロシア風サワークリームのスメタナを連想します。なお、エチケットはスロバキアで最も重要な作曲家スメタナ。クリームチーズ、シチュー、フリットなどに合います。



LD0131-18

### パルティザン・クリュ・ブラン Partisan Cru Blanc2018 白

ぶどう品種：ソーヴィニヨン、リースリング、トラミネール

パルティザン・クリュに白が新登場！'18はとてよよいぶどうが収穫できたことから、各品種の最もよいぶどうを選びすぐって醸造。ドメヌに自生する木から特別に作った樽で、品種ごとに2年間長期熟成させています。ブレンド比率については、スロボドネを表現するために最も相応しく最高の味わいにするため、研究を重ねたこと。非常にエレガントでポテンシャルを感じる白です。

LD0112-21

### レベツラ・ロザ" Rosa2021ロゼ

ぶどう品種：フランコフカ・モドラ、カベルネ・ソーヴィニヨン

フランコフカ・モドラは東欧で栽培されているブラウフレンキッシュの別名。即圧搾後品種ごとに醸造。アルコール発酵はスペイン産ティナハ(巨匠パディジャ作)で。淡いグレナデン色。アセロラやチェリージュースのニュアンスがあり、軽やかでスイスイ飲めます。サーモンとクリームチーズ、白カビチーズなどと相性よし。



LD0132-20

### ラ・ローズ・エ・ル・ヴァンピール La Rose et le Vampire2020ロゼ

ぶどう品種：フランコフカ、カベルネ・ソーヴィニヨン、アリベルネ

スロボドネが造る最もエレガンス溢れたロゼ。キュヴェ名の由来は、ロッククライミング登山家のレジェンド「アントワヌ・ル・メネストレル」が、南仏のビュウー-Buouxにある有名な石灰山のルート"le Vampire et la Rose"の頂上に1985年達した時に発した言葉「吸血鬼とバラ」の道は、勝者の為にある」。アセロラの鮮やかなロゼ色で、アセロラやフレッシュトマトの風味、とてもフレッシュで、レモンぽい程よい酸味と塩味があり、爽やかな飲み口！冷やしトマトや焼き鳥の皮(塩)とバッチリです。



LD0128-19

## フェルトリーナ Veltina 2019 橙

ぶどう品種：ヴェルトリンスケ・ゼレネ100%

オーストリアではグリュナー・フェルトリーナと呼ばれる品種。粘土質石灰土壌に植わる樹齢30年の葡萄を。6-7日間軽く醸し、空気を通す卵型タンク、アカシア材バリック、樅材バリックにてそれぞれ熟成後、亜硫酸を僅かに加えて瓶詰め。オレンジ掛かったイエローで濁りあり。アプリコットやオレンジなど柑橘風味が豊かで、オレンジや八朔の果実味、豊かな酸、仄かに感じる果皮のタンニンが舌をくすぐります。スパイスの効いたアジア料理、中華料理などとマッチングします。

LD0111-18

## インターバル 106 リヴァイヴァル Interval 106 Revival 2018 橙

ぶどう品種：リースリング100%

共産党の支配下になる以前、リースリングはこの地の代表的ぶどう品種であった。その伝統を再興すべく2008年に再び植えられたリースリングで100年ぶりに造られたのが2012年、「100年ぶりのリースリング」という意味を込めて” Riesling100”と命名された。2018年は6年目なので”Riesling106”！粘土質石灰土壌に植わる樹齢10-35年のぶどうから、最良のリースリングのみを使用した高いポテンシャルのあるワイン。即圧搾後、タンク、樅樽、卵型プラスチックタンクFlextankにて自然対流しながら熟成。大きな澱のみ軽く清澄しフィルターには掛けず、瓶詰め時のみ亜硫酸僅かに加え瓶詰め。黄金色掛かったイエロー。エニシダの様な黄花の香りや黄桃の果実風味豊かで、ほんのりペトロールを感じる鉱物的な香り。とてもバランス取れた味わいで、果実味×酸×ミネラルが素晴らしい調和を見せ、それぞれの要素がしっかりと長期熟成の高いポテンシャルあるワイン。



LD0131-18

## デヴィーナ Devina NV (17-19) 橙

ぶどう品種：デヴィン100%

フレッシュで生き生きとした、エネルギーを感じるオレンジワイン。7日間の醸し、葡萄そのものの味わい、土地の特徴を表現するため、ファイバー製の空気を通す卵型タンク(frextank)で熟成しています。オレンジなどの柑橘とほうずき、ほんのりピネガーの香り、澆漉とした酸にハーブのニュアンス、旨味もしっかりとある。鰻、焼鳥(タレ)、中華料理との相性良し。

LD0102-19

## クーティス・デヴィネール Cutis Deviner 2019 橙

ぶどう品種：デヴィン、トラミネール

トラミネールとフェルトリーナを交配して造られたスロバキアの代表的品種、”デヴィン”を数週間醸して造ったスロボドネのフラッグシップ的ワイン。こなれたスパイス感、オレンジ等柑橘類の香り、カカオのような香ばしさ、八朔の皮っぽさも感じます。厚みがあり、高いポテンシャルを秘めたオレンジワイン。



LD0132-20

## クーティス・ピラミッド Cutis Pyramid 2015 橙

ぶどう品種：トラミネール主体、デヴィン

果皮と共に6ヶ月マセラシオンしたトラミネールと、ピラミッド型カーヴ内の地面に埋めたジョージア製アンフオーラで熟成させたデヴィンを、ブレンド後アカシア材樽で3年熟成させ、さらに瓶熟2年を経たという特別醸造キュヴェ！優れた年しか造られず、'17,18,19は生産がありませんでした。深みのある山吹色、橙の柑橘風味にターメリックなどオリエンタルな風味が漂う。凝縮したオレンジ柑橘の詰まった味わいに、仄かに紹興酒やスパイスを感じるエキゾチックな味わいです。

LD0129-19

## マジェール Majer NV(17+18+19) 赤

ぶどう品種：フランコフカモドラ(ブラウフレンキッシュ)、カベルネ・ソーヴィニヨン、アリベルネ

アリベルネはアリカテ・グーシとカベルネ・ソーヴィニヨンを交配して造った旧ソ連クリム地方の品種。品種ごとに醸造・熟成させた後ブレンド。僅かに茶色掛かった、淡いルビー色。イチジクやフレッシュプラムの果実に微かに枯葉のニュアンス、自然な口当たりと豊かな酸が食欲をそそります。タンニンはとても細かく、色の濃さの割にスイスイ飲めます。魚の煮付け、焼き豚などと相性バツグン。



LD0105-17

## アルテルナティヴァ Alternativa 2017 赤

ぶどう品種：フランコフカ・モドラ(ブラウフレンキッシュ)

最高のフランコフカが収穫できた年のみ造る特別キュヴェ。このワインに使われる葡萄は他の赤キュヴェ、マジェールやパルティサン・クリュには使用されていません。豊かな酸が存在し、ピノ・ノワールの様に薫り高いワイン。熟成を経て更に美味しくなる可能性を持ったワインです。