

## 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。

ヤンコの曾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、オリーブも人為的・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。

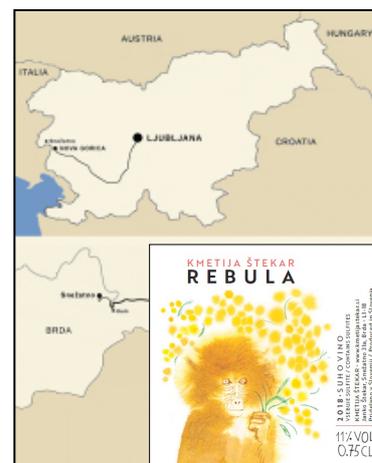
白ブドウを浸漬する造り方はこの地方の伝統なのです。

1844年、シュテッカー農園近郊に住んでいた聖職者マティア・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（リポツラ・ジャツラ） 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SO<sub>2</sub>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（リポツラ・ジャツラ） 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S I E K O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S I E K O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SO<sub>2</sub>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S I E K O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S I E K O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 (Kojško)、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：グイヨ仕立て 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：グイヨ仕立て 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：リボツラ・ジャツラ 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：リボツラ・ジャツラ 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ツラをプレス、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 ベリ・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

フレ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。

