



メルロー オポカ・トロブノ・クリュ 2020

ブドウ品種：メルロー

産地：ブルダ - スロベニア

ブドウ畑：トロブノ・クリュ（プレシヴォ - スロベニア）

植樹年：1987年 **標高：**130m **日照条件：**南東向き

栽培方法：有機栽培／バイオダイナミック農法

土壌タイプ：泥灰土（オポカ）

収穫：手摘み、厳選された房；10月上旬

醸造：自然発酵開始（房ごと20%、除梗80%）5,000リットルステンレス発酵槽にて18日間。空気圧式ソフトプレス。

熟成：225リットルオーク樽で36ヶ月間熟成（新樽比率最大30%）

瓶詰め：4,757本（0.75リットル）、洗浄・濾過なし、2024年3月

瓶内熟成期間：最低1.5年

アルコール度数：14.5% vol **総酸度：**5.94g/l

残糖量：ドライ **瓶：**0.75リットル



熟成：適切に保管すれば、このワインは15年以上熟成が可能です。

ワインの特徴：深みのあるルビー色。ブラックベリー、熟した桑の実、ブルーベリーを思わせる魅力的な香りに、クローブやスマイレのニュアンス、繊細なオークのスパイスが調和し、複雑さが芽生え始めたばかり。味わいは豊かで豪快ながら重くなく、粒感のあるタンニンと豊かな果実味に、明るく活き活きとした酸味が支えとなっている。産地を強く感じさせる上品なメルロー。現在でも楽しめるが、熟成に耐える骨格とフレッシュさを兼ね備えている。

フードペアリングの提案：モダンな高級料理から伝統的な料理まで幅広く楽しめる素晴らしいメルローです。ビーフまたはマッシュルームのウェリントン、ナッツロースト、ロースト肉、熟成チーズ、スパイシーな黒豆料理などがおすすめです。

適温：18～20°C



テオドル・ビアンコ クリュ・セレクション 2023

ブドウ品種：リボツラ60% ソーヴィニヨン・ヴェルト40%

産地：プルダースロベニア（リボツラ）、コッリオーイタリア（ソーヴィニヨン・ヴェルト）

畑：メダーナ・ジャマ・クリュ（リボツラ）、ロンク・ゼグラ・クリュ（ソーヴィニヨン・ヴェルト）

ブドウ畑の樹齢：41～72年

ブドウ畑の標高：海拔150～250メートル

畑の向き：南西/南東

土壌タイプ：リボツラ：泥灰土、スレート、砂岩（オボカ）；ソーヴィニヨン・ヴェルト：粘土

収穫：手摘み-全ての房を慎重に選別、9月上旬（ソーヴィニヨン・ヴェルト）、9月下旬（リボツラ）

醸造法：リボツラ：3,000リットル円錐形オーク樽（ティノ）にて24時間の果皮接触（マセラシオン）。ソーヴィニヨン・ヴェルト：2,500リットルステンレス鋼タンクにて24時間の果皮接触（マセラシオン）。全発酵は自然発酵で開始。

空気圧式プレス機によるソフトプレス。

熟成：品種別に分離。リボツラ：大型オーク樽（ティノ）で23ヶ月。ソーヴィニヨン・ヴェルト：500リットルオーク樽（トノ）で23ヶ月。瓶詰め前にブレンド。

瓶詰め：2025年8月、0.75リットル瓶2,666本

瓶内熟成期間：最低2ヶ月

アルコール度数：13.0% vol **総酸度：**6.21g/l

残糖量：ドライ **瓶：**0.75リットル

熟成ポテンシャル：15年以上という優れた熟成ポテンシャルを有します。

ワインの説明：輝く黄金色のワイン。熟したリンゴ、乾燥した桃、軽くトーストしたビスケットのほのかな香り、そして夏の草原の花々の香りがクリーミーに広がる。味わいは

ジューシーで爽やか、食欲をそそる味わいで、ほのかな塩味と桃とクリームを思わせる風味、そしてアップルクランプルのニュアンスが調和している。典型的な地元産ブドウをブレンドした調和の取れた非常に料理に合うワインでブドウを調和させ、オーク樽が程よく引き立てています。

料理との相性：野菜料理や鴨などの鳥肉料理、小動物の肉料理と合わせてみてください。魚料理やスカンピ、トリュフ入りリゾットやパスタ、中程度の熟成チーズとも絶妙です。

適温：12℃ - 14℃





リボッラ・オポカ・メダーナ・ジャマ・クリュ 2022

ブドウ品種：リボッラ

産地：ブルダ - スロベニア

畑名：メダナ・ジャマ・クリ植樹年：

1950年畑標高：140~160m畑の向き：北

西栽培法：有機栽培／バイオダイナミツ

ク農法

土壌タイプ：泥灰土と石灰岩（オポカ）

収穫：10月初旬に手摘みで選別した葡萄

醸造：1,000リットルコンクリート卵型タンクで24時間、果皮と接触させた自然発酵（マセラシオン）。空気圧式プレス機によるソフトプレス。

熟成：1,000Lコンクリート製卵型タンクで12ヶ月、500Lオーク樽（トノ）で10ヶ月。

瓶詰め：2024年8月 4.933

瓶内熟成期間：1年以上

アルコール度数：13 % vol **総酸度：**5.13 g/l

残糖量：ドライ **瓶：**0.75リットル

熟成：現在飲用可能、優れた熟成ポテンシャルを有し、15年以上保存可能。

ワインの説明：鮮やかで明るい黄金色のワイン。香りは乾燥した桃のニュアンスに、シナモンとローストアーモンドのほのかな香り、さらに栗の蜂蜜とマンダリンの皮のニュアンスが感じられます。味わいは、白桃、カモミール、新鮮な干し草のニュアンスを伴う、味わい深いミネラルの核を持つ、魅力的な果実の濃縮感が特徴です。マルジャンの軽やかな醸造手法の好例であり、味わい深く生き活きとした果実味が主役となるように仕上げています。

フードペアリングの提案：白身肉、ハーブ焼き魚、クルミとブルーチーズの Pasta、軽めのスパイスを使ったカレーと合わせてお楽しみください

適温：14℃





ナンバーズ – 世代を超えたワイン

限定シリーズ – 無限の味わい

ヌメルは、品種、味わい、世代、そして理念を結集します。

1860年より、心地よい陽光、アルプスの風、地中海の恵みを宿した、自然のままの伝統的醸造法。確かな事実が支える、非凡な味わい。

ONE by Leonardo Simčič 2020

レオナルド・シムチッチは次世代（6代目）であり、これは彼の初めての限定リリースワインです。当然ながら、彼は父とは異なるアプローチで自らの足跡を残したいと考えており、そのためナンバーズは彼のブランドなのです。

彼のビジョンは、最も古い家族所有のクリュ畑から生まれる二つの典型的な土着品種（ソーヴィニヨン・ヴェルトとリボッラ）を用いて、極めて鮮烈な個性と心地よいミネラル感を備えたユニークな**ナチュラルワイン**を追求すること。それでもなお、明確なスタイルを保ちながら境界を押し広げることにあります。

ソーヴィニヨン・ヴェルトはフランス原産で、1600年代には既に北イタリアとブルダ地方に導入されました。この品種は現地の環境で非常に良く育ち、驚くべき成果をもたらしたため、当時の地元住民（フリウリ人）はこれを自生品種として受け入れ、現在イタリア側の土地ではフリウラーノと呼ばれています。ブルダでは、選ばれた少数のワイン生産者がこの独特な品種を栽培しています。このユニークなワインに使用するブドウは、ロンク・ゼグラ・クリュと呼ばれるイタリアの低い丘の頂上に広がる、この地域最古のブドウ畑から収穫されます。当ワイナリーのテラスから肉眼で見渡せる美しいこの畑は、毎年感動的な収穫をもたらしています。

「ザ・ワン」ワインはソーヴィニヨン・ヴェルトとリボッラの双方の品種が持つ独特な個性を表現。優美な黄金色に、ほのかな緑がかったニュアンスが滑らかに溶け込む。完璧なタイミングで収穫された葡萄は健康的な状態とフェノール類の成熟を保ち、ミネラル感あふれる清涼感と共に、優雅で生き生きとしたボディをワインに与えている。

キャロライン・ギルビーMWはこのワインについてこう評している：レオナルドは極めて自然な醸造法を採用している。コンクリートと粘土製の卵型タンクでの果皮接触、自然発酵を経て、最小限の介入でオーク樽熟成と瓶詰めを行う。

深い味わいと強烈な深み、鮮やかで味わい深い、複雑に絡み合ったタンニン——印象的なほど長く続くミネラル感の余韻。





品種：ソーヴィニヨン・ヴェルト80%、リボッラ20%

産地：コッリオ（イタリア）-ソーヴィニヨン・ヴェルト、リボッラ・ブルダ（スロベニア）-リボッラ

畑：ソーヴィニヨン・ヴェルト-ロンク・ゼグラ・クリュ（コッリオ-イタリア）、リ

ボッラ・メダーナ・ジャマ・クリュ（ブルダ-スロベニア）

樹齢：80～93年

畑標高：ロンク・ゼグラ・クリュ 150m、メダーナ・ジャマ・クリュ 250m

畑の向き：北西向き

栽培方法：有機栽培／バイオダイナミック農法

土壌タイプ：泥灰土、スレート、砂岩（フライシュまたはオポカ）

収穫：手摘み－厳選した房を9月下旬（ソーヴィニヨン・ヴェルト）と10月上旬（リボッラ）に収穫

醸造は別々に実施：ソーヴィニヨン・ヴェルト：果実の皮と接触した自然発酵（マセラシオン）をテラコッタ製卵形500リットル樽で1ヶ月間実施。リボッラ：果実の皮と接触した自然発酵（マセラシオン）をコンクリート製卵形タンクで18日間実施

両品種とも空気圧式プレス機で穏やかに圧搾。

熟成：ソーヴィニヨン・ヴェルト：初年度は500リットルのテラコッタ製卵型樽で、2年目は500トノのオーク樽で。リボッラ：初年度はコンクリート製卵型タンクで、2年目は500トノのオーク樽で。

瓶詰め2ヶ月前にブレンド。

瓶詰め：2021年9月（2年熟成後）に1,000本

瓶内熟成期間：最低18ヶ月

アルコール度数：13 % vol **総酸度：**5.2 g/l

ボトル容量：0.75リットルおよび1.5リットル **適温：**14℃

熟成：このようなワインは若いワインとしてののみ有名だと思われるかもしれませんが、10年まで非常に優れた熟成能力を持つことを保証いたします。

料理との相性：地中海料理の高級料理やクリーミーなスーパーベジタリアン料理に最適。ワインは美食と調和し、幅広い優れたペアリングを提供します。ほとんどの野菜の前菜と相性が良く、風味豊かなパスタやリゾットとは完璧にマッチ。冷製シーフードの前菜、野菜のフライ、肉のカツレツ、詰め物をした鶏肉などとも合わせられますが、何よりも寿司や辛みの控えめなアジア料理との組み合わせが理想的です。



ピノ・ノワール オポカ・クリュ 2022

ブドウ品種：ピノ・ノワール

産地：ブルターースロベニア

畑：メダナ・ブレグ・クリュ

植樹年：1991年

ブドウ畑の標高：海拔150メートル

畑の向き：東向き

栽培方法：有機栽培／バイオダイナミック農法

土壌タイプ：泥灰土、スレート、砂岩（オポカ）

収穫：手摘みで丁寧に選別した房 - 9月上旬

醸造：3,000リットルの円錐形オーク樽（ティノ）で14日間、果皮と接触させた自然発酵。空気圧式プレス機による穏やかな圧搾。

熟成：225リットルフレンチオーク樽（バリック）にて26ヶ月間。新樽比率最大30%。

瓶詰め：2024年11月、0.75リットル瓶4,000本

瓶内熟成：最低1年間

アルコール度数：13.5% vol 総酸度：5.55g/l

残糖：ドライ 瓶：0.75リットル、1.5リットル

熟成：ピノ・ノワールの熟成は、15年から20年まで驚くほど素晴らしい発展を遂げることがあります。

ワインの説明：45年もの東向きのブドウ畑で育った果実から生まれた、輝くルビー色のワインです。香りは洗練されながらも複雑で、野生のイチゴや森の果実、よく溶け込んだバニラとスパイス、そしてほのかなローストコーヒーのニュアンスが感じられます。味わいはチョコレートのような果実味にイチゴやチェリーのニュアンスも加わり、自然な濃縮感がありながらも軽やかさを保っています。

偉大なピノ・ノワールの優雅さ。きめ細かなタンニン、ミネラル感、調和のとれた酸味、そして余韻の長い後味が完璧な味わいを完成させる。熟成にも適している。

料理との相性：複数のコースに合わせるワインを1本だけ選ぶなら、このワインが最適です。ほぼ全ての料理に合います。魚料理、鶏肉料理、ベジタリアン料理、肉料理、ジビエ料理の素晴らしい相棒となります。キノコが主菜または副菜に含まれる料理には、ピノ・ノワールが最適な選択です。ローストダック、鳩の胸肉、ミートパイ、ミートローフがこのワインに最もよく合います。

適温：16～18℃





シャルドネ クリュ・セレクション 2023

ブドウ品種：シャルドネ

産地：ブルダ - スロベニア

畑：プレシヴォ・クリ内のメダナ・ジャマ・クリ（スロベニア）

樹齢：34～48年

ブドウ畑の標高：海拔150～250メートル

畑の向き：南西/南東

土壌タイプ：泥灰土、スレート、砂岩（オボカ）

収穫：手摘み。房を厳選し、9月中旬に収穫

醸造法：3,000リットル円錐形オーク樽（ティノ）内で、果実の皮と接触させた自然発酵（マセラシオン）を24時間実施。空気圧式プレス機による穏やかな圧搾。

熟成：2,500リットル円錐形オーク樽にて18ヶ月間

瓶詰め：2025年3月、0.75リットル瓶3,333本

アルコール度数：13.5% vol **総酸度：**5.18 g/l

残糖量：ドライ **容量：**0.75リットル

熟成：飲用適期。15年以上の優れた熟成ポテンシャルを有す。

ワインの特徴：明るい黄金色のワイン。魅力的なクリーミーな香りとほのかなニュアンス。

アカシアの花、軽くローストしたヘーゼルナッツ、レモンと黄プラムのニュアンス。味わいは誘うように柔らかく、凝縮感がありながらも軽やかでエアリー。オークの風味が見事に調和している。シルキーな質感の中核には、程よいレモンの皮と濡れた石のようなミネラルの引き締めりが支えとなっている。マルジャンがこのワインを特に誇りに思うのも当然だ——上品で優雅、洗練されたシャルドネである。

フードペアリングの提案：ハーブを添えたサーモンの包み焼き、フェネルのリゾット、ガーリックチキン

適温：12°～14°C





ナンバーズ – 世代を超えたワイン

限定シリーズ – 無限の味わい

数字は、種類、味わい、世代、そしてアイデアを結びつける。

マルヤン・シムチッチによる「ユニコ M」

UNICO Mは、マルヤン・シムチッチによる新しくユニークなシグネチャーワインです。彼は2016年の非凡なヴィンテージに深く感銘を受け、この機会を逃すわけにはいかず、

驚異的なワインを生み出す機会を逃すわけにはいかなかった。厳選されたカベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローの品種は、すべて当ワイナリー最古のクリュ畑から収穫され、高貴で優雅、そして時代を超えたブレンドに仕上げられ、このワインを

赤ワインの古典の中でも貴族的な存在へと昇華させます。この特別なシリーズはわずか1,246本だけの限定生産です。

葡萄品種：カベルネ・フラン50%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、メルロー25%

産地：スロベニア・ブルダ

畑：トロブノ・クリュ（プレシヴォ - スロベニア）

ブドウ畑の樹齢：59～65年

ブドウ畑の標高：180～250m **ブドウ畑の向き：**

南東栽培方法：有機栽培／バイオダイナミック農

法土壌タイプ：泥灰土（オボカ）

収穫：手摘みによる選別、10月上旬

醸造：自然発酵開始（メルローのみ - 30%は房ごと、70%は除梗）28日間、

全品種別々に醸造。空気圧式プレス機で優しく圧搾。





熟成：225リットルオーク樽（バリック）で48ヶ月間熟成 - **樽選定瓶詰め**：0.75リットル瓶 1,246本 2024年3月

瓶内熟成期間：最低30ヶ月

アルコール度数：14% vol **総酸度**：5.95g/l

瓶：0.75リットル **適温**：18～20°C

熟成：適切に保管すれば、このワインは15年以上熟成が可能です。

料理との相性：マルジャンのユニークな赤ワインブレンドは、カベルネ・フラン50%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、メルロー25%が主成分です。ステーキ、*鹿肉のシチュー*、*赤ワイン煮込みレンズ豆*、*熟成チーズ*など、最も料理に合う赤ワインの一つと言えるでしょう。



ソーヴィニヨン・ヴェルト オポカ・ロンツ・ゼグラ クリュ 2022

ブドウ品種：ソーヴィニヨン・ヴェルト

産地：コッリオ-イタリア

畑：ロンク・ゼグラ・クリュ

植樹年：1929年

畑の標高：80 m

畑の向き：北西

栽培方法：有機栽培／バイオダイナミック農法

土壌タイプ：泥灰土、スレート、砂岩（フライシュまたはオポカ）

収穫：手摘み－9月後半

醸造法：2,500リットル円錐形オーク樽（トノ）にて、果実の皮と接触させた自然発酵（マセラシオン）を1日間実施。空気圧式プレス機による穏やかな圧搾。

熟成：円錐形オーク樽（ティノ）2,500リットルで23ヶ月間

瓶内熟成：最低1年

瓶詰め：2024年8月、1,920本

アルコール度数：13.5% vol 総酸度：5.28 g/l

残糖量：ドライ 瓶：0.75リットル

熟成：ソーヴィニヨン・ヴェールは若いワインとしてのみ有名と思われるかもしれませんが、15年もの長期熟成にも見事に耐えることを保証いたします。

ワインの特徴：実に由緒ある、ほぼ100年もの樹齢のブドウ樹が、この輝く緑がかった黄金色のワインに驚くべき果実の濃縮感をもたらしめています。青マンゴーやメロンの誘うような香りに、フレッシュな緑のハーブとタイムとライムの皮の香りが、鮮やかなハーブとフレッシュな味わいに繋がる。ジューシーなメロンと熟した洋梨の風味が感じられ、見事な余韻と繊細なミネラル感、爽やかな後味を伴う。まさに絶品。

フードペアリングの提案：ソーヴィニヨン・ヴェールは美食にふさわしいワインであり、幅広い優れた組み合わせが可能です。野菜の前菜全般と相性が良く、特にアスパラガス料理、アボカドクリームベースの組み合わせ、ドレッシングを添えた軽やかな春サラダと完璧に調和します。野菜パスタやリゾット、アーティチョークや各種ハーブ入りのオムレツとも相性抜群。冷製シーフードの前菜、野菜の炒め物、肉のカツレツ、詰め物をした鳥肉料理とも合わせられます。寿司や辛味の控えめなアジア料理との組み合わせも理想的です。料理にも最適です。

適飲温度：12～14°C





リボッラ・クリュ・セレクション 2023

ブドウ品種：リボラ（スロベニア名：レブラ）

産地：ブルダースロベニア

畑：メダーナ・ジャマ・クリュ、ヨルダーノ・クリュ

ブドウ畑の樹齢：59～63年

ブドウ畑の標高：海拔200～250メートル

畑の向き：北西向き

土壌タイプ：泥灰土、スレート、砂岩（オボカ）

栽培法：バイオダイナミック農法

収穫：10月初旬、手摘みで房を厳選

醸造：3,000リットルの円錐形オーク樽（ティノ）で24時間、果実の皮と接触させたまま自然発酵を開始（マセラシオン）。空気圧式プレス機で優しく圧搾。

熟成：2,500リットル円錐形オーク樽（ティノ）にて酵母と共に18ヶ月間

瓶詰め：2025年3月、0.75リットル瓶4,000本

アルコール度数：12.5% vol **総酸度：**5.3g/l

残糖量：ドライ **瓶：**0.75リットル



熟成：飲用適期であり、優れた熟成ポテンシャルを有し、少なくとも10年間は熟成可能。

ワインの説明：豊かな黄金色に琥珀色のニュアンスがほのかに漂う。桃、挽いたコリアンダー、カモミール、メドウスイートの誘うような香り。口当たりは柔らかなテクスチャーながら重くなく、核果類、塩漬けレモン、そして風味豊かなタンジェリンの皮の余韻が感じられる。食欲をそそる直線的なスタイルのレブラで、非常に料理との相性が良い。

料理との相性：野生のキノコ料理、クルミ詰めナス、カボチャのラビオリ、トリュフを使ったメインディッシュ、焼き魚、鶏肉、さらには煮込み肉料理にも。

適温：12-14 °C