

Kmetija Nando クメティヤ・ナンド



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、クメティヤ・ナンドはイタリアのフリウリ、コツリオ地区との国境まで目と鼻の先となる Plesivo(プレシーヴォ)に居を構えています。

所有する 5.5ha の畑は戦後、国境が引かれたために、60%がイタリアのコツリオに、40%がスロヴェニアのブルダに位置しています。

南のアドリア海からの暖かい空気と北部ジュリア・アルプス山脈からの冷たい空気が混ざり合う理想的な地中海性気候を享受しています。

テラス状の畑は標高 100~200メートルに位置しており、土着品種であるレブーラ(リボツラ・ジャツラ)、フリウラーノ、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、そしてカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローが植わっています。それぞれの樹齢は 9~40 年、ha あたりの収穫量は 4,000~6,000kg に抑えられています。

土壌はスロヴェニアの言葉でオポカと呼ばれる泥灰土です。

病害対策のための銅および硫黄による防除は控えめに施されます。化学物質、薬品は使用していません。畑には下草が植えられており、収穫は 9 月から 10 月、完全に成熟した時点で手作業で行われます。

発酵の際は培養酵母や硫黄、化学物質の介入をしない自発的な発酵です。酸化防止剤は瓶詰め時にごくわずかに添加されます。

当主 Andrej Kristančič(アンドレイ・クリスタンチッチ)は家族の農場(クメティヤ)で 25 年間ワインを造っています。

彼が農業高校でワイン造りを学んだことによって、祖父 Nando(ナンド)が創立した家族の伝統を継承しつつもワイン造りというアプローチを始めることが出来たのです。

アンドレイはブルダの土地への尊重とクメティヤの知識を生かし、自然に優しく出来るだけ介入しない方法を用いてワイン造りに反映させています。



2019 Rebula Blue Label PGO Primorska レブーラ ブルー・ラベル プリモルスカ

参考上代¥3,300(税込¥3,630)

葡萄:レブーラ(リボツラ・ジャツラ)100% 樹齢:14 年 畑・土壌:東向き、オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土

栽培:シングル・ゲイヨ仕立て 植密度:4,000 本/ha アルコール度数:12% 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。果皮と共に 3 日間マセラシオン。

熟成:ステンレスタンクで澱と共に 10 か月



2019 Jakot Blue Label PGO Primorska ヤーコット ブルー・ラベル プリモルスカ

参考上代¥3,300(税込¥3,630)

葡萄:ソーヴィニヨナーゼ(フリウラーノ)100% 樹齢:19年 畑・土壌:オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土、砂
栽培:シングル・グイヨ仕立て アルコール度数:14.5% 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。果皮と共に3日間マセラシオン。
熟成:ステンレスタンクで澱と共に12か月



2018 Jakot Black Label PGO Primorska ヤーコット ブラック・ラベル プリモルスカ

参考上代¥5,300(税込¥5,830)

葡萄:ソーヴィニヨナーゼ(フリウラーノ)100% 樹齢:22年
畑・土壌:0.6ヘクタール 北東向き、オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土、砂 栽培:シングル・グイヨ仕立て
アルコール度数:14% 生産量:1,500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10日間マセラシオン。樽発酵。熟成:古樽で24か月



2018 Ma Jantar Primorska マ・ヤンタル プリモルスカ 参考上代¥5,300(税込¥5,830)

葡萄:マルヴァジア 100% 樹齢:16年 畑・土壌:オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土
栽培:シングル・グイヨ仕立て アルコール度数:14% 生産量:1,500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4週間マセラシオン。 熟成:古樽で24か月

2018 Re Jantar Primorska レ・ヤンタル プリモルスカ 参考上代¥5,300(税込¥5,830)

葡萄:レプーラ(リボツラ・ジャツラ)100% 樹齢:29年 畑・土壌:0.25ha 南向き、オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土
栽培:シングル・グイヨ仕立て 植密度:4,000本/ha アルコール度数:13% 生産量:1,500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4週間マセラシオン。 熟成:古樽で24か月



NV Eugen Rdece エウゲン エルデーチャ 参考上代¥5,300(税込¥5,830)

葡萄:メルロー95%、カベルネ・ソーヴィニヨン 5% 樹齢:25年
畑・土壌:0.25ヘクタール メルロー-Plesivo村、カベルネ・ソーヴィニヨン Cavezzo村。オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土、砂 栽培:シングル・グイヨ仕立て 生産量:1,500本
醸造:すべて除梗。天然酵母のみで自発的な発酵。果皮と共に30日間マセラシオン。樽発酵。熟成:古樽で24か月