

Clai Bijele Zemlje クライ・ビエーレ・ゼミエ

オーナー：Giorgio Clai ジョルジオ・クライ

地域：クロアチア、イストリア半島

地区、村：Krasica クラシカ Buje ブイエ

醸造責任者：Giorgio Clai ジョルジオ・クライ



レストラン運営の長い経験の後、故郷であるイストリア半島へと戻り、2001年にワイン造りを始める。創業時から、『科学的技術的』なワインはつくりたくないことを心に決めており、今日有しているような技術が何一つなかったところに、祖先が作っていたであろう飾り気の無いワインを目指す。長期のマセレーションを行い、木樽を用いるワイン造りを選択したのもそのためである。彼のキュヴェに名付けられる、オットチェント(800の意)という名前の由来はつまり、過去への回帰を思い起こさせるような名前をワインにつけたかったためだ。

イストリア半島にはウチカ山(Učka)とミルナ川(Mirna)があり、この2つの地理的特徴により、ブドウとオリーブの栽培に理想的なクリマが生み出されている。標高約200mのブドウ畑は、西に約10km離れたアドリア海の涼しく塩気のある潮風に加えて、日照量も十分。土壌は石灰岩のフリッシュ堆積物で、水はけがよいので、ブドウの古木の栽培に適している。数ある品種の中でもとりわけ、マルヴァジーア・イストリアーナとテッターノという土着品種に対する評価を高めながら、テロワールの特徴を最大限に表現することを主眼にワインを造る。

2017年からはディミトリ・ブレチェヴィッツを、セラーマスターとして招いた。ディミトリもまた、ジョルジオと同地域でワインを造っているが、ジョルジオを尊敬しており、高齢となったジョルジオの手助けになればと、クライでの仕事を買って出たのだった。

HP抄訳

私たちのワイナリーのある、クラシカ村はスロベニアとイタリアの国境に近い小さな村で、イストリア半島北部のブイエの町の南に位置します。敷地には10haのブドウ畑と5haのオリーブ園があります。標高約200mのブドウ畑は、西に約10km離れたアドリア海の涼しく塩気のある潮風に加えて、日照量も十分。土壌は石灰岩のフリッシュ堆積物で、表土に乏しく、水はけがよいので、ブドウの古木にとってはちょうどよいストレス量を与えます。私たちの主な目標は、テロワールを“強化”することです。

国際的な品種もいくつかありますが、主に在来種のブドウとオリーブを栽培しています。ブドウ畑での私たちの仕事は、量ではなく品質に関するものです。栽培システムの密度は高く(5,700本/ha)、収量は低く抑えられています。私たちの生産物はすべて、ワイナリー創設時の2001年からオーガニック認定を受けています。除草剤、殺虫剤、殺菌剤などの農薬は使用していません。有機肥料と自然肥料のみを使用した施肥は最小限であり、必要に応じて行われます。

収穫後、ブドウは“自然な”方法で醸造され、酵素、選別酵母または乳酸菌などは加えずに、果皮とともに自然発酵します。それから様々なサイズの木製樽での、長期のシュールリー熟成により、ワインはまろやかになっていく。ほぼ2年後、ワインはフィルターなしで瓶詰めされます。

自然な方法でワイン造りをする場合、“良い”または“悪い”年はないものと信じています。ヴィンテージはまったく異なります。ワインを造るのに簡単な年もあれば、難しい年もあります。それらは季節の気候に依存し、そしてそれがワインの絶対的な価値、つまり品質を決定します。

ジョルジオ・クライ