

# Giuaani

ジョージア  
ギウアーニ

## カヘティの名門 クヴェヴリの伝統と革新が調和する安定した品質

ジョージアのおよそ7割のワインを生産するカヘティ地方で新たに素晴らしい生産者と出会いました。カヘティ地方Manavi(マナヴィ)村にあるGiuashvili(ギウアシュヴィリ)家が経営する「Giuaani(ギウアーニ)」は設立年が分からない程、大昔からワイン造りに携わってきた歴史を持つ家族によって守られてきたワイナリーです。

4代前(1894年生まれ)が誕生した頃には庭に5つのクヴェヴリが転がっていたそうです。1965年生まれの現オーナー Kakha Giuashvili(カハ・ギウアシュヴィリ)がワイン造りを始めた頃は、代々受け継がれてきた伝統をベースに新しいテクノロジーを取り入れようと動き出した流れの真ただ中でした。カハはそれらの歴史を汲み取り、毎日の連続した仕事によって生み出されるワインをビジネスとするため一念発起し、2010年にギウアーニを設立、住居のある敷地内に醸造施設を整えました。そして2014年にはギウアーニとして初めての収穫を迎えました。

現在は20haの畑と広い敷地内に整った醸造設備を完備、安定した経営基盤の下、ゆとりを持ったワイン造りを行っている印象です。醸造はThomas Kontopos(トーマス・コントポス)が担当しています。畑は出来るだけ自然な栽培方法で管理し、醸造段階ではプレス機を使用せず除梗・破碎したブドウを低温で醸し、それぞれのタンクやクヴェヴリで発酵熟成、酸化防止剤は控えめに添加という手法を取り入れています。また自家栽培ブドウ以外にも品質を見定めたブドウを手当します。カベルネソーヴィニオンはマナヴィ村から少し離れた畑で育ったブドウです。

オーナーが方向性を定め、トーマスを初めとする優秀な40歳代のスタッフ中心に伝統と革新が調和した技法で様々なタイプのジョージアンワインを造り続けています。安定した品質と抜群のコストパフォーマンス、奇抜さではなく、穏やかでエキスが詰まったギウアーニのワインを是非体験してください。



Kakheti カヘティ

Diony

【36381】Mtsvane Qvevri ムツヴァネ クヴェヴリ20				【35729】Mtsvane Qvevri ムツヴァネ クヴェヴリ21			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	- / -		
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
	茶褐色の砂利	450m・東、西	12ha・65hl/ha		石灰	450m・東、西	12ha・65hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ムツヴァネ100%(手摘み/平均25年)			品種(収穫/樹齢)	ムツヴァネ100%(手摘み/平均22年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
発酵	9月中旬収穫/除梗後、20hlのクヴェヴリで醸し			発酵	9月14日収穫/除梗後、20hlのクヴェヴリで醸し		
熟成	プレスせずフリーランジュースをクヴェヴリで10ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成			熟成	プレスせずフリーランジュースを20hlのクヴェヴリで14ヶ月間発酵・マロラクティック発酵・熟成		
	軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2021年8月10日				軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2022年12月28日		
SO <sub>2</sub>	収穫時:少量 発酵中:60mg/L 瓶詰め前:50mg/L トータル:91mg/L			SO <sub>2</sub>	収穫時:少量 瓶詰め前:40mg/L トータル:113mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	13.5%		
特徴	カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育った平均樹齢25年のムツヴァネを除梗し、クヴェヴリで醸し後、フリーランジュースを10ヶ月発酵・熟成し21年8月に瓶詰めしました。クリアな濃いイエローの外観、アプリコットや梅、カリンのアロマ、果実味と甘みに柔らかなタンニン、クリアで奥行きのある味わいとアフターのビール感がアクセントとなっています。			特徴	カヘティのマナヴィ村、石灰土壌で育った平均樹齢22年のムツヴァネを除梗しクヴェヴリで醸し後、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りで黄桃や洋梨、カリン、クミンのアロマを感じます。ほんのり甘味を感じるアタック、じわじわと拡がるボリュームのあるエキスに溶け込んだタンニンが心地よく、アフターに完熟果実味を楽しめる逸品です。		
【35327】Rkatsiteli Qvevri ルカツィテリ クヴェヴリ19				【36380】Rkatsiteli Qvevri ルカツィテリ クヴェヴリ22			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,000			参考小売	¥3,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口			規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	- / -			栽培/認証	- / -		
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
	石灰	450m・東、西	8ha・70hl/ha		茶褐色の砂利	450m・南	5ha・65hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ルカツィテリ100%(手摘み/平均15年)			品種(収穫/樹齢)	ルカツィテリ100%(手摘み/平均30年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
発酵	9月末収穫 / 20hlのクヴェヴリで低温で2日間醸し			発酵	10月10日収穫 除梗後、20hlのクヴェヴリで6ヶ月間醸し、空気圧式圧搾クヴェヴリで発酵		
熟成	プレスせずフリーランジュースをクヴェヴリで10~12日間発酵			熟成	クヴェヴリと15hlのステンレスタンクで熟成		
	11ヶ月間マロラクティック発酵・熟成 無濾過・清澄あり/瓶詰め:2020年9月22日				無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年8月8日		
SO <sub>2</sub>	発酵・マロラクティック発酵・熟成 瓶詰め前:20mg/L トータル:108mg/L			SO <sub>2</sub>	収穫後・熟成 瓶詰め前:極少量 トータル:86mg/L		
アルコール度	13.5%			アルコール度	12.5%		
特徴	ギウアーニは大昔からワイン造りに携わる家族が守るワイナリーです。標高450m、石灰土壌で育つルカツィテリをクヴェヴリで2日間醸し後プレスせず、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い黄金色、洋梨やカリンジャム、紅茶やタルトのアロマ、茶葉のタンニンとコンポートの甘い香りが拡がるふくよかな味わいで全体的に丸いエレガントな仕上がります。			特徴	22年は多雨でとても暑い夏でした。標高450mで育つルカツィテリを除梗、クヴェヴリで6ヶ月醸し後プレスし発酵、クヴェヴリとステンレスタンクで熟成しました。クリアなオレンジ色、あんずやミネラル、黒糖のアロマ、アタックの酸とドライキウイの果実感の後はタンニンが押し寄せ、中盤は瑞々しさを感じられるクリアな味わいのアフターです。		

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)

