

Vartsikhe Marani ジョージア ヴァルツィヘ・マラニ

西部イメレティ 黒海の風に揺れる地場品種をクヴェヴリマセラシオン

首都のトビリシから西北西へ約230km、車で3時間半かけてジョージア西部のイメレティ地方の中心都市クタイシの町へ。

15世紀以降イメレティ王国の首都でもあったこの町は、西にある黒海からは約100キロ内陸に位置し、バグラティ大聖堂やゲラティ修道院の2つの世界遺産があります。そのクタイシから真南へ20km、約30分車で走ったヴァルツィヘ村に今回の生産者ヴァルツィヘ・マラニがあります。

マラニ (Marani)とは、ジョージア語で“クヴェヴリが埋めてある場所”、翻って現代では醸造所を指します。

オーナーの Davit Tsertsvadze (ダヴィト・ツェルツヴァゼ)氏は黒海沿岸とジョージア西部山間部での

ホテル経営を中心としたビジネスを生業としており、好奇心旺盛でヴァイタリティに溢れた人物、

この村の名前をワイナリー名に据えるだけあって、この地域への想いはかなり熱いものがございます。

ワイナリー設立は2015年。

- ①イメレティ地方の伝統的かつユニークなワイン造り(つまりクヴェヴリを使用したマセラシオン醸造)
 - ②イメレティ地方の農業を通じた地域経済活性化
 - ③自らのワイン造りを通じて、クタイシの町を中心とした自然環境へ配慮した持続可能な観光産業の育成
- 以上3つの基本コンセプトを掲げ、ワイナリーは設立されました。

さらには、ビオ農法と循環可能型農業の確立によって、ローカルな地場品種とクヴェヴリをつかった伝統的なワイン製法がより広範で深い認知を得る事を将来的なゴールとしております。

設立同年に黒ブドウ、オツハヌリサペレを醸造所のすぐそばの土地に植樹しております。代々、人の手が全く入ってこなかった野生の土地ですので、農業や化学肥料の影響を一切受けておりません。いわゆるビオの農法を志す彼らにとってはうってつけの土地です。

今回入荷した全てのワインは、イメレティ地方の無農薬農家から購入した所謂買いブドウから造られたワインですが、数年後には自分たちで作ったオツハヌリサペレがお目見えになると共に、今後は同様に手つかずの野生の土地に白ブドウのツイツカ、ツオリコウリ、クラフナ、黒ブドウのオジャレシ、ゼルシャヴィ、アレクサンドロウリを植樹予定。植樹区画はフランスのコンサルタントの指導の下、土壌や気候、ブドウ品種に合わせて台木と区画が選定され行われる予定です。畑はもちろん完全な無農薬のビオの畑です。

醸造を担当しているのは、フランスの大学で農業と醸造学を学び、ドイツとニュージーランドで計3年、その後ジョージア国内に戻り2年の現場修行を終えた Ana Khitarishvili(アナ・ヒタリシュヴィリ)、女性醸造家です。

さらには、カヘティ地方のTchotiashevili Marani(チョティアシュヴィリ・マラニ)のKakha(カハ)氏が醸造コンサルタントとして技術と経験をかしてあります。

女性ながらの繊細な感性にカハの技術と経験が見事に融合し、内陸のカヘティ地区のワインとは正反対の女性的で輪郭がクリアな上品な味わいに仕上がっております。

さて、このヴァルツィヘ・マラニは上述の通りジョージアの西部のイメレティ地方にあります。

ジョージア西部は、とうもろこしやハーゼルナッツなど、ある程度湿度を好む農産物の栽培地として良く知られており(ジョージアで)、ジョージア東部のカヘティ地方に比べて、夏は長く暑さも穏やかで冬の寒さもより穏やかです。そしてなにより雨量が多いことが一番の特徴です。

といひましても現地でも聞いたところによると、年間600 ~ 800mmとのことですが。

その中でイメレティ地方の気候は、内陸のカヘティと比べるとより多様性に満ちています。それには黒海からの風が深く影響しております。

冬には黒海から暖かい風が吹きブドウの生育に重要な影響を及ぼし、夏は冷たい風が吹き込み暑い季節に寒暖差をもたらします。



さらにジョージアのブドウ畑の約70%が存在するカヘティ地方と比べると、イメレティ地方ではブドウ畑を目にする機会はずっと少なくなります。また品種構成も大きく異なり、この地域オリジナルの地場品種から造られるワインはより酸、ミネラルがその構成の中で優位性を保ち、いわゆる冷涼感をより感じられ、さらには明瞭なアロマを併せ持っていることが大きな特徴となります。

この特徴は気候と醸造方法に加え、土壌が炭素を含む粘土石灰であることも影響しております。

白ブドウで代表的な品種は、ツオリコウリ、ツイツカ、クラフナ、赤ですとオツハヌリサベレ、アラダストゥリ、ゼルシャヴィとなります。

(白ブドウの多くは、かつてその酸と豊富なアロマの特徴から、ソヴィエト連邦時代にスパークリングワイン用として使われました。)

全てのブドウ品種はゆっくりと時間をかけて熟成していくので、収穫はおおむね10月中旬ごろから行われます。

今回リリースするブドウ品種の一般的特徴：

- ① Krakhuna(クラフナ)・・・イメレティ地方で最もアロマティックな品種。比較的早く熟しリンゴやレモン、フローラルなアロマ、明瞭な酸と良質なストラクチャーが特徴。
- ② Tsolikouri(ツオリコウリ)・・・イメレティ地方で最も多く栽培されている品種で高い酸と豊富なアロマ、エレガントなアフターが特徴。
- ③ Tsitska(ツイツカ)・・・ライトなボディで、ヴェジタルなアロマに、洋梨・レモン・メロンのアクセントがあり、酸は高くイキキとしている。スパークリングワイン用として重宝される事に加え、歴史的にTsolikouriと50/50でブレンドすることでベストパフォーマンスを発揮するとされる。
- ④ Aleksandrouli(アレサンドロウリ)・・・Racha地区で最も重宝され高いクオリティを示す品種。きわめてソフトなタンニンとラズベリーやブラックベリー、レッドベリーのアロマが特徴。
- ⑤ Aladasturi(アラダストゥリ)・・・非常にゆっくり熟し収穫は11月中旬、遅いものだと12月にもなる。アルコール度は低く、淡いルビー色で軽やかなボディ、タンニンも細かく繊細。アカスグリやチェリーのアロマ。

繊細な味わいを好む我々日本人の味覚により近いテイストの彼女たちのワイン。

これまでロングマセレーションのパワフルなタンニンや渋みが苦手とされてきた方々にとりましても、一度味わって頂けますと新たな発見や道が見えてくるかもしれません。



Racha-Lechkhumi da Kvemo Svaneti ラチャ=レチフミおよびクヴェモ・スヴァネティ州



Imereti イメレティ

【34205】Tsitska Tsolikouri ツイツカ ツオリコウリ17				【34203】Tsolikouri ツオリコウリ17			
呼称	Georgia ジョージア(イメレティ州バフダティ地区)			呼称	Georgia ジョージア(イメレティ州バフダティ地区)		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,000		
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	バイオロジック / -			栽培/認証	バイオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量	テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	炭素を含む粘土石灰	200m・東-西	2ha・35hl/ha		炭素を含む粘土石灰	200m・東-西	5ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ツイツカ30% ツオリコウリ70%(手摘み/平均11年)			品種(収穫/樹齢)	ツオリコウリ100%(手摘み/平均11年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	10月上旬に収穫後、直接破碎 10~12hlのクヴェヴリ[18~20°C]で14日間醸し			発酵	10月上旬に収穫後、直接破碎 10~12hlのクヴェヴリ[18~20°C]で14日間醸し		
熟成	果皮・果肉・種をすべて取り除き、 10hlのクヴェヴリで6ヶ月[18°C]発酵・熟成 (マロラクティック発酵20日間[10~12°C]) 無濾過/瓶詰め:2018年5月29日			熟成	果皮・果肉・種をすべて取り除き、 10hlのクヴェヴリで4ヶ月[18°C]発酵・熟成 (マロラクティック発酵20日間[10~12°C]) 無濾過/瓶詰め:2018年3月17日		
SO ₂	発酵中:5mg/L トータル:24mg/L			SO ₂	発酵中:5mg/L トータル:59mg/L		
アルコール度	12.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。ツイツカとツオリコウリを直接破碎、クヴェヴリで醸し、違うクヴェヴリで発酵・熟成しました。輝きのある黄金色、オレンジピールや茎の香り、口あたりのよいアタックは落ち着きのある渋みとやわらかく上品なテクスチャー、口角が上がるようなキュっとした酸味を後口に感じます。			特徴	ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。ツオリコウリを直接破碎、クヴェヴリで醸し、違うクヴェヴリで発酵・熟成しました。明るい黄金色にしっかりとした粘性、グレープフルーツの皮やハッサクの香り、柔らかく拡がる酸にシャープな後口、さらに柔和になるであろうエキスイ感に伸びを感じます。		

[34204] Krakhunaクラフナ17		[33938] Tsitska Tsoolikouriツイツカ ツォリコウリ16												
呼称	Georgia ジョージア(イメレティ州パフダティ地区)	呼称	Georgia ジョージア(イメレティ州パフダティ地区)											
参考小売	¥3,300	参考小売	¥3,900											
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口 SOLD OUT											
栽培/認証	バイオロジック / -	栽培/認証	バイオロジック / -											
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>炭素を含む粘土石灰</td> <td>200m・東-西</td> <td>5ha・35hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	炭素を含む粘土石灰	200m・東-西	5ha・35hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>炭素を含む粘土石灰</td> <td>200m・東-西</td> <td>20ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	炭素を含む粘土石灰	200m・東-西	20ha
土壌	標高・向き	面積・収量												
炭素を含む粘土石灰	200m・東-西	5ha・35hl/ha												
土壌	標高・向き	面積												
炭素を含む粘土石灰	200m・東-西	20ha												
品種(収穫/樹齢)	クラフナ100%(手摘み/平均16年)	品種(収穫/樹齢)	ツイツカ50% ツォリコウリ50%(手摘み/平均15年)											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵 熟成	10月上旬に収穫後、直接破碎 10~12hlのクヴェヴリ[18~20℃]で14日間醸し 果皮・果肉・種をすべて取り除き、 10hlのクヴェヴリで4ヶ月[18℃]発酵・熟成 (マロラクティック発酵20日間[10~12℃]) 無濾過/瓶詰め:2018年3月17日	発酵 熟成	直接破碎後、ジュースと共に果皮・果肉・種を 30%加え、クヴェヴリで10日間[12℃]醸し 果皮・果肉・種をすべて取り除き、 クヴェヴリで5ヶ月間[14~16℃]発酵・熟成 2016年12月に瓶詰め、瓶内熟成											
SO ₂	発酵中:5mg/L トータル:69mg/L	SO ₂	発酵前と後:5mg/L トータル:36mg/L											
アルコール度	12.5%	アルコール度	11.5%											
特徴	ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。最もアロマティックな品種として知られるクラフナを直接破碎、クヴェヴリで醸し、違うクヴェヴリで発酵・熟成しました。濃い黄金色、フレッシュハーブやすりおろしリンゴの香り、しっかりとした骨格に酸とミネラルのバランスが良く、後半にエキス分が顕わになってきます。	特徴	ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。ツイツカとツォリコウリを直接破碎し、クヴェヴリで醸し、5ヶ月間発酵・熟成しました。やや憂いある淡い麦色の外観から、香しいカカオやハーブ、リンゴのアロマを感じます。軽めのタッチに香りには無い柔らかな果実味と瑞々しい旨味がじわりと拡がります。											
[34209] Ojaleshi オジャレシ17		[33940] Aladasturi アラダストゥリ16												
呼称	Georgia ジョージア(イメレティ州パフダティ地区)	呼称	Georgia ジョージア(イメレティ州パフダティ地区)											
参考小売	¥3,500	参考小売	¥4,500											
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT	規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム											
栽培/認証	バイオロジック / -	栽培/認証	バイオロジック / -											
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積・収量</td> </tr> <tr> <td>粘土</td> <td>200m・東-西</td> <td>1.5ha・30hl/ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積・収量	粘土	200m・東-西	1.5ha・30hl/ha	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>炭素を含む粘土石灰</td> <td>200m・東-北</td> <td>2ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	炭素を含む粘土石灰	200m・東-北	2ha
土壌	標高・向き	面積・収量												
粘土	200m・東-西	1.5ha・30hl/ha												
土壌	標高・向き	面積												
炭素を含む粘土石灰	200m・東-北	2ha												
品種(収穫/樹齢)	オジャレシ100%(手摘み/平均25年)	品種(収穫/樹齢)	アラダストゥリ100%(手摘み/平均20年)											
醸造 酵母	自生酵母	醸造 酵母	自生酵母											
発酵 熟成	10月下旬に収穫後、直接破碎 10~12hlのクヴェヴリ[20~22℃]で14日間発酵 (マロラクティック発酵20日間[12~14℃]) 600Lのクヴェヴリで4ヶ月[18℃]熟成 無濾過	発酵 熟成	直接破碎後、ジュースと共に果皮・果肉・種を 60%加え、クヴェヴリで10日間[12℃]醸し 果皮・果肉・種をすべて取り除き、 クヴェヴリで6ヶ月間[14℃]発酵・熟成 2016年12月に瓶詰め、瓶内熟成											
SO ₂	発酵中:5mg/L トータル:34mg/L	SO ₂	発酵前と後:5mg/L トータル:38mg/L											
アルコール度	12%	アルコール度	10.5%											
特徴	ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。オジャレシを直接破碎しクヴェヴリで発酵、違うクヴェヴリへ移し4ヶ月熟成しました。鮮やかなガーネットの外観から、カシスやブラックベリーの香り、キウッと引き締まった酸味と程良いタンニン、収斂性のある引き締まった印象もありつつカシス香る余韻もいとをかしな一面です。	特徴	ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。遅熟でライトに仕上がるアラダストゥリを直接破碎しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔和なやさしさです。											

[33939] Aleksandrouliアレサンドロウリ15							
呼称	Georgia ジョージア(ラチャ地方)						
参考小売	¥4,500						
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム SOLD OUT						
栽培/認証	バイオロジック / -						
テロワール	<table border="1"> <tr> <td>土壌</td> <td>標高・向き</td> <td>面積</td> </tr> <tr> <td>炭素を含む粘土石灰</td> <td>700~800m・東-西</td> <td>5ha</td> </tr> </table>	土壌	標高・向き	面積	炭素を含む粘土石灰	700~800m・東-西	5ha
土壌	標高・向き	面積					
炭素を含む粘土石灰	700~800m・東-西	5ha					
品種(収穫/樹齢)	アレサンドロウリ100%(手摘み/平均25年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵 熟成	直接破碎後、ジュースと共に果皮・果肉・種を 60%加え、クヴェヴリで10日間[12℃]醸し 果皮・果肉・種をすべて取り除き、 クヴェヴリで6ヶ月間[16℃]発酵・熟成 2016年12月に瓶詰め、瓶内熟成						
SO ₂	発酵前と後:5mg/L トータル:28mg/L						
アルコール度	14%						
特徴	ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。アレサンドロウリを直接破碎しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。クリアなガーネットの外観、フレッシュなプラムや紅玉のアロマを感じます。瑞々しくピュアな口当たりで黒系ベリーが混ざる果実に、ほのかなタンニンがパンチを効かせています。						



Diony