

Gotsa

ジョージア
ゴツツア

中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！

トビリシの中心部から西へ25kmのカルトリ地方Kiketi村、海拔1300メートル、檜の森に囲まれた山中にGotsadze（通称ゴツツア）ファミリーが営むワイナリーがあります。

現在の当主Beka（ベカ）の父Teimurazは画家、祖父Konstantinはジョージア西部Zestafoni地区でワイン造りを行っていました。20世紀初め、家族は首都トビリシに移り住み、伝統的なワイン造りを続けていました。現在は、グルジアの王たちも好んだワインを数多く生んだと言われる歴史ある地区で、祖父の時代から避暑を目的として利用してきた海拔1300mのサマーハウスを醸造所兼住居、海拔約550mに5haのブドウ畑を構えています。

1965年トビリシ生まれのベカはジョージア工科大学を卒業した後、すべてのエネルギーをワイン造りに注ぐ前は建築家として働いていた経歴の持ち主であります。家族の長はワイン造りに関わり、女性は豊かで多様な料理を得意とし予期せぬゲストにも振る舞える十分な食べ物とワインをいつも貯えている。そんな伝統的なジョージアンファミリーに育ち、自分もワイン造りに参与する事は自然な流れであったと振り返ります。



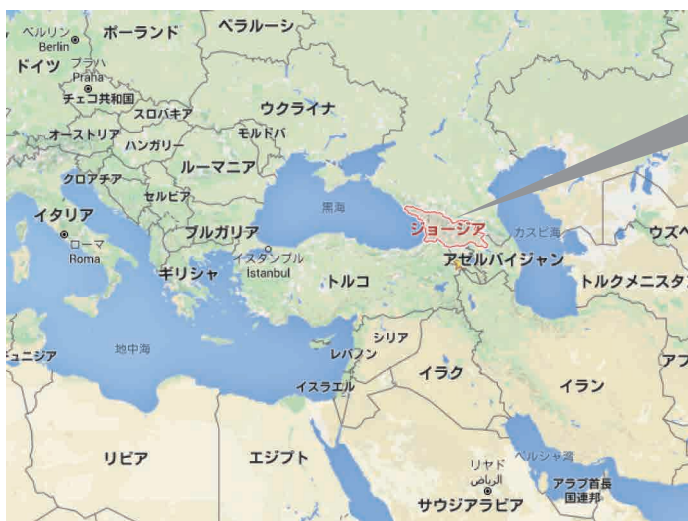
家族は妻ニーナ、息子2人（ジョルジとトーマ）と娘サロメの5人家族で、収穫や醸造の手助けをしてくれています。2002年よりワインを造っていましたが、販売した初ヴィンテージは2010年です。無農薬栽培を行ってききましたがビオディナミ農法も取り入れ2017年収穫のワインからビオディナミ認証を得る事ができ、ジョージアで初のヨーロッパのビオディナミ認証を持つワイナリーの誕生となります。

醸造は除梗・破碎後フリーランジュースのみを使用する場合と、除梗せずそのまま醸す場合があります。プレス機は持たずプレスをしないので雑味のないピュアな果汁が使用でき、醸造所の地下に埋められたクヴェヴリの蓋をあけたまま発酵し、チューブでワインだけ抽出し他のクヴェヴリや樽に移し替えます。

「我々はワインメーカーではない」と語尾を強めるベカは「自然を敬い、生態系を美しい状態で守り、プレスもせず、温度管理はするものの伝統的なクヴェヴリで醸造、できるだけ手を加えず自然な流れでブドウジュースがワインへと変わるお手伝いをするだけだ」と言い、「脈々と続くGotsadze家から降り注ぐオーガニックで純粋なワインをこれからも提供していきたい」と語ってくれました。

人が大好きで誰に対してもウエルカムで明るいベカが造るピュアでやさしいジョージアの歴史と伝統が反映されたワインを是非ご賞味ください。

Kvemo Kartli クヴェモ・カルトリ州



Diony

【34575】Artisan Brew Grape Ale Beer アルティザンブルー グレープエールビール19				【34576】Second Fruit Cidre セカンドフルーツ シードル18			
呼称	-			呼称	-		
参考小売	¥2,400			参考小売	¥2,400		
規格/タイプ	750ml×12 / ビール			規格/タイプ	750ml×12 / シードル		
栽培/認証	ビオロジックビオディナミ / -			栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高	面積
	粘土 ローム	ComingSoon	ComingSoon		粘土 ローム	600m	ComingSoon
原材料	大麦麦芽、モルト、ホップ、コリアンダー ワイン酵母(すべてジョージア産)70% チマリのスパークリングワイン30%			品種	グラニースミス50% フジ25% Kekhura15% ゴールデン10%		
造り方	大麦麦芽、モルト、ホップ、コリアンダーを水で煮たもの、 チマリで造ったスパークリングワインとワイン酵母 を発酵槽に入れ3ヶ月発酵 約5~6日で酵母がなくなり発酵が止まったら、 1週間ほど落ち着かせ、二次発酵 瓶詰め:2019年9月25日			醸造 酵母	自生酵母		
アルコール度	5%			発酵	18年10月21日収穫/クヴェヴリで1ヶ月醸し クヴェヴリで7日間[17°C]発酵		
特徴	ゴツァから初登場のビールです。全てジョージア産の大麦麦芽、 モルト、ホップ、コリアンダーを水で煮たものとチマリで造られたス パークリングワインとワイン酵母を発酵槽に入れ3ヶ月発酵し瓶詰 めました。濁りのあるイエローの外観から、トロピカルなニュア ンスのアロマ、優しいタッチに果実味が柔らかく、フルーティーさとド ライさが共存する、食中にも適したビールです。			熟成	クヴェヴリで2ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2019年1月		
				SO2	無添加 トータル:7mg/L		
				アルコール度	7%		
				特徴	ゴツァから初登場のシードルはビオロジックで育つフジを含む4 種のリンゴをクヴェヴリで1ヶ月醸し7日間発酵、2ヶ月熟成して無 濾過・無清澄、SO2無添加で瓶詰めしました。やや濁りのあるイエ ローの外観から金木犀やカリンの香り、ふわりと広がる果実味から 存在感のある酸とすっきりとしたアフター、ドライではありませんが旨 味も存分に楽しめる仕上がりです。		
【35724】Tsitska-Tsolikouri ツイツカ-ツオリコウリ20				【35727】Kisi キシ20			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 ローム 玄武岩	550m・南	4ha		粘土 ローム 玄武岩	550m・南	4ha
品種(収穫/樹齢)	ツイツカ50% ツオリコウリ50%(手摘み/平均10年)			品種(収穫/樹齢)	キシ100%(手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月末収穫/全房でクヴェヴリで5日間醸し プレスせずフリーランジュースを 22hlのクヴェヴリで発酵			発酵	9月末収穫/全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し プレスせずフリーランジュースを 22hlのクヴェヴリで発酵		
熟成	12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄		
SO2	瓶詰め時:極少量 トータル:23mg/L			SO2	瓶詰め時:極少量 トータル:39mg/L		
アルコール度	12.24%			アルコール度	13.8%		
特徴	ジョージア南東部カルトリ地方、ツイツカとツオリコウリを全房のま まクヴェヴリで醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリ でマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピン ク色、摘みだてカリンや梨、リンゴのアロマ、アタックにしっかりと感 じられる酸味、リンゴの種子まわりのほろ苦さ、アフターまで高めの 酸が続きます。			特徴	キシを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発 酵、14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しました。濃い オレンジカラー、アップルティーやピーチティー、茶葉の香りと同 ピカルな香り、バランスよくスムーズな口あたりにほろ苦さとタン ニンが心地よく溶け込んだ上質な仕上がりで、アフターにも南国の アロマが立ち上がります。		
							
【35728】Khikhvi ヒフヴィ 20				【35726】Saperavi サペラヴィ 18			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテル			栽培/認証	ビオディナミ/デメテル		
テロワール	土壌	標高・向き	面積	テロワール	土壌	標高・向き	面積
	粘土 ローム 玄武岩	550m・南	4ha		砂質 火山岩を含む黄土(ローム)	550m・南、東	0.7ha
品種(収穫/樹齢)	ヒフヴィ 100%(手摘み/平均10年)			品種(収穫/樹齢)	サペラヴィ 100%(手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月末収穫/全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し プレスせずフリーランジュースを 22hlのクヴェヴリで発酵			発酵	プレスせず、除梗後、 25hlのクヴェヴリで14日間醸し・発酵 (マロラクティック発酵[16°C]あり)		
熟成	14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄			熟成	8hlのクヴェヴリで16ヶ月熟成後、250Lの古樽で6ヶ月熟成 無濾過・無清澄		
SO2	瓶詰め時:極少量 トータル:39mg/L			SO2	瓶詰め時:20mg/L トータル:44mg/L		
アルコール度	12.24%			アルコール度	15.5%		
特徴	ジョージア南東部カルトリ地方、ヒフヴィを全房のままクヴェヴリで 7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、14.5hlのクヴェヴリでマ ロラクティック発酵・熟成しました。クリアなオレンジカラー、アップ ルティーやカリンジャム、洋梨の香り、果実味の甘さのあるアタック、 ピワを食べたようなほろ苦さと甘味のバランス、ジュシーさもあ り心地の良い逸品です。			特徴	ジョージア南東部カルトリ地方、元建築家がヴィニユロンに転身し 高標高の畑でビオディナミで育てた同地方を代表する黒ブドウの サペラヴィをクヴェヴリで発酵、クヴェヴリで16ヶ月熟成しました。 黒に近いブラックカーネット色、カシスジャムやブルー、湿った土 の香り、渋味、酸味にスムーズなタンニンと控えめな果実味、熟成 による旨味をアフターに感じます。		
							

酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

Dionys