**Kmetija Štekar クメティヤ・シュテッカー**

　ヨーロッパの中央に位置し、イタリア、オーストリア、クロアチア、ハンガリーに囲まれたスロヴェニア共和国は、多様性に富んだ地形と複雑で長い歴史を持っています。スロヴェニア北西プリモルスカのゴリシュカ・ブルダ地区、北にアルプス山脈、南にアドリア海を臨むノヴァ・ゴリツァの隣にある小さな町スネザトノ村にクメティエ・シュテッカーはあります。

ブルダとは丘を意味する言葉です。イタリアにまたがるこの丘は、フリウリではコッリオと呼ばれています。

スラヴ系、ラテン系、ゲルマン系の民族と文化が入り交ざるこの町は、イタリアのフリウリ=ヴェネチア・ジューリア州と国境を接しており、フリウリの巨人ラディコンやグラヴナーが居を構えるオスラーヴィアまで僅か２キロほどしか離れていません。

　ノヴァ・ゴリツァとは新しいゴリツァという意味です。歴史的にはイタリア領ゴリツァの一部でしたが、第二次世界大戦後にゴリツァの町の東側が旧ユーゴスラビアに割譲されたためスロヴェニアの帰属となりました。

シュテッカー家の歴史は最も古い文献から1672年まで遡ります。そして現在まで私たちはこの土地に根を下ろしています。　10代目となる当主ヤンコ・シュテッカーが生まれたのは戦後樹立したユーゴスラビア社会主義連邦共和国の時代になります。

ヤンコの曽祖父の時代はサクランボやアプリコット、プラムといった様々な果樹を栽培していました。

シュテッカー農園がヤンコに引き継がれた時には、私たちはワイン造りに注力していました。そして2000年には完全に有機栽培に移行しました。

ヤンコは現在でも果樹園を所有しており桃、キウイ、ナッツ、オリーヴも人為的・化学的な介入することなく育てています。

　ヤンコは果皮のフェノール類まで完璧に成熟させます。ヤンコのワインは白ブドウを赤ワイン同様に果皮浸漬させています。果皮浸漬の期間は決めておらず果皮が自然に沈殿するまで浸漬しています。ブドウの質が高いため、不必要な収斂性や歪なフェノールが味わいに反映されず、滑らかで純度の高いエキスを生むのです。

　白ブドウを浸漬する造り方はこの地方の伝統なのです。

1844年、シュテッカー農園近郊に住んでいた聖職者マティヤ・ヴェルトニックというが記したスロヴェニアのワイン造りの本にも『24時間から30日まで果皮を浸漬すること。これによりワインの味わいと熟成能力を向上させ、ワインはドライに仕上がる。』と、記されています。果皮のタンニンに含まれる抗酸化物質のおかげでワインは長い命を与えられるのです。

私たちは、ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。

それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。

テロワールを昇華した本物のワインは、飲み手の感情に直接訴えかけて、私たちの考えや土地柄を語ってくれます。

**2019 Izi　イジ　参考上代￥３，０００**

葡萄：レブーラ（リボッラ・ジャッラ） 　畑・土壌：ブルダ、Hum　　標高160m、0.4ha

フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　東、北東向き

栽培：グイヨ仕立て　　植密度：4,000本/ha　　オーガニック栽培

アルコール度数：12％　　収穫日：9月21日

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。濾過せず。

瓶詰め前にごく少量SO2添加。熟成：ステンレスタンク ※王冠栓

**＊オポカ土壌　イタリア、コッリオではポンカと呼ばれる土壌でフリッシュと呼ばれる砂岩、泥灰土。**



**2018　Rebula　レブーラ　　参考上代￥３，０００**

葡萄：レブーラ（リボッラ・ジャッラ） 畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高140～160m、

0.3ha　フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　西、北西向き

2002年よりＳＩ　ＥＫＯオーガニック認証栽培：グイヨ仕立て　　植密度：4000本/ha

収穫：9月21日、手摘み　アルコール度数：11.05％

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。濾過せず。熟成：ステンレスタンク

**2018 Sivi　シヴィ　参考上代￥３，０００**

葡萄：ピノ・グリ 　畑・土壌：ムスコ、Dramarca　　標高110m、0.8ha

フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　西、北西向き

2002年よりＳＩ　ＥＫＯオーガニック認証

栽培：グイヨ仕立て　　植密度：6,000本/ha　　収穫：8月31日、9月1日、手摘み

アルコール度数：13.0％　　生産量：2,500本

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。濾過せず。

瓶詰め前にごく少量SO2添加。熟成：ステンレスタンク



**2019 Mali　マリ　参考上代￥３，０００**

葡萄：メルロー 　畑・土壌：スネザトノ、NJIVA、MLAKA　　標高150m、1.5ha

フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　西向き

2002年よりＳＩ　ＥＫＯオーガニック認証　栽培：グイヨ仕立て　植密度：2,400本/ha

収穫：9月22日、手摘み　アルコール度数：13％

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に15時間マセラシオン。

濾過せず。瓶詰め前にごく少量SO2添加。　熟成：ステンレスタンク ※王冠栓



**2018　Merlot　メルロー　　参考上代￥３，０００**

葡萄：メルロー 　畑・土壌：スネザトノ村Cetrkovo、標高150m、0.15ha

フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　西向き

2002年よりＳＩ　ＥＫＯオーガニック認証　　栽培：グイヨ仕立て　　植密度：5000本/ha

収穫：9月13日、手摘み　アルコール度数：12.62％　　生産量：1,900本

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に8日間マセラシオン。

濾過せず。

**2015　Kuisko　クイスコ　　参考上代￥５，０００**

葡萄：シャルドネ100％　　畑・土壌：コイスコ（Kojsko）、標高220～270ｍ、0.4ha、南向き

テラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ

栽培：ギュイヨ仕立て　　植密度：5000本/ha　　収穫：9月12日、手摘み

アルコール度数：13.67％　生産量：1000本

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に28日間マセラシオン、

濾過せず。　熟成：オーク樽で36か月

**2017　Malvazija　マルヴァジーヤ　　参考上代￥５，０００**

葡萄：イストリアン・マルヴァジーア100％

畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる

柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ

栽培：シルヴォズ（Sylvoz）仕立て　　植密度：3000本/ha　　収穫：9月11日、手摘み

アルコール度数：13.3％　　生産量：500本

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に20日間マセラシオン、

濾過せず。　熟成：450リットルのアカシア樽で11か月

**2018　Malvazija　マルヴァジーヤ　　参考上代￥５，５００**

葡萄：イストリアン・マルヴァジーア100％

畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる

柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ

栽培：シルヴォズ（Sylvoz）仕立て　　植密度：3000本/ha　　収穫：9月15日、手摘み

アルコール度数：13.9％

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に16日間マセラシオン、

濾過せず。　熟成：500リットルのアカシア樽で12か月

**2018　Mlaka　ムラカ　　参考上代￥５，０００**

葡萄：シャルドネ100％

畑・土壌：MLAKA、標高150m、0.3ha、南西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ

栽培：グイヨ仕立て　　植密度：5,000本/ha　　収穫：9月4日、手摘み

アルコール度数：13.63％

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に14日間マセラシオン、

濾過せず。　熟成：アカシア樽で12か月

**2017　Jankot　ヤンコット　　　参考上代￥５，０００**

葡萄：フリウラーノ（トカイ・フリウラーノ）100％

畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、0.2ha、西向き、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、

砂岩、オポカ

栽培：シルヴォズ（Sylvoz）仕立て　　植密度：2300本/ha　　収穫：9月9日、手摘み

アルコール度数：12.7％　　生産量：1,300本

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に18日間マセラシオン、

濾過せず。　熟成：1,200リットルのアカシア大樽で11か月

**2015　Re Piko　レ・ピコ　　参考上代￥５，０００**

葡萄：リースリング90％、ピコリット10％　　畑・土壌：コイスコ（Kojsko）、

標高220～270ｍ、0.5ha、南、南西向きテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ

栽培：ギュイヨ仕立て　　植密度：4000本/ha

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に30日間マセラシオン、濾過せず。

熟成：1100リットルのアカシア樽で48か月

**2015　Rebula Prilo　レブーラ・プリロ　　参考上代￥５，５００**

葡萄：リボッラ・ジャッラ100％　　畑・土壌：スネザトノ=プリロ村、ブルダ、

標高150～170m、0.4ha　西向きでテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ

栽培：シルヴォズ（Sylvoz）仕立て　　植密度：4,400本/ha　　収穫：9月27日、手摘み

アルコール度数：14.3％　　生産量：1,300本

醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に30日間マセラシオン、濾過せず。

熟成：1,150リットルのアカシア大樽で36か月

**2004　4 A Ši　200ml 　シティーリエ　ア・シ　　参考上代￥７，０００**

葡萄：リボッラ・ジャッラ100％

畑・土壌：スネザトノ村プリロ地区、標高140～160m、0.4ha、西向き

フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ

栽培：シルヴォズ（Sylvoz）仕立て　　植密度：3000本/ha　　収穫：9月

アルコール度数：10.3％　　残糖度：254g/L　　生産量：400本

醸造：パッシート、5か月間陰干ししたリボッラをプレス、天然酵母のみで自発的な

発酵に委ねます。濾過せず。　熟成：1150リットルのアカシア樽で24か月

**2004　Beli Kos　375ml 　べリ・コス　　参考上代￥１２，０００**

葡萄：メルロー100％

畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高140～160m、0.5ha、西向き

フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ

栽培：シルヴォズ（Sylvoz）仕立て　　植密度：5,000本/ha　　収穫：11月4日

アルコール度数：21.7％　　残糖度：42g/L　　生産量：375mlで500本

醸造：100%貴腐が付いた葡萄。天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。

果皮と共に70日間マセラシオン。　熟成：225リットルのオーク樽で14年間。