

## 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、土着品種であるレプーラ(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。



### 2021 Rebula Blue Label PGO Primorska

レプーラ ブルー・ラベル プリモルスカ 参考上代¥4,200 (税込¥4,620)

葡萄:レプーラ(リボツラ・ジャツラ)100% 樹齢:16 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・グイヨ仕立て 植密度:4,000 本/ha アルコール度数:12%

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 15 か月



**2021 Jakot Blue Label Belo Suho Vino**

**ヤーコット ブルー・ラベル ベロ・スーホ・ヴィノ** 参考上代¥4,200 (税込¥4,620)

葡萄:ソーヴィニヨナーゼ(フリウラーノ)100% 樹齢:21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:13.5%

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15か月



**2021 Malvazija Blue Label P.G.O. Primorska**

**マルヴァジーヤ ブルー・ラベル プリモルスカ** 参考上代¥4,200 (税込¥4,620)

葡萄:マルヴァジーヤ 100% 樹齢:11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:13.5%

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15か月