

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。



【35328】Mtsvane Qvevri ムツヴァネ クヴェヴリ20			
呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥2,900		
規格/タイプ	750ml×6×2 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	ビオロジック / -		
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
品種(収穫/樹齢)	ムツヴァネ100% (手摘み/平均25年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵 熟成	9月中旬収穫 / 除梗後、20hlのクヴェヴリで醸し 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 軽く濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年8月10日		
SO ₂	収穫時: 少量 発酵中: 60mg/L 瓶詰め前: 50mg/L トータル: 106mg/L		
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、10ヶ月発酵・熟成し21年8月に瓶詰めしました。綺麗なオレンジゴールドカラー、マロンやピーチティ、すりおろしリンゴ、オレンジの香りを感じます。柔らかいアタックに心地の良いバランス、白胡椒のスパイス香も上がり、少しの酸味がバランスを和らげ飲みやすく仕上がっています。		

新着



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