

## 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、ワインがドライに仕上がる。』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。



**2022 Sivi シヴィ** 参考上代¥4,000(税込¥4,400)

葡萄:ピノ・グリ 畑・土壌:Musko, 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  
 醸造:12時間果皮浸漬。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

\*オポカ土壌 イタリア、コソボ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。

**2022 Belo ベロ** 参考上代¥4,000(税込¥4,400)

葡萄:シャルドネ、レプーラ(リボツラ・ジャツラ)、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン、ポルサキカ、  
 グレラ、フラワーノ..  
 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SI EKOオーガニック認証 栽培:シルヴォズ(Sylvoz)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。濾過せず。 熟成:ステンレスタンク

**2022 Izi イジ** 参考上代¥4,000(税込¥4,400)

葡萄:レプーラ(リボツラ・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10日/16日  
 醸造:直接压榨後、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

**2022 Mali マリ** 参考上代¥4,000(税込¥4,400)

葡萄:メルロー 畑・土壌:スネザノ、NUVA、MLAKA 標高 150m、1.8ha  
 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13日、15日。手摘み アルコール度数:11.5%  
 醸造:24時間果皮浸漬、除梗して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。15g/L 残糖で瓶詰め。  
 熟成:ステンレスタンク ※王冠栓

**2021 Jankot ヤンコト** 参考上代¥6,000(税込¥6,600)

葡萄:フラワーノ(トカイ・フラワーノ)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:2300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21日間マセラシオン、  
 濾過せず。 熟成:アカシア樽で12か月



**2020 Malvazija マルヴァジーヤ** 参考上代¥6,000(税込¥6,600)

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  
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:450 リットルのアカシア樽で 12 か月



**2020 Mlaka ムラカ** 参考上代¥6,000(税込¥6,600)

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  
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 Kuisco クイスコ** 参考上代¥6,500(税込¥7,150)

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: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:11.5%  
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 18 日間マセラシオン、濾過せず。 熟成:オーク樽で 36 か月

**2019 Rebula Prilo レブーラ・プリロ** 参考上代¥6,500(税込¥7,150)

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  
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。瓶詰め前に SO2 ごく少量添加。 熟成:アカシア樽で 36 か月