

# Chubini Winery

ジョージア  
チュビニ・ワイナリー

## 超マイクロワイナリー、ナチュラルサペラヴィは必飲で

ジョージア東部にあります同国最大のワイン産地・カヘティ地方。赤はサペラヴィ 1種類、アンバーワイン(オレンジワイン)はルカツイテリを主体とした1種類。合計2種類のクヴェヴェのみ、総生産本数はわずか10,000本。小さな小さなワイナリー、Chubini(チュビニ)。

日本輸入後、弊社倉庫で1年以上寝かせて初めてやっとお披露目させて頂きます。今回は赤のサペラヴィのみのリリースですが、ジョージアでのセレクトとしてはちょっと珍しく、赤ワイン/サペラヴィに魅力を感じ出会えた生産者です。(白も美味しいですがもう少し寝かせて落ち着かせます。)

Chubini Winery(チュビニ・ワイナリー)は同国でも最も小さなワイナリーのひとつと呼べる規模で、土中に埋めたクヴェヴェリを使った伝統的醸造方法でいわゆるナチュラル・ワインを造っています。

1990年5月15日生まれの現在31歳、首都Tbilisi(トビリシ)生まれのトビリシ育ち、Tornike Chubinidze(トルニケ・チュビニゼ)は2016年、26歳の時にKakheti(カヘティ)地方Shilda(シルダ)村へ移ってきて畑を取得、ワイナリーを立ち上げました。この年が彼の初ヴィンテージとなります。

現在、日本、フランス、アメリカ、中国、の僅か4ヶ国にのみ輸出されています。ラベルに描かれているデザインは、彼が感動した出来事をそのまま切り取られた絵です。まだセラー建物が立つ前、購入した複数のクヴェヴェリを土中に埋めようとしたまさにその時、偶然にもクヴェヴェリの向こう側に180度綺麗に虹が弧を描いたそうです。その時の情景に非常に胸を打たれたそうで、その感動をラベルに収めています。この素朴なデザインを見る限り、このワインがナチュラル・ワインだなんて、ボトルの中で個性が爆発しているだなんて、誰が想像できるでしょうか!?

トルニケ少年は大学2回生の18歳の時から勉学に励みながらもすでに働きだしていたそうです。水道事業、日本でいう国土交通省にあたる政府機関、銀行、ビール醸造所など様々なジャンル、様々な企業で多くの職種を経験してきました。しかしそのほとんどの職場で、1年以上勤務を継続しなかったそうです。その仕事に対して興味や熱意をどうしても保てなかったと言います。

当時は自分も若かったし(今でも若いですが)、お金のために働きたくはなく何か将来のための重要な第一歩、その先に愛と情熱を傾けられる何かを探し続けていたと言います。

“満足するな、留まるな、目を凝らし探し続けろ”といつも心に留め自分に言い聞かせていたそうです。

人生を捧げる職業を探していた彼ですが、2014年にワイナリーでの仕事を始めます。ジョージアでは有名なKhareba Marani(カレバ・マラニ)とKindzmaraulis Marani(キンズマラウリ・マラニ)で働くことになりました。これが彼の転機となります。

それまでの職業とは全く逆で毎日一切飽きる事はなかったそうです。仕事をすればするほど興味が湯水のように湧いてきて、毎日ワインその物にのめり込んでいき、独学でも学びを深め、そうすることでさらに熱意と情熱が増大・拡大していったと言います。この仕事は一生の自分の道だと日々確信を得ていったそうです。

そして2016年、Kakheti(カヘティ)地方Shilda(シルダ)村へ移り住み、財産をすべて投入し銀行からも大きな借金をして自分の畑を購入、ワイナリーを立ち上げます。そしてその選択は、プライベートでも重要な影響を及ぼし、このShilda(シルダ)村で将来の伴侶も見つけることもできました。



*Diony*

彼がワイン造りに恋してしまった理由の一つは、ワイン造りそのものがジョージアという国の歴史と伝統を体現しているからです。特に、クヴェヴリを使った伝統醸造でのナチュラル・ワインとしてのアプローチは彼にとって重要でした。セレクト酵母やステンレスタンクや樽を使った発酵・熟成方法は多くの国で行っていますが(実はジョージアでも多いのです)、クヴェヴリを土中に埋めその中で数ヶ月の間ブドウを房ごと醸しての天然酵母での発酵方法はジョージアの、そしてカヘティ地方で数千年の間培われてきた方法です。

ビオロジックでのブドウ栽培、天然酵母での発酵、亜硫酸塩の使用制限や無清澄・無濾過など人為的介入を極力避けた醸造アプローチは、この土地のテロワールとShilda(シルダ)村の個性、そして造り手のフィロソフィーを最大限に表現することができると思っています。ずっとボトルの中に息づいている、と。

彼が発酵中のクヴェヴリの中をピジャージュする時、クヴェヴリの中に入り洗浄する時、『かつての先人たちも同じことをしていたんだろうなあ。』と頭をよぎる時があり、時空を旅している気分にもなるそうです。

ジョージアは小さい国ではありますが、ワイン地域はその国土同様東西に広がり、東はカヘティ、中央はカルトリ、西はイメレティ、サメグレロ、ラチャレチュフミ、最も西の黒海そばはグーリアと多様性に溢れています。ブドウ品種も500種類以上あるとも言われています。そんなワイン産地国としてのジョージアをとっても誇りに思っているトルコケですが、トビリシ出身の彼は自らのワイン造りの土地として中央エリアや西の地方をチョイスすることもできたはず。なぜカヘティだったのか？もちろん修行先がカヘティだったという事も小さくない理由ですが、『カヘティは昔も今も常にジョージアのワイン造りの伝統において先導的な役割を果たしてきたし、サペラヴィとルカツイテリという品種は自分にとってジョージアのブドウ品種の女王と王様なんだ！だからこのカヘティの地でのワイン造りを選んだんだ。』と胸をはります。

『ワイン造りに関して最も重要なことは1にも2にも畑での仕事、つまりピュアで美味しいブドウを育てる事。これが何よりも優先される。そのブドウからワインが生まれる過程、つまりセラーでの発酵・熟成工程では人為的な介入を極力避ける事はもちろん、セラーの中が衛生的な状態に維持されることも非常に重要だと考えている。人為的介入を極力さけると言っても適所・適時で手を差し伸べるなど柔軟な判断が必要なきもあつ、それもまたワインの個性を決める。Bestな努力と献身性、膨大な時間が畑でもセラーでも費やされてこそ初めて、それがワインになる時にその個性が最大限に表現されると考えている。ワインボトルは、この国を代表する最も重要で真実の大使だよ。』

畑やセラーに立つ時、将来の子供や孫、その先の世代のことをよく考えるそうです。彼らに、今この地にこの国に残る自然や伝統をそのまま引き継ぎたい、と。長いスパンで物事を考察・実行していく事が重要であり、短期間の、今だけの利益を追求するべきではない、と。

Chubini Winery(チュビニ・ワイナリー)というのは、彼の家族性“Chubinidze(チュビニゼ)”からつけられた名前です。この名前を付けたのは、彼の覚悟の表れでもあります。ご先祖様に対しても先へ続く子孫に対しても自分の仕事と人生には責任があり彼らに対して恥ずかしいことは決してしないと。

[34583] Saperavi サペラヴィ 17			
呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,800		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
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
	沖積土石	445m・全方位	1ha・30hl/ha
品種(収穫樹齢)	サペラヴィ 100% (手摘み / 平均10年)		
醸造	酵母 自生酵母		
発酵 熟成	9月22日収穫		
	除梗後、1.7hlのクヴェヴリで10日間発酵 6日間マロラクティック発酵 皮や種とともにそのまま9ヶ月熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年7月17日		
SO <sub>2</sub>	クヴェヴリを洗浄時と瓶詰め時: 少量 トータル: 40mg/L		
アルコール度	13%		
特徴	ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサペラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシスやブルー、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、バランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並み揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。		



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)