

Gotsa

ジョージア
ゴツツア

中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！

トビリシの中心部から西へ25kmのカルトリ地方Kiketi村、海拔1300メートル、樫の森に囲まれた山中にGotsadze (通称ゴツツア)ファミリーが営むワイナリーがあります。

現在の当主Beka(ベカ)の父Teimurazは画家、祖父Konstantinはジョージア西部Zestafoni地区でワイン造りを行っていました。20世紀初め、家族は首都トビリシに移り住み、伝統的なワイン造りを続けていました。現在は、グルジアの王たちも好んだワインを数多く生んだと言われる歴史ある地区で、祖父の時代から避暑を目的として利用してきた海拔1300mのサマーハウスを醸造所兼住居、海拔約550mに5haのブドウ畑を構えています。

1965年トビリシ生まれのベカはジョージア工科大学を卒業した後、すべてのエネルギーをワイン造りに注ぐ前は建築家として働いていた経歴の持ち主であります。家族の長はワイン造りに関わり、女性は豊かで多様な料理を得意とし予期せぬゲストにも振る舞える十分な食べ物とワインをいつも貯えている。そんな伝統的なジョージアンファミリーに育ち、自分もワイン造りに参与する事は自然な流れであったと振り返ります。



家族は妻ニーナ、息子2人(ジョルジとトーマ)と娘サロメの5人家族で、収穫や醸造の手助けをしてくれています。2002年よりワインを造っていましたが、販売した初ヴィンテージは2010年です。無農薬栽培を行ってききましたがビオディナミ農法も取り入れ2018年収穫のワインからビオディナミ/デメテル認証を得る事ができ、ジョージアで初のヨーロッパのビオディナミ/デメテル認証を持つワイナリーの誕生となります。

醸造は除梗・破碎後フリーランジュースのみを使用する場合と、除梗せずそのまま醸す場合があります。プレス機は持たずプレスをしないので雑味のないピュアな果汁が使用でき、醸造所の地下に埋められたクヴェヴリの蓋をあけたまま発酵し、チューブでワインだけ抽出し他のクヴェヴリや樽に移し替えます。

「我々はワインメーカーではない」と語尾を強めるベカは「自然を敬い、生態系を美しい状態で守り、プレスもせず、温度管理はするものの伝統的なクヴェヴリで醸造、できるだけ手を加えず自然な流れでブドウジュースがワインへと変わるお手伝いをするだけだ」と言い、「脈々と続くGotsadze家から降り注ぐオーガニックで純粋なワインをこれからも提供していきたい」と語ってくれました。

人が大好きで誰に対してもウエルカムで明るいベカが造るピュアでやさしいジョージアの歴史と伝統が反映されたワインを是非ご賞味ください。

Kvemo Kartli クヴェモ・カルトリ州



Diony

【35321】Tsitska-Tsolikouri ツイツカ-ツオリコウリ 19				【35322】Rkatsiteli-Mtsvane-Khikhvi ルカツィテリ-ムツヴァネ-ヒフヴィ 19			
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	¥3,300		
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	バイオダイナミ/デメテール			栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール		
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
	粘土 ローム 玄武岩	550m・南	4ha・55hl/ha		粘土 ローム 玄武岩	550m・南	4ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ツイツカ50% ツオリコウリ50%(手摘み/平均10年)			品種(収穫/樹齢)	ルカツィテリ70% ムツヴァネ25% ヒフヴィ5%(手摘み/平均10年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月末収穫/全房でクヴェヴリで5日間醸し			発酵	9月末収穫/全房でクヴェヴリで7ヶ月間醸し		
熟成	プレスせずフリーランジュースを 22hlのクヴェヴリで発酵 12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年6月1日			熟成	プレスせずフリーランジュースを 22hlのクヴェヴリで発酵 14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月26日		
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:39mg/L			SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:39mg/L		
アルコール度	12.4%			アルコール度	13.6%		
特徴	ジョージア南東部カルトリ地方、ツイツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴリで醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかり濃いブラウンゴールドカラー、粘性もあり、リンゴやひのき、シェリーのアロマを感じます。梅の酸味にしっかりとしたタンニン、紅茶の渋味がアクセントとなっています。			特徴	ルカツィテリとムツヴァネ、ヒフヴィを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しました。夕日を連想させる綺麗なオレンジカラー、ピーチティーやずりおろしリンゴ、バラのアロマを感じます。甘味を感じるアタックにフローラルな香りが漂い、たっぷりのエキスイ感に、じわじわと広がるタンニンが心地よいです。		
【35323】Kisi-Khikhvi キシ-ヒフヴィ 19							
呼称	Georgia ジョージア						
参考小売	¥3,300						
規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口						
栽培/認証	バイオダイナミ/デメテール						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	粘土 ローム 玄武岩	550m・南	4ha・55hl/ha				
品種(収穫/樹齢)	キシ50% ヒフヴィ 50%(手摘み/平均10年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月末収穫						
熟成	全房で品種ごとにクヴェヴリで7ヶ月間醸し プレスせずフリーランジュースを22hlのクヴェヴリで発酵 14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しアッサンブラージュ 無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月18日						
SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:39mg/L						
アルコール度	13.6%						
特徴	キシとヒフヴィを全房のまま品種ごとにクヴェヴリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しブレンドしました。オレンジゴールドカラー、フローラル、マレード、アプリコットジャムの香り、口中に広がる心地の良いアタック、しっかりとした収斂性が旨味に繋がり、たっぷりのエキスイ感もボリュームがあり長い余韻を楽しめます。						

