

Giuaani

ジョージア
ギウアーニ

日本初上陸！カヘティ地方で古くから続く「ギウアーニ」
高標高20haの畑にコスパを生み出す醸造施設
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。

[34474]Rkatsiteli Qvevri ルカツィテリ クヴェヴリ 18				[34476]Mtsvane Qvevri ムツヴァネ クヴェヴリ 18			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥2,400			参考小売	¥2,500		
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	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
	茶褐色の砂利	450m・東、西	4ha・80hl/ha		茶褐色の砂利	450m・北、南	6ha・67hl/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)	ムツヴァネ100%(手摘み/平均17年)		
醸造	酵母 自生酵母			醸造	酵母 自生酵母		
発酵	9月に収穫後、プレスせず除梗・破碎			発酵	9月に収穫後、プレスせず除梗・破碎		
熟成	20hlのクヴェヴリで低温で6ヶ月間醸し クヴェヴリで発酵・熟成 濾過あり・清澄あり			熟成	20hlのクヴェヴリで低温で6ヶ月間醸し クヴェヴリで発酵・熟成 濾過あり・清澄あり		
SO ₂	少量添加 トータル:63mg/L			SO ₂	少量添加 トータル:63mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	カヘティ地方マナヴィ村にある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伝統と革新が調和した技法を取り入れます。9月に収穫し除梗・破碎後、クヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。明るい山吹色の外観、フローラルな軽やかさとミルキーなニュアンス、やわらかいタンニンと出汁の効いたやさしいミネラルがアフターを和ませてくれます。			特徴	カヘティ地方マナヴィ村にある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伝統と革新が調和した技法を取り入れます。9月に収穫し除梗・破碎後、クヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。オレンジ色の外観から紅茶やドライフルーツ、スパイシーな香りに控えめなタンニンと筋の通ったボディ、出汁のミネラルと酸に豊かな果実と旨味が心地の良い味わいです。		

Diony