

# 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。



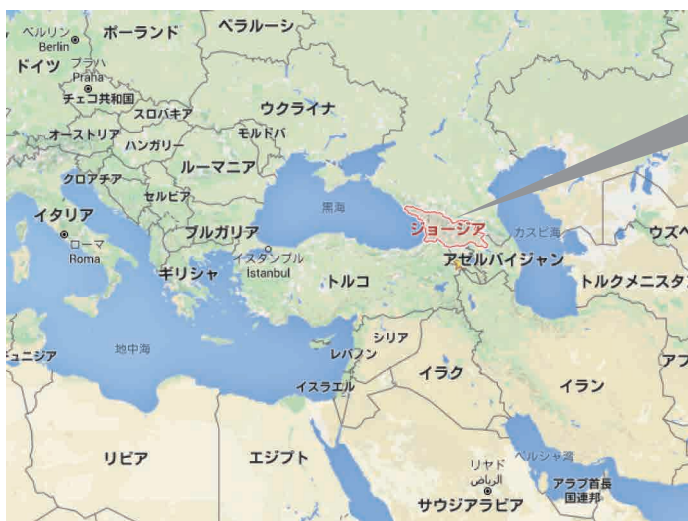
家族は妻ニーナ、息子2人(ジョルジとトーマ)と娘サロメの5人家族で、収穫や醸造の手助けをしてくれています。2002年よりワインを造っていましたが、販売した初ヴィンテージは2010年です。無農薬栽培を行ってききましたがビオディナミ農法も取り入れ2018年収穫のワインからビオディナミ/デメテル認証を得る事ができ、ジョージアで初のヨーロッパのビオディナミ/デメテル認証を持つワイナリーの誕生となります。

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

【34574】Pet Nat Tavkveri ペットナット タヴクヴェリ17				【34917】Tsitska-Tsolikouri ツイツカ-ツオリコウリ18			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥2,900			参考小売	¥3,100		
規格/タイプ	750ml×12 / ロゼ微泡・辛口			規格/タイプ	750ml×12 / オレンジ・辛口		
栽培/認証	バイオロジック / -			栽培/認証	ビオディナミ / デメテル		
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
	粘土 ローム	550m・南	Coming Soon		粘土 ローム	550m・南	0.22ha
品種(収穫/樹齢)	タヴクヴェリ100%(手摘み/平均6年)			品種(収穫/樹齢)	ツイツカ50% ツオリコウリ50%(手摘み/平均6年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月5日収穫 / 除梗後、垂直式圧搾機でプレス			発酵	9月20日収穫 / 全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し		
熟成	クヴェヴリで1ヶ月間発酵 / ティラージュ: 11月 瓶内発酵・熟成 / ノンドーザージュ 無濾過・無清澄 / 残糖: 2.88g/L			熟成	プレスせずフリーランジュースを 18hlのクヴェヴリで1ヶ月発酵 12hlのクヴェヴリで15ヶ月マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年8月23日		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 極少量 トータル: 23mg/L			SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 極少量 トータル: 38mg/L		
アルコール度	12%			アルコール度	14.4%		
特徴	ジョージア南東部カルトリ地方、元建築家がヴィニキュロンに転身しワイン造りに邁進しています。10月に収穫し除梗したタヴクヴェリをプレスし、クヴェヴリで1ヶ月発酵後ティラージュし瓶内発酵・熟成したメソッドアンセストラルで造るペットナットです。憂いのあるルビー色、さくらんぼの甘い香りを感じます。果実の甘味と優しい酸、じんのり旨味を伴うナチュラルな薄旨テイストです。			特徴	ジョージア南東部カルトリ地方、2018年は乾燥した年でした。ツイツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、18hlのクヴェヴリで1ヶ月発酵、12hlのクヴェヴリに移し替え15ヶ月熟成しました。輝くイエローゴールド色、薬草や烏龍茶、枇杷や柿の香り、瑞々しい口あたりに滑らかなタンニン、高めの酸がアクセントとなり奥行きある味わいがアフターへと続きます。		
【34918】Rkatsiteli-Mtsvane ルカツィテリ-ムツヴァネ18							
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	ビオディナミ / デメテル						
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量				
	粘土 ローム	550m・南	4ha・26hl/ha				
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6年)						
醸造 酵母	自生酵母						
発酵	9月24日収穫 / 全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し プレスせずフリーランジュースを 18hlのクヴェヴリで1ヶ月発酵						
熟成	12hlのクヴェヴリで9ヶ月マロラクティック発酵・熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年2月14日						
SO <sub>2</sub>	瓶詰め時: 極少量 トータル: 40mg/L						
アルコール度	14.2%						
特徴	ルカツィテリ、ムツヴァネを主体にヒフヴィ(5%)の3品種を全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、18hlのクヴェヴリで1ヶ月発酵、12hlのクヴェヴリに移し替え9ヶ月熟成しました。透明感あるアンバー、紅茶のニュアンス、微かなハニーオレンジの香り、丸い果実味の後からミントなどの複雑な味わいに、シルキーなタンニンとたっぷりのミネラル感に長い余韻が響きます。						

