

# Tchotiasvili

ジョージア  
チョティアシュヴィリ

## ジョージア東部のカヘティで伝統のクヴェヴリで醸す宝石ワイン

ジョージアは西アジアとの境界近く、東ヨーロッパに位置する日本の5分の1程度の国土を保持し、北側には5000メートルを超えるコーカサスの山脈が連なっています。北には大国ロシア、南にはトルコ、東にアゼルバイジャン、南東はアルメニアという国々に囲まれ、西岸は黒海が隣接、東にはカスピ海があります。古来から多数の民族が行きかう交通の要衝であったことに思わず頷いてしまう地理関係です。180万年前のユーラシア大陸で最古といわれる原人の化石が国内で発掘されるなどその奥深い歴史のなか、紀元前6000年(約8000年前)のブドウの種やクヴェヴリ(甕)にワイン醸造痕が発見され、遥か太古からワイン文化が存在していたことが科学的にも証明されています。古代ワインの発祥地はここジョージアにあり、この地からメソポタミアを経てエジプトに伝わり世界に広まったと推測されています。



紀元前600年には黒海とカスピ海を結ぶ貿易路が確立し貿易も盛んに行われていました。1世紀にはキリスト教が創始され、4世紀にはグルジア正教会として国教化、20世紀には共産主義政権からの弾圧を受けてきましたが復興を遂げ現在も国民の信仰を集めています。

歴史を振り返ると、ローマ支配やオスマントルコなど数え切れない侵略や戦乱が繰り返されてきました。近年では、1917年に起きたロシア革命後、ロシア帝国からの独立を宣言し1918年にグルジア民主共和国を設立しましたが、1921年に赤軍によって首都を制圧され崩壊しました。長きに渉るソビエト連邦時代を経て、1991年の連邦解体により、ようやく独立を遂げることができ、グルジア共和国として歩み出しました。「グルジア」はロシア語読みで、日本政府は2015年より英語読みの「ジョージア」を使用しています。

日本からはトルコ・イスタンブールもしくはドーハを経て首都のトビリシへ入るのが王道でしょうか。幾つかのワイン産地があるうち、約60～70%のワイン生産量を誇るのがカヘティ地方で、現在約500以上の生産者が数えられています。そのトビリシから北東に約120km、コーカサス山脈の南麓にカヘティ地方Saniore村に5代目となるチョティアシュヴィリ家のワイナリーがあります。現当主のカハは1980年生まれ、まるで日本人の職人のような静けさを纏った人物です。カハを筆頭に父母、弟とその家族、カハの妻と娘、家族全員でワイン造りを行っています。古い一軒家の1階は先々代がワインを造っていたクヴェヴリ(甕)が埋めてあるセラー(マラコと呼ぶ)です。お祖父さんの時代からワイン造りを始めましたが当時は自家消費で販売することはありませんでした。現在でも庭先のブドウで自家醸造する人も少なくないと言い、宴会(スプラ)好きのジョージア人にとってはなくてはならない必需品であります。

2002年にカハはブドウ畑を増やし、同時にセパージュを22品種から現在の32品種まで増やしました。ここジョージアは「ワインのゆりかご」との呼び名もあり、土着品種の数はなんと525を数えます！日本のブドウ品種・甲州もジョージア発祥の品種が交配を繰り返した結果生まれたのではと言われています。

特筆すべきは8000年前から受け継がれてきた粘土で造られたクヴェヴリでワインを醸造するという技法です。純度の高い粘土を1200℃以上で約2週間焼き上げ、内側は蠟でコーティングし、土中に埋めない場合は外側にセメントでコーティングする事もあります。このクヴェヴリでのワイン造りが2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。戦乱や苦しい時代を乗り越えながらもこの技法は途絶えることなく現代に受け継がれ、クヴェヴリ職人が存在し、そのクヴェヴリで昔ながらのナチュラルワイン造りを行う生産者達が現地ですこり盛り上がりを見せています。

カハもその一人で、できるだけ無農薬に近い農法でブドウを育て、酸化防止剤もクヴェヴリやボトルを消毒する目的でのみ使用しブドウ自体には散布しません。収穫後のブドウをそのままクヴェヴリへ入れ、発酵後に蓋をしスキンコンタクトの状態に熟成します。その後、違うクヴェヴリに果汁のみ移し熟成、キュヴェによってステンレスタンクや樅樽で更に長期熟成します。酸化熟成のオレンジワインとは別物で赤同様、白もマセラシオンしたことによりアンバーな色合いに仕上がります。

トビリシの大学でガーデニングやブドウ栽培を勉強したカハは、ジョージアの「ワインクオリティーメイキング」の立ち上げに参与したり、国家試飲委員のテストに合格したほか、現在では様々な学校や大学で学生向けに昔ながらのブドウ栽培や醸造を伝える活動もしています。そんな活動的なカハですが、我が子には「ヴィティキュルター(ブドウ栽培)」と「ワイナリー」という名の下に付随する責任感を伝えていきたいと話します。

ハーブを多用するジョージアの食卓。中でもタラゴン(エストラゴン)を多く食べるといい、ハーブに含まれる香気、苦味、渋みなどがジョージアワインに感じられるかと思えます。また、穏やかな酸と心地良いタンニンを伴い和食とも相性抜群、「世界遺産のマリアージュ」を叶えてくれます。時間と共にワインの味わいに変化するのナチュラルワインならではの。「ワイン文化の起源」「ブドウのゆりかご」「古くてそして新しいワインの世界」へ皆様を是非お連れしたいと思います。

Diony

【34577】Rkatsiteli ルカツィテリ16				【34578】Mtsvane ムツヴァネ16			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,300			参考小売	¥3,500		
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	- / -			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
	炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土	500m・北～南	1.5ha・38hl/ha		炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土	500m・北～南	1ha・37hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ルカツィテリ100% (手摘み/平均44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	10月10日収穫/除梗せず、20hlのクヴェヴリで8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵			発酵	9月27日収穫/除梗せず、20hlのクヴェヴリで8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵		
熟成	果皮を取り除き、液体のみ戻し4ヶ月熟成後、20hlのステンレスタンクで5ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰2018年3月28日			熟成	果皮を取り除き、液体のみ戻し4ヶ月熟成後、20hlのステンレスタンクで5ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰2018年3月30日		
SO <sub>2</sub>	醸し・瓶詰め前、クヴェヴリと瓶を洗浄時のみ トータル:39mg/L			SO <sub>2</sub>	醸し・瓶詰め前、クヴェヴリと瓶を洗浄時のみ トータル:40mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13.5%		
特徴	8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱を除去(デキュヴェ)、液体を再び戻し、そのまま4ヶ月熟成後5ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。アンバーイエロー色、アールグレイやハニーオレンジの香り、滑らかなタンニンを伴うファーストアタック、湧き上がるナチュラルテイストに呼応するかのごとく長めの余韻が素晴らしいです。			特徴	8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱を除去(デキュヴェ)、液体を再び戻し、そのまま4ヶ月熟成後5ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。淡いアンバーイエロー色から、ダーズリンやライイチの香りが広がります。ふくよかでソフトな口当りに心地の良いタンニンが溶け込んだ沁み込むエキス感が素晴らしい逸品です。		
【34579】Khikhvi ヒフヴィ16				【34580】Kisi キシ16			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,500			参考小売	¥3,500		
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	- / -			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
	炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土	500m・東～西	1ha・35hl/ha		炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土	500m・北～南	0.8ha・38hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ヒフヴィ100% (手摘み/平均16年)			品種(収穫/樹齢)	キシ100% (手摘み/平均16年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月25日収穫/除梗せず、20hlのクヴェヴリで8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵			発酵	10月1日収穫/除梗せず、20hlのクヴェヴリで8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵		
熟成	果皮を取り除き、液体のみ戻し4ヶ月熟成後、20hlのステンレスタンクで5ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰2018年3月30日			熟成	果皮を取り除き、液体のみ戻し4ヶ月熟成後、20hlのステンレスタンクで5ヶ月熟成 無濾過・無清澄/瓶詰2018年3月28日		
SO <sub>2</sub>	醸し・瓶詰め前、クヴェヴリと瓶を洗浄時のみ トータル:38mg/L			SO <sub>2</sub>	醸し・瓶詰め前、クヴェヴリと瓶を洗浄時のみ トータル:28mg/L		
アルコール度	13%			アルコール度	13%		
特徴	8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱を除去(デキュヴェ)、液体を再び戻し、そのまま4ヶ月熟成後5ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。光沢豊かなアンバー色から、ハニーやマロングラッセのアロマが広がり、落ち着いたエキスに滋味深い和風の味わいと滑らかなテクスチャーがアフターに長く続きます。			特徴	暑い夏を経て9月は涼やかな日々が続いた16年は、8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱を除去(デキュヴェ)、液体を再び戻し、そのまま4ヶ月熟成後5ヶ月ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。輝くアンバー色、アールグレイや甘栗の香り、桃の果実感に滑らかなタンニン、じっくりと味わいたい和のテイストをお楽しみ頂けます。		

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)