

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
----	------	-----	----	--------	----------

栄光への復興

スロボドネ・ヴィナルストヴォ
SLOBODNE VINARSTVO

スロバキア
小カルパチア



スロバキアに於けるワイン造りの歴史は、2000年前にも遡るといふ。このワイナリー、スロボドネは、先祖が1912年にゼミアンスケ・サディの土地を買い、農場をひらいたのが始まり。ぶどうの他にも森林もあり、小麦や大麦、タバコなどを300haの土地で栽培していた。当時は、ヨーロッパで最大のタバコ乾燥場を持つほどだった。1920-30年代にはワインもかなり生産し、現在のチェコ共和国の首都プラハでかなり飲まれており、「3匹のボクサー犬へ」Vers les Trois Boxeursというブランドはかなり有名だった。第2次世界大戦時、共産主義者によりこの農園は接収されてしまい、以降廃れてしまった。祖母が古い醸造所で昔書かれた農場の資料を発見したのを機に、1992年両親は廃墟のように廃れたこの農場を復元することを決意した。1995年、ようやく荒廃したぶどう畑の再興に着手し、2010年には初めて自分たちのワインを市場にリリースするに至った。彼らの目的は、スロボドネを昔のように再興し、ゼミアンスケ・サディの土地の特徴を表現する高品質なワインを造ることだ。土地の特徴を表現する手法として、自然と白ぶどうを醸すオレンジワインやぶどうの植わる土から造ったアンフォラを用いた醸造が生まれた。オレンジワインと赤ワインの醸造には亜硫酸を一切使用せず、瓶詰め時に少量添加するのみ。彼らの昔の栄光を取り戻すワイン造りはまだ始まったばかりにすぎず、今後さらに素晴らしいワインを生み出してくれるに違いない！

①	QUALITY	スメタナ Smetana	2022	白	¥4,200
---	---------	-----------------	------	---	--------

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。クリームの様に優しい味わいであることからcrèmeのスロバキア語smotanaをもじってsmetana、スロバキアで最も重要な作曲家スメタナと命名し、ラベルに顔をあしらった。

②	QUALITY	マジェール・ブラン Majer ³ Blanc	NV	白	¥3,900
---	---------	---------------------------------------	----	---	--------

ぶどう品種:ソーヴィニオン、フェルトリーナ、ピノ・グリ、デヴィン、トラミネール 「マジェール」白と赤は、スロボドネの魅力リーズナブルな価格で楽しめるエントリー・キュヴェ。スロボドネを代表する複数の白ぶどう品種、複数のヴィンテージ、異なるタイプの容器で発酵されたワインがブレンドされています。それぞれのワインがそれぞれの特徴をもたらす、マジェールの個性を造り出しています。マジェールは、豊かな香りと深い味わいに満ちた、スロボドネでまず一番にお楽しみ頂きたいワインです！黄金色に近いイエロー。モクレンやエニシダなど黄色い花の香り豊かで、黄桃やアプリコットなど黄色果実風味に富んでいる。自然な口当たりで黄色果実風味が口中に広がり、酸と果実味の調和がとれている。僅かに揮発酸のニュアンスがあり、安定した味わい。ラベルは、ワインを造る4人(カタリナ、ミショ、アグネス、アンドレア)の顔。

③	QUALITY	ヴロンスキ Vronski	2022	白	¥4,300
---	---------	------------------	------	---	--------

ぶどう品種:ソーヴィニオン 100% フレッシュな状態で日常的に楽しんで頂きたいワイン！即圧搾後、一部のぶどうは全房で1週間果汁に漬けて発酵。卵型のフレックスタンク(木の樽同様に空気を通す樹脂製タンク)にて熟成。僅かに緑掛かった淡いイエローの色調。洋梨など黄色果実風味心地よく、フレッシュで瑞々しい口当たり。

④	QUALITY	パルティザン・クリュ・ブラン Partisan Cru Blanc	2018	白	¥5,800
---	---------	--------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:ソーヴィニオン、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はとてよぶ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て醸造。ドメーヌに自生する木から特別に作った樽で、品種ごとに2年間長期熟成させた。ブレンドについてはとてよぶ長い間スロボドネを表現するに最も相応しく、最高の味わいへと昇華する為思考と研究を重ねた。

⑤	QUALITY	ラ・ローズ・エール・ヴァンピール La Rose et le Vampire	2020	ロゼ	¥3,600
---	---------	-------------------------------------------	------	----	--------

ぶどう品種:フランコファ、カベルネ・ソーヴィニオン スロボドネが造る最もエレガンス溢れたロゼ。父がこの区画にぶどうを植えるとき当初フランコファだけと考えたが、結局カベルネ・ソーヴィニオンとアリバルネも植えた。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」が南仏のピュー-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「その道こそが吸血鬼だ(意訳:困難な道には代償が必要だ)。そしてバラは勝利者のものである。」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、とてもフレッシュな味わいで、レモンほい程よい酸味と塩味があり、軽やかに爽やかな味わい！

⑥	QUALITY	ホッペラ Hopera !	2022	橙	¥4,200
---	---------	------------------	------	---	--------

ぶどう品種:ソーヴィニオン100%、ホップ ぶどうの皮とホップにソーヴィニオンの果汁を加え醸しを行い、発酵はセミ・カルボニックで実施することにより果実味をそのまま生かしている。無清澄、無濾過で瓶詰め。緑掛かったイエローの色調、お茶の様に細かい澱が浮遊している。みかんやパイナップルの果実味に加え、玉露の様な甘みを感じるお茶の風味あり。程よい酸もあり、今までのヴィンテージより充実した味わいの仕上り。泡はありません。

⑦	ART	エッグスタシー Eggstasy	2019	橙	¥5,300
---	-----	---------------------	------	---	--------

ぶどう品種:リースリング100% 2008年にお父さんが植えた粘土質石灰土壌のぶどう。10日間に渡るスキンコンタクトの後、ドメーヌに自生する木から特別に作った樽で、オリとともに2年間熟成。オレンジがかった濃い目の黄金色。クミンなどのスパイス、ジンジャー、エルダーフラワー、石灰由来のミネラル、やや酸化を感じるニュアンスのアロマが複雑に絡み合う。味わいは奥行きがあり、酸味、タンニン、アルコール、熟成感のバランスが取れ余韻も非常に長い。

⑧	ART	デヴィネール Deviner	2020	橙	¥4,500
---	-----	-------------------	------	---	--------

ぶどう品種:デヴィン85%、トラミン・チェルヴェニ(ゲヴェルツトラミネール)15% スロボドネが初めて造ったオレンジワインのキュヴェがコレ。デヴィンという品種は1957年に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。この品種を世界に知ってもらいたいとの思いで造ったスロボドネのフラッグシップワイン！1週間醸し、樽にて熟成。淡いアプリコットの色調。ジャスミンやキンカンの華やかな香り。澆刺とした豊かな酸が印象的で、厚みもある。橙の果実味豊かで、紅茶キャンディやキャラメル、仄かに柚子胡椒の風味漂う印象的な味わい。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
⑨	ART	クーティス・デヴィネール Cutis Deviner	2019	橙	¥4,500
<p>ぶどう品種: デヴィン、トラミネール スロボドネのフラッグシップワイン! スロボドネが初めて造ったもうひとつのオレンジワインのキュヴェがコレ。毎年手掛けるがとても手間が掛かり造るのが大変なワイン。デヴィンという品種は1957年に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で、これを数週間醸して造った上級キュヴェ。ほおづき色の色調。橙の柑橘果実やほおづきの印象的でハツとする華やかな香り。柑橘の酸をしっかり感じる口当たりで、豊かなアロマが口中に広がり、オレンジベコ紅茶のニュアンスが鼻に抜ける高貴な味わい。</p>					
⑩	ART	クーティス・ピラミッド Cutis Pyramid	2015	橙	¥4,600
<p>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ォ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年を経た特別醸造キュヴェ! 優れた年しか造られず、'17,18,19は生産なし。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、ほんのりと紹興酒やスパイスを感じるエキゾチックな味わい。</p>					
⑪	ART	インターヴァル INTERVAL 108	2020	橙	¥5,400
<p>ぶどう品種: リースリング100% かつてこの地を代表するぶどう品種だったリースリング。その伝統を再興すべく2008年に再植樹され、100年ぶりに生まれたのが2012年の"Riesling 100"。2020年の"108"は、その復活から8年目を記念するキュヴェ。全房にてセミカルボニックにて数日のマセラシオン後、卵型のタンクにて熟成。無清澄、無濾過。瓶詰め時に僅かにSO2を加え瓶詰め。アプリコットに近いイエローの色調。冷涼な気候と粘土質石灰土壌が生むエレガントな酸と豊かなミネラル。ミモザやエニシダの黄色花の華やかな香りに、軽やかな熟したベトロール香が重なり、丸みのある酸と奥深いミネラルが調和しています。</p>					
⑫	QUALITY	マジェール・ルーージュ Majer ² Rouge	NV (17-19)	赤	¥3,900
<p>ぶどう品種: フランコファ・モドラ(ブラウフレンキッシュ)、カベルネ・ソーヴィニオン、アリバルネ アリバルネはアリカンテ・ブーシェとカベルネ・ソーヴィニオンを交配して造った旧ソ連クリム地方の品種。品種ごとに木樽・卵型タンク・ステンスタングにて醸造・熟成させた後ソレラでブレンド。黒みかかった淡いルビー色で、赤果実や野ぶどうの風味豊か、ほんのりとバニラを感じ野性味ある風味。自然な口当たりで、赤黒系果実味が広がる。</p>					
⑬	QUALITY	パルティザン・クリュ・ルーージュ Partisan Cru Rouge	2018	赤	¥5,800
<p>ぶどう品種: フランコファ・モドラ(ブラウフレンキッシュ)50%、カベルネ・ソーヴィニオン40%、アリバルネ10% フランコファ・モドラはスロバキア、オーストリア、ハンガリーの伝統品種、アリバルネはアリカンテ・ブーシェとカベルネ・ソーヴィニオンの交配品種で、スロバキアでは盛んに栽培されている。野生酵母の働きで発酵させた後、8か月アンフォラ、12か月木樽にて熟成。無清澄、無濾過、わずかにSO2を添加して瓶詰め。黒みかかった深みのあるルビーの色調。ブラックベリーやブルーベリーの果実風味に、スパイシーさや枯葉のニュアンスを感じる深遠な味わい。滑らかな口当たりでしっかりとした酸と骨格があり、長く熟成できるポテンシャルがある。</p>					
⑭	QUALITY	アルテルナティヴァ Alternativa	2017	赤	¥6,300
<p>ぶどう品種: フランコファ・モドラ(ブラウフレンキッシュ) 最高のフランコファが収穫できた年のみ造る特別キュヴェ。他の赤キュヴェ、マジェールやパルティザン・クリュには使われることなく、単独の特別キュヴェとなる。豊かな酸が存在し、ピノ・ノワールの様に薫り高いワイン。</p>					

ご注文受付中!

スロボドネグラス

スロボドネのオレンジワインの魅力を最大限引き出す高機能ワイングラスです!

<オレンジワイン専用グラス>

コロナ禍で海外生産者への訪問が困難な折、スロバキアの取引先ワイナリー「スロボドネ」から突然空輸で届いたプレゼントがコレでした。使ってみると、スロボドネのオレンジワインの魅力を驚く程際立たせてくれる優れものでした。スロボドネを愛するお客様へ是非ともご紹介したいと願い、このたび日本への輸入が実現しました。スロボドネに限らず「オレンジワイン」の個性を余すことなく発揮させてくれます。どうぞその真価をお試しください。

洗淨機にも入れられる高強度クリスタル製

■一般的なマシンメイドステムウェアはカップとステムを接合しておりますが、スロボドネグラスは 引き足製法で制作しているのてつなぎ目がなく、転倒しても衝撃が逃げやすく割れにくい

■口の部分がレーザーカット成型となっており、強化加工の為チップが起りにくい ※割れない事を保障するものではありません

【規格】 H241mm×W100mm / 容量460ml

【価格】 オープン価格※6脚単位で販売可能 ※ワインとの混載は出来ません ※送料別途

<スタイル解説>

QUALITY

[高品質ワイン] ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー

ART

[芸術ワイン] ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー

最新のカatalog ダウンロード

スペイン他

フランス



株式会社ラヴニール ☎162-0812 東京都新宿区西五軒町4-10 伊藤ビル2F

TEL:03-6457-5982 FAX:03-6730-2781 email:info@lavenir-wine.com URL:http://www.lavenir-wine.com facebook:www.facebook.com/avenirwine/