

♪ KMETIJA STEKAR試飲会ワインリスト ♪



株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

ースロヴェニアー

クメティヤ・ナンド <i>Kmetija Nando</i>		本拠地: プリモルスカ地方 ゴリシュカ・ブルダ地区 栽培: オーガニック				
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、コッリオ地区との国境まで目と鼻の先となるプレシヴオ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%がイタリアのコッリオに、40%がスロヴェニアのブルダに位置しています。土壌はスロヴェニアの言葉でオボ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。当主アンドレイは家族の農場(クメティヤ)で25年間ワインを造っています。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。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	レプーラ ブルー・ラベル プリモルスカ Rebula Blue Label PGO Primorska	浸漬	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	401本
	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、オボカと呼ばれるスレート状の泥灰土 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 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					

クメティヤ・シュテッカー <i>Kmetija Stekar</i>		本拠地: プリモルスカ地方ブルダ地区 栽培: 自然な形で栽培(認証なし)				
1672年からの歴史を誇るシュテッカー一家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。当主ヤンコ・シュテッカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。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。それは日々、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。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	シヴィ Sivi	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	232本
	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、オボカ 西、北西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 12時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず ステンレスタンク熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					
	ヤンコット Jankot	浸漬	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	32本
	葡萄: フリウラーノ(トカイ・フリウラーノ)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、オボカ 醸造・熟成: 果皮とともに21日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず アカシア樽で12カ月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					
	マルヴァージヤ Malvazija	浸漬	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	42本
	葡萄: イストリアン・マルヴァージヤ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、オボカ 醸造・熟成: 果皮と共に14日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 450リットルのアカシア樽で12カ月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					
	ムラカ Mlaka	浸漬	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	52本
	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、オボカ 醸造・熟成: 果皮と共に14日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず アカシア樽で12カ月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					
	レプーラ・プリロ Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	20本
	葡萄: リボツラ・ジャツラ100% 畑・土壌: スネザノ=プリロ村、ブルダ、標高150~170m, 0.4ha 西向きでテラス 醸造・熟成: 果皮と共に20日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にSO2ごく少量添加 アカシア樽で36か月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					
	クイスコ Kuisko	浸漬	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	36本
	葡萄: シャルドネ100% 畑・土壌: コイスコ(Kojsko) 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、オボカ 醸造: 果皮と共に18日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず オーク樽で36か月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					
	ピノ・ドラガ Pinot Draga	浸漬	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	20本
	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、オボカ 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。オーク樽で36か月 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					
	マリ Mali	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	422本
	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、オボカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 24時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタンク熟成 15g/L残糖で瓶詰め JAN: なし クロージャー: 王冠 認証: なし					
	メルロー Merlot	赤	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	82本
	葡萄: メルロー 畑・土壌: スネザノ, 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、オボカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 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。ステンレスタンク JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし					