

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・ゴリツアの隣にある小さな町スネザノ村にクメティヤ・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、フリウリではコツ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・ゴリツアとは新しいゴリツアという意味です。歴史的にはイタリア領ゴリツアの一部でしたが、第二次世界大戦後にゴリツア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。



2020 Izi イジ 参考上代¥3,000(税込¥3,300)

葡萄:レブーラ(リボッタ・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10日/16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。

**2019 Belo ベロ** 参考上代¥3,000(税込¥3,300)

葡萄:シャルドネ、レブーラ(リボッタ・ジャッラ)、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン、ポルサキカ、
 グレラ、フリウラーノ
 畑・土壌:ブルダ地区 Podvrt、標高 180m、0.5ha 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 IFO 有機認証 栽培:シルヴォズ(Sylvoz)仕立て
 植密度:4000 本/ha 収穫:9月14日、21日 手摘み アルコール度数:12.72%
 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

**2019 Sivi シヴィ** 参考上代¥3,000(税込¥3,300)

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 IFO 有機認証
 栽培:グイヨ仕立て 植密度:6,000 本/ha 収穫:9月13日、手摘み
 アルコール度数:12.64% 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(税込¥3,300)

葡萄:メルロー 畑・土壌:スネザトノ、NUVA、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 IFO 有機認証 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 Jankot ヤンコット** 参考上代¥5,000(税込¥5,500)

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8日、手摘み
 アルコール度数:12.5% 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 17 日間マセラシオン、
 濾過せず。SO2 添加せず。 熟成:オーク樽で 12 か月

2018 Mlaka ムラカ 参考上代¥5,000(税込¥5,500)

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 Re Piko レ・ピコ 参考上代¥5,500(税込¥6,050)

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 収穫:9月27日 アルコール度数:12.35%
 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 22 日間マセラシオン、濾過せず。熟成:オーク樽で 36 か月

2018 Malvazija マルヴァジーヤ 参考上代¥5,500(税込¥6,050)

葡萄:イストリアン・マルヴァジーヤ 100%
 畑・土壌:スネザノ村ブルダ地区、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%
 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

2015 Pinot Draga ビノ・ドラガ 参考上代¥5,500(税込¥6,050)

葡萄:ピノ・グリージョ 100% 畑・土壌:スネザノ村 Draga、0.3ha、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:グイヨ仕立て 植密度:5500 本/ha 収穫:9月7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 20 日間マセラシオン、濾過せず。熟成:オーク樽で 36 か月

**2011 Brajda Rdeče ブライダ エルデーチャ 参考上代¥5,500(税込¥6,050)**

葡萄:メルロー70%、カベルネ 30% 畑・土壌:スネザノ村ブライダ地区、0.9ha、西向きテラス状、標高 100~160m
 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:4500 本/ha
 収穫:9月17日、9月23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 27 日間マセラシオン、濾過せず。
 熟成:225 リットルのオーク樽で 60 か月。

**2007 Merlot Izbor メルロー イズボール 参考上代¥8,500(税込¥9,350)**

葡萄:メルロー100% 畑・土壌:スネザノ村ブライダ地区、0.5ha、西向きテラス状、標高 140~160m
 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:5000 本/ha
 収穫:11月4日、手摘み アルコール度数:15.4%
 醸造:遅摘み、貴腐菌のついた葡萄が混じります。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 60 か月。



2004 4 A Ši 200ml シティーリエ ア・シ 参考上代¥7,000(税込¥7,700)

葡萄:リボツラ・ジャツラ 100% 畑・土壌:スネザノ村プリロ地区、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(税込¥13,200)

葡萄:メルロー100%

畑・土壌:スネザノ村ブルダ地区、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。