



JNK



Champagne4You è lieta di presentare un nuova cantina, il suo titolare, Boleslav, con molta modestia dice che la sua è una delle tante aziende che producono vino, “siamo piccoli, però facciamo vini di buona qualità”; sul piccolo siamo d'accordo (la produzione si aggira intorno alle 12.000 bottiglie, ma definire la qualità solo buona è riduttivo: ogni una di quelle 12.000 bottiglie sarà una sorpresa, vi racconterò della bellezza e della magia di quella valle slovena che dista solo una decina di km dal confine italiano.

La storia dell'azienda agricola JNK inizia nel 1890 quando Ivan Mervič, soprannominato Jnk, acquista il primo terreno e pianta 200 viti. Intorno al 1910 l'attività passò al figlio Peter che ampliò ulteriormente i vigneti. Al termine della seconda guerra mondiale ci fu un periodo di difficoltà economiche, ma nonostante questo Peter decise di rinnovare alcuni vigneti con l'aiuto del figlio Oscar, zappando la terra fino a 1,20 metri in profondità. In quest'occasione piantò per di più vitovska, gargania, ribolla, kraljevina e malvasia. La vendita del vino e della grappa furono l'unica fonte di sostentamento per la famiglia. Verso la fine degli anni sessanta del secolo scorso la produzione di vino si interruppe per riprendere nel 1977, questa volta con la guida dei figli di Oscar, Andrej e Boleslav che

permisero all'azienda JNK di compiere il salto di qualità portando a circa 4 gli ettari vitati.

La maggior parte dei loro vigneti è situata su basse colline nella **Valle di Vipacco**, nei dintorni di Šempas, a circa 9 km da Gorizia. Terreni ricchi di *ponka* (nome locale per indicare la marna), su un dislivello tra i 150 e i 300 metri sul livello del mare, con pendenze fino al 45% e un **microclima** estremamente particolare dovuto essenzialmente allo scontro tra i venti freddi provenienti dal nord e quelli più miti dell'Adriatico.

La gran parte dei vigneti si trovano nelle colline di Šempas e possono raggiungere pendenze anche del 45%, fatta eccezione per il piccolo vigneto Sv. Mihael che si trova nei pressi del paese di Smihel. Il terreno di questo vigneto ha la pendenza di 30 %, è orientato verso sud a 350 metri sopra il livello del mare. I vigneti più vecchi (di circa 30-40 anni) sono allevati a “Casarsa” con 4.000 vigne per ettaro, mentre quelli più recenti invece a Guyot semplice con 5.000 vigne all'ettaro. Il terreno è composto di strati di marne e argilla. La maggior parte dei vigneti coltivati dell'azienda sono a bacca bianca (**ribolla, chardonnay, tocai friulano, pinot bianco, malvasia, sauvignon**), tra le varietà a bacca rossa abbiamo invece **cabernet sauvignon e merlot**. Il livello produttivo per ceppo è al massimo di 1,5/2 kg per le uve a bacca bianca e 2 kg per quelle a bacca rossa. L'antica tradizione della Valle di Vipava prevede **lunghe macerazioni** delle uve, dai 2 ai 10 giorni per la bianca e dai 20 ai 40 giorni per la rossa, per poi lasciare affinare il vino almeno due anni in botti di rovere e un anno in bottiglia prima di essere messo in commercio.



Chardonnay



Vino bianco secco - 14,5 % di alcool

Chardonnay è un vino di colore giallo oro con un aroma intenso e ricco. La sua fragranza di frutta videnzia il sapore fresco, con l'invecchiamento invece compaiono lievi odori d'erba.

La ricchezza d'estratto conferma la densità e la consistenza del vino accompagnata da un'eleganza avvolgente. Con il tempo si sviluppa l'armonia derivante dall'intera struttura. La coltivazione tradizionale e il duro lavoro nei vigneti hanno reso possibile un forte potenziale d'invecchiamento per i prossimi 7-10 anni.

Tempo e recipiente della stagionatura: 14 mesi in vecchie barrique botti.

Pietanze: pesce alla brace, capretto, agnello, formaggio stagionato.

Temperatura: da bersi alla temperatura di 13-15 gradi.

Ribolla gialla.



Vino bianco secco - 13,0 % di alcool

Ribolla gialla è di colore giallo oro e ha un odore intenso e complesso (frutta secca, pera, miele, crosta di pane fresco ...), il suo sapore si è evoluto in

essenza di freschezza e durata nel tempo.

Ribolla gialla è un vino ricco di minerali con la presenza di tannino. L'intera struttura del vino è equilibrata ed elegante con una leggera nota rustica. Macerazione 12 giorni.

Tempo e recipiente della stagionatura: 15 mesi in vecchie botti da 500 litri.

Pietanze: frutti di mare, pesce d'acqua dolce, antipasti di carne. Il vino si accompagna bene anche ai primi (pasta, riso) in base ai tartufi e ad alcuni formaggi.

Temperatura: da bersi alla temperatura di 13-15 gradi.

Jakot.e.



Vino bianco secco - 15,4 % di alcool

La maturità piena dell'uva di questa annata - raccolta a metà settembre - ha permesso lo sviluppo di un colore giallo da riflessi dorati, una corporatura

robusta con un aroma piacevole e intenso che si sviluppa di minuto in minuto in una sfumatura di fiori di campo. Jakot.e. ha il gusto di frutta secca (emerge il mandorlo) e di pesca. La posizione dei vigneti e la composizione del suolo (marna) favoriscono la ricchezza minerale.

Tempo e recipiente della stagionatura: 14 mesi in vecchie barrique botti.



Pietanze: scampi ai ferri, pesce d'acqua dolce e marina.

Temperatura: da bersi alla temperatura di 17 gradi (conservarlo a 12 gradi).

Malvazija.



Vino bianco secco - 13,5% di alcool

Malvasia al 100% e' una vera sorpresa tra i nostri vini. L'uva si raccoglie nei vigneti che hanno piu' di 35 anni e poi viene macerata per 40 ore. Il vino presenta un colore giallo paglia con riflessi dorati ed e' chiaro. Un vino non ancora del tutto limpido, gia' al primo impatto ricorda il profumo prolungato di fragola con aromi che indicano le fragranze di pane, caffe' e cioccolata. Questo e' un vino ricco e pieno, gradevole e ammiccante. Si riscontrano i profumi dell'erba, con un'accenno particolare alla pesca e agli agrumi. In bocca e' secca, decisa, abbastanza fresca e fortemente minerale.

Tempo e recipiente della stagionatura: 8 mesi in vecchie botti da 250 litri.

Pietanze: pesce.

Temperatura: da 12 a 14°C

Sveti Mihael.



Vino bianco secco - 13,2 % di alcool

La variet  del vino (50 % di pinot bianco e 50% di sauvignon) denominata Sv. Mihael 200 6 trae il nome dal toponimo Œmihel (350 m il livello dell

mare). Da questa zona - dove sono situati due vigneti - proviene l'uva per produrre questa variet  di vino. Sv. Mihael 2006   di un luminoso colore giallo paglierino e si presenta con un profumo ricco ed elegante, dove emerge il fieno accompagnato da fiori di tiglio, mela verde, albicocca secca, pera ed una sfumatura lontana di sambuco. Il suo sapore vellutato e fresco si contorna d'eleganza, durata e potenza. Macerazione di 4 giorni.

Tempo e recipiente della stagionatura: 12 mesi in vecchie botti da 500 litri.

Pietanze: pesce (sogliola, polipo alla brace, branzino sotto sale).

Temperatura: da bersi alla temperatura di 14 gradi.



Merlot.



Vino rosso secco - 14,5 % di alcool

Questa annata speciale ha donato un gran merlot caratterizzato dal colore rosso rubino e dal profumo intenso e molto elegante. Le condizioni meteorologiche hanno favorito la maturazione ideale d'uva contribuendo al ricco aroma di mirtillo e lampone accompagnati da una leggera fragranza d'erba. La maturazione nelle botti di legno di quercia ha arricchito il vino di tannini e sapori. La sua corporatura robusta e strutturale accompagnata al sapore elegante è garantita per un lungo tempo (fino 15 anni).

Tempo e recipiente della maturazione: 2 anni in vecchie botti da 500 litri.

Pietanze: selvaggina, oca o anatra arrosto, carni rosse, alcuni tipi di formaggio.

Temperatura: da bersi alla temperatura di 16-18 gradi.

Cabernet sauvignon.



Vino rosso secco - 11,8 % di alcool

Il cabernet sauvignon di questa annata è di un rosso scarlatto con tonalità di rosso di ciliegia e dal profumo deciso. Un anno di maturazione nelle vecchie barrique botti lo arricchisce leggermente di tannini e gusto pieno caratterizzato dal sapore fresco di fragola, ciliegia e lampone. La corporatura morbida e la freschezza persistono nel tempo.

Tempo e recipiente della maturazione: 18 mesi in botti vecchie.

Pietanze: coniglio/lepre, insaccati, carne arrosto.

Temperatura: da bersi alla temperatura di 14-16 gradi.

Rdeče.



Vino rosso secco - 12,7 % di alcool

La varietà del vino (45 % di merlot e 55 % di cabernet sauvignon) denominata Rdeče 2003 dimostra l'ottima scelta nel produrre vino dal unione di merlot e cabernet sauvignon in una percentuale



ben definita. Rdeče 2003 è di un colore rosso rubino con riflessi di melograno. Il suo profumo è intenso e ricco e ha sapore di frutti di bosco tra cui si distingue soprattutto quello di more e ribes. Alla fine ci convincono la vellutata morbidezza dei tannini che conferiscono alla varietà freschezza e ricchezza minerale. Questo vino ha una corporatura robusta e alquanto armonica.

Tempo e recipiente della maturazione: 24 mesi in botti vecchie - dopo la prima filtrazione si aggiunge zolfo, l'anno seguente viene imbottigliato senza filtrarlo.

Pietanze: carne rossa (in particolare selvaggina), insaccati.

Temperatura: da bersi alla temperatura di 17-18 gradi.



Kristina.

Vino rosso dolce - 15,0 % di alcool

La varietà di vino di colore rosso con riflessi di melograno arancione viene prodotto da uva sana seccata per 4 mesi. L'annata del 2003 ha dato 100 litri di questo vino particolare che ci

invita ad assaggiarlo e a scoprire il suo sapore di noce, mandorlo ecc.

Tempo e recipiente della maturazione: 24 mesi nella botte da 100 litri.

Pietanze: gubana di noci, dolci vari