

Ketevan Ninidze ジョージア ケテヴァン・ニニツゼ

ジョージア西部サメグレロ地方、土着品種でのナチュラルワイン

ワイン発祥の地と言われているジョージアは8,000年前からワイン造りをしてきたと考えられています。その長すぎる歴史故なのか古い伝統や格式、固定概念がワイン造りの世界に根強く残っているようです。ワイン造りは男の仕事。女性は食事の支度や家事をするものと考えられ、現代まで女性がワインを造ることはなかったそうです。

今回ここでは、ケテヴァン・ニニツゼ(通称Keto/ケイト)というジョージアでの女性生産者のパイオニアともいえる生産者をご紹介します。長い伝統と固有のワイン産業に強烈な楔を打ち込んだ女性であり、個性豊かなナチュラル・ジョージアワインはボトル内の液体から外観のラベルに至るまで非常に魅力に溢れており、経歴やフィロソフィーやその他に取り組む様々な活動も輝き続けています。

首都トビリシ出身の彼女は、トビリシ州立大学で言語学を専攻し卒業後は長らくジョージア文学や文献に関わる研究員、ライター、文芸批評家、ジャーナリストとして従事し主に文章の世界に身をおいできました。彼女の夫は、ジョージア西部サメグレロ地方(※)でワインを造るVino Martvillei(ヴィノ・マルトヴィレ)のZaza Gagua(ザザ・ガグア)です。夫ZazaはSamegrelo(サメグレロ)地方の自然保護活動にも長らく従事しており、彼が行政からマルトヴィリの自然保護活動の仕事も正式に請け負う事になった2016年に、ケイトはまだトビリシを拠点としてライターやジャーナリストの仕事をしていましたが、トビリシを完全に引き払い、以後Samegrelo/Martvili(マルトヴィリ)を生活・仕事両方の拠点としました。彼らはZazaの曾祖父が住んだとされる1933年に建てられたOdaと呼ばれるMegrelia(メグレリア/かつてジョージア西部のこの辺りはこう呼ばれた)伝統住居で生活とワイン造りを始めます。

「ずっとここに住みたかったの、子供たちも自然のすぐそばで育てたかったし」と彼女は笑います。

(※ ジョージア西部サメグレロ地方に関する情報はVino Martvilleiのコンテンツをご参考下さい。)

Ketoが完全にトビリシを引き払う以前の2012年から、夫Zazaはこの地で自らのワイン造りを始めました。Odaと呼ばれる住居兼ワイナリーがあるその敷地内には綺麗な小川が流れていて敷地はかなり広いです。90年代はヘーゼルナッツの樹が植えられていた場所はKetoとZazaによって2016年に早速ブドウ樹に植えかえられました。「近所の人々から奇異の目で見られていたわ。」と彼女は笑って思い出します。

Ketoは元々ワイン造りを志すつもりはありませんでしたが、Zazaが自らのワイナリーを立ち上げた頃からワイン造りに興味を持ち始めたそうです。

同時に女性である自分は、ジョージアの古い伝統や風習を考えるにその神聖な領域に踏み込めない、踏み込んだとしても周囲から正当性や理解を得られないだろうとも感じていたといいます。

文芸批評と執筆活動を10年続けたちょうどその頃、ジョージアワインクラブ(※)からジョージアワイン造りの記事執筆の依頼が飛び込んできました。もちろん非常に興味をそそられたそうです。結果、相当な熱意とエネルギーをその執筆活動に注ぎ込み、書き終えた後には彼女は自らのワインを造る決心をしたそうです。

(※ロンドンに拠点を置く英国のジョージアワインインポーター)

Martovili(マルトヴィリ)に住み始めてから、Zazaから彼女に提案がありました。

「素晴らしいオジャレシを造る地元のブドウ農家からブドウを買って自分のワインを造ってみたら？(もちろん無農薬、ピオであることは言うまでもありません)」。

ジョージアワインクラブへの寄稿以後、執筆活動と並行してZazaやナチュラルワインを造る多くの友達から剪定や収穫などの畑仕事と醸造を学んではいましたが、ワイン造りの経験は一切なかったKeto。しかし、もちろん答えは二つ返事でYES！ わずか500kgのオジャレシをつかって300Lのステンレスタンク1本で初めての醸造に挑戦しました。しかもジョージアの伝統製法など意に介せず一切醸しなしの醸造を实践。周りの生産者仲間は、醸しは醸造中にワインを守る作用・効果もあることをよく知っているの、「リスクが高すぎる、Crazyだ！」と大反対したそうです。しかし、数ヶ月後に出来上がったそのフルーティーな特徴に彼女は満足したといいます。

今もジョージアの他の多くのワイナリーや夫Zazaと違って、彼女はスキンコンタクトを通じたアンバーワインを造るのではなく、醸しなしの純粋な白ワインや土着の黒ブドウを使ったロゼや赤ワイン造りにフォーカスしています。



二人が住みワイン造りを行うジョージア西部サメグレロ地方は、かつては偉大な伝統的ワイン産地だったそうですが、フィロキセラが蔓延した19世紀以降は忘れ去られた産地となりはててしまいました。さらに続くソビエト支配時代は産業復興のためにワイン造りは虐げられブドウ畑はその他の植物や産業にとってかえられ、その結果、55品種ものサメグレロ土着品種は姿を消したそうです。

その土着品種の復活にひととき情熱を注いでいるのが実はKetoなのです。

彼女たちが2016年にOdaの敷地内に植えたブドウはもちろん土着品種のOjaleshi(オジャレン)、そして現地でもさらに忘れ去られているTchviviluri(チュヴィティルリ)です。今も彼女はOdaの建物正面の広い空き地にkoloshi, dudghushi, lakaiazh, ashugazhという品種を植えており数年後にももちろんそれらはワインとなる予定だそうです。非常に楽しみです。

「私のワイナリーはSamegrelo地方土着品種の復興と普及に貢献するNew Wave,パイオニアワイナリーの一つよ」

これからまだ味わったことがない品種が日本に続々到着するかもしれませんね。

ジョージアのような保守的かつ家父長的な価値観が強く残る文化のもとで、家族生活とワイナリー経営を両立・実践していく事は非常に難しいトライでありそれは今後も続くであろうとKetoは深く悟っているようです。例えば、女性が造るワインは飲むに値しないという人もいれば、女性がワイナリー造りへの道へ進むことを厳しく制限する人もまだまだ数多くいるそうです。またそのエキゾチックな見た目を、夫や兄弟が造るワインの広告塔としてだけ利用されている現実も見えています。こういった事例を一人の人間として目の当たりにして非常に驚いてショックを受けてきたといいます。

ワイン造りの世界に飛び込み、その伝統の殻の中に閉じ込められていた風習に立ち向かってきましたが、それ以前から実は彼女はジャーナリストとしてジェンダーフリー問題や女性への家庭内暴力の問題を取り上げてきていました。彼女のワインのエチケットでも女性の魅力をそのままに表現しており、それはしばしばジョージア国内で論争的になることもあるようです。

ジャーナリストとしてのDNAは彼女の中に今も脈々と生きております。ワイン造りを通して、女性の職業や生き方の選択自由が全ての女性にとってあたり前となる未来、ジョージア国内の女性への暴力防止や地位向上を訴え続けています。共著作として2019年に出版された“Gently Fermenting Revolution: Women in the Georgian Wine Business”という本の中でも彼女のその思いやフィロソフィーは綴られております。

ジョージア国内での女性の現状、ワイン造りなどの古い伝統産業の中での女性のこれからの活動の在り方。女性もつ魅力が古い伝統と現実を変えていくことができると信じ自らの活動で体現しているのがKetoであります。

KetoとZazaが住むOdaにはこれまで2度訪問しましたが、ジョージアの他全ての生産者と同じく盛大な料理でもてなされました事は言うまでもありません。ジョージアの地ではワイナリー(Marani)に訪問すると盛大な食事の席が絶対に用意されています。一日に5食食べることもあります。全て地のもので、手作り、シンプルでとても美味しいのです。

しかし、ほぼ全ての訪問先で出てくる料理はほとんど同じ料理なのです。そして種類が10種類近くはあり、しかも、、4日～1週間滞在して毎日3～5食、全て同じ料理というのは。。。大きな声では言えないのですが、やはり飽きます。やはり食欲はどんどん細くなってくるのです。つらくなってくる人もいました。

ですが！Odaで頂いた食事は違います。無茶苦茶美味しいのです。ツアー中日での訪問でもかなり食べました。それはKetoとZazaがSamegrelo(サメグレロ)地方での自然ツアリズムのパイオニアでもある事、Ketoがこの地方の郷土料理のプロフェッショナルでもあるからです。彼らはガストロノミーとワイン、自然遺産を絡めたツアービジネスも細々と行っておりこれまでに数百のお客さんを自宅Odaでもてなしてきたそうです。Samegrelo(サメグレロ)の郷土料理について、彼女は地元の高齢の諸先輩に聞いたり古い文献をあさったりしてここでも土着の料理の復興に努めているのです。そのパワーにはもう脱帽するしかありません。

「ワイン造りにおいては偉大なる自然の声を聴くこと以上に大事なことはない。自然と文化・産業はまったく別物であり自然に逆らえば必ず失敗する。しかし生活していくうえで文化や産業復興も重要であり、自然と文化・産業の関係を密接に協力できる構造を造っていく必要があると考えているの。バランスをとり両分野が継続して成長し得る絶妙なポイントを見つけることが重要だわ。」とKetoは言います。都会のトビリシで長年ライター、ジャーナリストとして国内の様々な問題を見てきた彼女、今はワイン造りを中心に多くの活動にも並行して力を注いでいます。

様々な仕事にエネルギーを注ぐ彼女ですが、その源は一つ。愛すべきものを守り愛すべきものが愛されるため。そんな気がしています。



Diony

【35737】Tsolikouri Targameuli ツオリコウリ タガメウリ21				【35738】Tsolikouri Chaburta ツオリコウリ チャブルタ21			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,700			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			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・向き	面積
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	ツオリコウリ100%(手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	ツオリコウリ100%(手摘み / ComingSoon)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	全房でクヴェヴリで醸し・発酵後、			発酵	直接圧搾し、クヴェヴリで発酵後、		
熟成	クヴェヴリで6ヶ月間熟成			熟成	クヴェヴリで6ヶ月間熟成		
	無濾過・無清澄				垂直式圧搾		
	瓶詰め:2022年3月19日				無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:35mg/L			SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:25mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	13%		
特徴	ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県のTamakoni地区のタガメウリ村の小さな畑で育つツオリコウリを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。淡いオレンジ色、ドライフルーツやフルーツマト、小麦や穀物の香り、ドライなアタックの味わいにほろ苦さがアクセントとなっていて、ドライフルーツの香りが口中に広がるライトな味わいです。			特徴	ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県Nakhunao地区のチャブルタ村で育つツオリコウリを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで熟成しました。オレンジイエロー色、トロピカルな香りとドライフルーツ、フルーツマトやアプリコット、すりおろしリンゴのアロマ、心地の良いアタックは果実味に酸味と苦味がきれいに溶け込み、喉越しの良い逸品です。		
【35739】Irina イリーナ21				【35735】Orbeluri Ojaleshi Rose オルベルリ オジャレシ ロゼ21			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,700			参考小売	¥3,700		
規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / ロゼ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -			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・向き	面積
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon		石灰	180m・南西	0.2ha
品種(収穫/樹齢)	ツオリコウリ オルベルリオジャレシ(手摘み / ComingSoon)			品種(収穫/樹齢)	オルベルリオジャレシ100%(手摘み / 平均15年・50年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	全房で直接圧搾後、発酵・熟成			発酵	直接圧搾し、クヴェヴリで発酵後、		
熟成	無濾過・無清澄			熟成	クヴェヴリで6ヶ月間熟成		
	瓶詰め:2022年3月20日				無濾過・無清澄		
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:21mg/L			SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:23mg/L		
アルコール度	11%			アルコール度	10%		
特徴	サメグレロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベルリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接圧搾後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アプリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと広がる美味しさを楽しめる逸品です。			特徴	ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。透明感のある鮮やかなサーモンピンク色、白イチゴやクランベリー、若葉、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてペリーの酸味が心地よく柔らかな口あたりでスムーズな味わい、アルコール感とボディは若干固いイメージです。		
【35736】Dzelshavi ゼルシャヴィ 21							
呼称	Georgia ジョージア						
参考小売	¥3,700						
規格/タイプ	750ml×6×2 / 赤・ミディアム						
栽培/認証	ビオロジック / -						
テロワール	土壌	標高・向き	面積				
	石灰	650 ~ 700m・南西	0.22ha				
品種(収穫/樹齢)	ゼルシャヴィ 100%(手摘み / 平均67年)						
醸造	酵母 自生酵母						
発酵	全房で醸し・発酵						
熟成	クヴェヴリで6ヶ月間熟成						
	無濾過・無清澄						
	瓶詰め:2022年3月17日						
SO ₂	瓶詰め前:15mg/L トータル:38mg/L						
アルコール度	12.5%						
特徴	亜熱帯気候のRatcha地方ポスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫ガーンネット色、ブラックチェリー、カシス、葎、湿った土、クローヴ、ナツメグの複雑な香りが感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がりです。						

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)

Diony