

# Nikolas Juretic

ニコラス・ユレティッチ

Italy Friuli



## DATA

造り手：ニコラス・ユレティッチ

国/地域：イタリア/フリウリ

栽培面積：3 ha

フリウリにおける伝統と革新  
ブドウ樹のプロフェッショナルが魅せる  
唯一無二のスタイル

# -Story-

## フリウリのライジングスター

イタリア・フリウリ・ヴェネツィア・ジューリア州、スロヴェニアとの国境付近に位置するコルモンス。ニコラス・ユレティッチはこの町で2018年からワイン造りを開始した。2020年ヴィンテージが世界一のレストランとして知られるデンマーク・コペンハーゲンのノーマにバイ・ザ・グラスで採用された。生産本数が約10,000本と限られているが、そのクオリティの高さに一躍注目を集める存在となった。たびたびメディアで「フリウリのライジングスター」と紹介される彼だが、その彼の根幹となっているのが剪定のプロフェッショナルとしてブドウ樹と向き合ってきたその経験だ。



## ワイン生産者になるという夢と現実のギャップ

ブドウ農家出身のニコラス。幼いころからワイン生産者になることを志し、学校では芸術と醸造学を修め、卒業後は地元コルモンスのいくつかのワイナリーで働いていた。しかし、そこでは様々な化学物質を使用してワインを修正し調整していた。「創造性や調整の余地はまったくなく、指示に従ってレシピ通りに働くだった。」とニコラスは当時を振り返る。その後ニコラスが居を移したオーストラリアはまったく逆で、ワイン産地としての歴史が浅いがゆえに常に議論や実験の余地があり、それがニコラスにとって大きな刺激だったという。2013年に故郷に戻り両親のブドウを使用してワインを造ってみようと決心する。



## ブドウ樹剪定のプロフェッショナルとしての経験

「帰国して数週間後の日曜日の朝、馬に乗っているときに偶然マルコ・シモニットに出会い、彼が仕事をオファーしてくれた。ブドウ樹の剪定のプロフェッショナルとして彼の会社（シモニット&シルク）は急速に成長していて、彼のコンサルティングとトレーニングの需要が非常に高かった。すぐにこの機会を試してみようと決心し、ワインを作るという願いをしばらく脇に置くことにした。」こうしてニコラスはシモニット&シルクと共に世界中を旅することになる。

## フレッシュさ、凝縮感、複雑性 完璧なバランスを追求したアプローチ



2018年、ニコラスは家族のブドウ畠やコルモンスの樹齢の高いブドウ畠を手に入れ、念願の自身のワイン造りを開始。旧市街にある小さなセラーを借りた。「樹齢が50-110年という素晴らしい畠を入手することができた。とても幸運だ。その素晴らしいブドウを活かすのにはセラーよりも畠での仕事に注力しなければならない。畠の自然な生物多様性を保つために草刈は行わないし、カバークロップの植樹も行わない。畠に生えているのは自然に育ってきた植物なんだ。また畠の周りには多くの果物の樹がある。それによって畠に影を作り涼しさを保ってくれるんだ。」とニコラスは自身のブドウ栽培のアプローチを説明する。直接日光を防ぐため除葉は一切せず、ブドウは全て日陰で成熟させる。それによりブドウはゆっくりと成熟し、十分なフェノリクスを蓄えることができる。

「収穫を遅らせることはブドウの糖、最終的なワインのアルコールが上がりすぎてしまう可能性はあるけど、それは心配してないよ。十分に熟してから収穫することによってインテンシティや複雑性を持ち、この土地を十分に表現したワインができると思うんだ。それに最終的に僕のワインはいつもバランスの取れたアルコール度数になるんだ。」旧市街のセラーが手ざまになり、2024年から郊外に新たなセラーを借りている。



## 確立された自身の醸造スタイル

醸造に関してはフレッシュさと複雑さのバランスの取れたスタイルを目指し、過剰に酸素に触れる長期マセラションよりも短期間のマセラションやカルボニックマセラションを好む。「この地域には、スタンコ・ラディコンのような長期マセラションを行い素晴らしいワインを造る偉大な生産者がいる。実際に僕も彼から色々なことを教えてもらっているし、彼のワインは大好きだよ。でも自分自身が目指すスタイルは少し違うんだ。ブドウ自体の特徴、フレッシュさを保つつつ同時に十分なフェノリクスの成熟に由来する複雑さ、そのバランスを大切にしたい。」偉大な先人たちにリスペクトを払いながら、自身の道を追求している。

「フリウリはステンレスタンクを使用したフレッシュなスタイルと、長期マセラションを行い酸化による複雑性を伴うスタイルがどちらも存在するユニークな地域だと思う。僕自身はその中間を目指しているんだ。フレッシュさと複雑性が共存したワインを造りたい。」彼のワインを飲めばその言葉の意味がよく理解できる。

テンペスタ

## Tempesta 2019

Price: ¥10,000



【セパージュ】フリウラーノ 80 %、イストリアーナ・マルヴァジア 10 %、リボッラ・ジャッラ 10 %

【アルコール度数】12.5%

【畠】パラディス、モントーナ（上記WaldoおよびMont参照）

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。除梗せずに5日間コンクリートタンクでマセラシオンを行う。750 Lの木樽に移し野生酵母を使用して発酵。新樽比率50%。そのまま自然にマロラクティック発酵を行い18カ月オーク内で熟成させせる。無濾過無清澄で瓶詰め。5年の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】1,100本

【コメント】ニコラスにとって2ヴィンテージ目の2019年。収穫直前に雹で大部分のブドウがだめになってしまったことで、当時所有していた全ての畠のブドウを使用したワイン1種類のみ生産した。生産本数が少なかったが、シモニット&シルクの仕事をメインにしていたため、適切な飲み頃を迎えるまでリリースしていなかった。5年間の時を経て、方言でStormを意味するTempestaの名前で遂にリリースに至った。柑橘類や白桃などの果実の要素はあるが熟成によるアーモンドや蜂蜜、白桃、ハチミツのような深みのある香りが現れ始めている。ニコラスらしい繊細さと果実味のバランスが熟成によって、新たな表情を見せている。

ヴィーノ・ロッソ

## Vino Rosso 2023

Price: ¥10,000



【セパージュ】メルロー 35 %、スキオペッティーノ 35 %、リボッラ・ジャッラ 25 %、カルメネール 5 %

【アルコール度数】12.5%

【畠】グイヨまたはコルドン仕立て、収量15 hl/ha、ポンカ土壌（石灰岩を豊富に含む砂岩および泥岩）、0.4 ha、樹齢約60年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。一部除梗し4日間マセラシオンを行う。発酵は野生酵母を使用し、古い木樽にて温度管理せずに進行。そのまま自然にマロラクティック発酵を行い11カ月バリック内で熟成させせる。無濾過無清澄で瓶詰め。10カ月の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】500本

【コメント】2021年から赤ワインも造り始めたが、2021年、2022年と出来に満足できずリリースしなかった。2023年がニコラスにとって初めての赤ワインのリリースとなる。黒ブドウの中にリボッラ・ジャッラが混ざることで、表現の幅が大きくなっている。ラズベリーなどの赤系果実とブルーベリーなどの青系果実、ハーブのような清涼感がトーンを明るくする。量はあるが滑らかなタンニンと引き締まった酸により複雑かつ多面的な味わいとなっている。余韻は長く、ピュアで透明感のある果実とミネラルが余韻を引き延ばす。

### ブドウ樹剪定のプロフェッショナル

ニコラスが働く“シモニット&シルク”はブドウ樹の仕立てや剪定に特化した企業。彼らのアプローチは、ブドウ樹が持つ自然の成長パターンを尊重し、植物の健康を保ちながら高品質なブドウを生産すること。ブドウ樹に過度なストレスを与えることなく、樹液の流れをスムーズに保つことで、樹木内部の健全な組織を維持することに重点を置く。また、剪定の際に行う切断面をできるだけ小さく保ち、感染症のリスクを最小限に抑えるよう工夫されている。こうした彼らの活動は世界中の著名なワイナリーに賛同を受け、多くのワイン産地で採用されている。また、彼らは教育活動にも力を入れており、世界各地でワークショップやセミナーを開催し、次世代のブドウ栽培者に技術を伝えている。ニコラスもシモニット&シルクの一員として10年、世界各地を巡り、剪定技術の講習やワークショップを行っている。



ヴェルヤン

## Verjan 2023

Price: ¥12,000



【セパージュ】ピノ・グリージョ 50%、シャルドネ 25%、イストリアーナ・マルヴァジア 25%

【アルコール度数】12.5%

【畠】シュテーヴェルヤン、ダブル・アーチ・グイヨ仕立て、標高200m、森に囲まれた北西向き斜面、収量15hl/ha、ポンカ土壌（石灰岩を豊富に含む砂岩および泥岩）、1ha、樹齢約60年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。除梗せずに4-5日間コンクリートタンクでマセラシオンを行う。その後半量は古い木樽に、もう半量はステンレスタンクに移し野生酵母を使用して発酵。そのまま自然にマロラクティック発酵を行い11ヶ月オーク内で熟成させせる。無濾過無清澄で瓶詰め。10ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】2,000本

【コメント】ニコラスの祖父の妹が所有している畠のブドウを使用して、2023年ヴィンテージから新しくリリースしたキュヴェ。森に囲まれており、北西向きのため涼しさが保たれる。そのためニコラスの理想とするゆっくりとしたブドウの成熟が可能になっている。熟したオレンジやグレープフルーツなどの柑橘、白い花、ほんのりスパイスやハーブのニュアンス。土っぽさやミネラル感も。エレガントだが、ピノ・グリージョがボディに厚みを加え、奥行きが表現されている。下支えする酸味とまろやかな果実味のバランス。果皮由来の微かなタンニンが舌に心地よい緊張感を与え、余韻は長くミネラリー。

ヴァルド

## Waldo 2023

Price: ¥12,000

【セパージュ】フリウラーノ 50%、イストリアーナ・マルヴァジア 25%、リボッラ・ジャッラ 25%

【アルコール度数】12.5%

【畠】パラディス、ボスク・ディ・ソット、ダブル・アーチ・グイヨ仕立て、標高90-110m、南向き斜面、植密度3,000本/ha、収量35hl/ha、ポンカ土壌（石灰岩を豊富に含む砂岩および泥岩）、0.7ha、樹齢60-110年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。除梗せずに7日間コンクリートタンクでマセラシオンを行う。古い木樽に移し野生酵母を使用して発酵。そのまま自然にマロラクティック発酵を行い11ヶ月オーク内で熟成させせる。無濾過無清澄で瓶詰め。10ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】3,200本

【コメント】樹齢の高い畠での混植混釀のワイン。すべての品種を同時に収穫することで、異なる成熟度のブドウが収穫でき、フレッシュさと熟度のバランスに優れたワインとなる。長くはないマセラシオン期間でもこれだけの色が抽出されることからブドウの成熟度の高さが分かる。Montのワイン名変更に伴ってGrande WaldoもWaldoに変更となった。南向き斜面のためMontよりも暖かい畠。フレッシュさが特徴的な2023年ヴィンテージにおいて、その温暖さの恩恵を受けていると感じる。熟した桃などの果実、柑橘、花のアロマに加え、グリーンがかった、火打ち石を思わせるミネラルの印象。熟した果実味と高いフレッシュさが調和しており、酸と塩味のバランスが絶妙で、まろやかで広がりのある口当たり。緊張感と洗練さが共存している。

モント

## Mont 2023

Price: ¥12,000

【セパージュ】フリウラーノ 80%、ピコリット 10%、イストリアーナ・マルヴァジア 10%

【アルコール度数】11.5%

【畠】クアリン・ヒル、モントーナ、ダブル・アーチ・グイヨ仕立て、標高180-200m、森に囲まれた東向き斜面、植密度3,000本/ha、収量45hl/ha、ポンカ土壌、0.5ha、樹齢57年

【栽培・醸造】ビオディナミ農法。収穫は手摘みで行い、バスケットプレス。除梗せずにコンクリートタンクで2日間マセラシオンを行う。そのまま野生酵母を使用し発酵。コンクリートタンクにて温度管理せずにいる。マロラクティック発酵を行い11ヶ月コンクリートタンク内で熟成。無濾過無清澄で瓶詰め。10ヶ月の瓶内熟成を経てリリース。

【年間生産量】3,000本

【コメント】ブルゴーニュやオーストリア、イタリアのワイン生産者を訪問した際に、彼らのセラーに飾ってあった空き瓶。一度見たら忘れないラベルだが、ワインを一度味わうと忘れられない。2022年ヴィンテージまで使用していたToc di Montoneという名前が畠名を連想させるとして使用できなくなった。そのため名前を変えてリリース。2022年ヴィンテージまではフリウラーノ単一だったが、2023年ヴィンテージは同じ畠のピコリットとマルヴァジアをブレンドした。2022年ヴィンテージに比べてフレッシュで繊細な印象。柑橘のアロマからスタートし、ドライフルーツや軽いスパイスへと展開。フレッシュで伸びやかな口当たり。果実の凝縮感と塩味の旨味のバランスが抜群で、ミネラルが余韻へと持続。

