

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、檜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ましたがビオディナミ農法も取り入れ2017年収穫のワインからビオディナミ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

【34117】Pet Nat Tavkveri ペットナット タヴクヴェリ16				【36376】Khikhvi ヒフヴィ 20			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,400			参考小売	¥3,900		
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	ビオロジック / -			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・収量
	粘土 ローム	600m・南	3.7ha・55hl/ha		粘土 ローム 玄武岩	550m・南	3.14ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	タヴクヴェリ100%(手摘み / 平均25年)			品種(収穫/樹齢)	ヒフヴィ 100%(手摘み / 平均12年)		
醸造	酵母	自生酵母		醸造	酵母	自生酵母	
	発酵	10月28日収穫 / クヴェヴリで12日間醸し			発酵	9月11日収穫 / 全房でクヴェヴリで7ヶ月間醸し	
	熟成	水平式圧搾 / クヴェヴリで発酵 糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成 無濾過・無清澄 デゴルジュマン:2017年10月10日			熟成	15hlのクヴェヴリで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年4月14日	
	SO ₂	Coming Soon トータル:22mg/L			SO ₂	瓶詰め時:39mg/L トータル:39mg/L	
アルコール度	11.5%			アルコール度	12.24%		
特徴	砂・ローム土壌で育つ10月下旬に収穫したタヴクヴェリをプレスしクヴェヴリで醸しプレス発酵し、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・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。濁りのある茶色を帯びたルビー色、ホスグリやクランベリー、リコリスのアロマを感じます。口あたりのよいアタックに高めの酸味と、心地のよいほろ苦さもあります。			特徴	粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のヒフヴィを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。濃いオレンジ色、トロピカルフルーツや茶葉、アプリコットやカリンジャムの香り、果実味が口中に拡がるアタック、ピワのような酸味とほろ苦さが強く感じられアフターにはネクタリンのアロマが感じられます。		
【35724】Tsitska-Tsolikouri ツイツカ-ツオリコウリ20				【36372】Tsitska-Tsolikouri ツイツカ-ツオリコウリ21			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
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	ビオディナミ / デメテル			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	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		粘土 ローム 玄武岩	550m・南	3.14ha・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)	ツイツカ70% ツオリコウリ30%(手摘み / 平均12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28日収穫 / 全房でクヴェヴリで7日間醸し	
	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			熟成	15hlのクヴェヴリで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2022年3月27日	
	SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:23mg/L			SO ₂	瓶詰め時:39mg/L トータル:39mg/L	
アルコール度	12.24%			アルコール度	12.7%		
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。淡いオレンジピンク色、摘みたてカリンや梨、リンゴのアロマ、アタックにしっかりと感じられる酸味、リンゴの種子まわりのほろ苦さ、アフターまで高めの酸が続きます。			特徴	粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のツイツカとツオリコウリを全房でクヴェヴリで醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。色調の濃いオレンジの外観、カリンやすりおろしリンゴ、ドライフルーツのアロマを感じます。高めの酸味と種まわりの苦みを感じるアタック、ミネラル感のよい味わいです。		
【36374】Rkatsiteli-Mtsvane ルカツィテリ-ムツヴァネ21				【35727】Kisi キシ20			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
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	ビオディナミ / デメテル			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 玄武岩	550m・南	3.14ha・55hl/ha		粘土 ローム 玄武岩	550m・南	4ha
品種(収穫/樹齢)	ルカツィテリ75% ムツヴァネ25%(手摘み / 平均12年)			品種(収穫/樹齢)	キシ100%(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13日収穫 / 全房でクヴェヴリで7ヶ月間醸し			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20hlのクヴェヴリで発酵 15hlのクヴェヴリで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年5月22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	
	SO ₂	瓶詰め時:28mg/L トータル:28mg/L			SO ₂	瓶詰め時:極少量 トータル:39mg/L	
アルコール度	12.7%			アルコール度	13.8%		
特徴	粘土・ローム・玄武岩土壌で育つルカツィテリとムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。琥珀を思わせる濃いオレンジ色、メロンやマンゴー、トロピカル香にパタースコッチやキルシュのアロマを感じます。心地の良いアタックにママレードや甘い焼き菓子の香り豊かで、やや高めの酸と長めの余韻を楽しめる逸品です。			特徴	キシ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。濃いオレンジカラー、アップルティーやピーチティー、茶葉の香りとトロピカルな香り、バランスよくスムーズな口あたりにほろ苦さとタンニンが心地よく溶け込んだ上質な仕上がりで、アフターにも南国のアロマが立ち上がります。		

【35725】Mtsvane ムツヴァネ20				【36373】Mtsvane ムツヴァネ21			
呼称	Georgia ジョージア			呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥3,900			参考小売	¥3,900		
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	ビオディナミ/デメテル			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・収量
	粘土 ローム 玄武岩	550m・南	0.15ha・55hl/ha		粘土 ローム 玄武岩	550m・南	3.14ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ムツヴァネ75% ルカツィテリ25% (手摘み/平均11年)			品種(収穫/樹齢)	ムツヴァネ100% (手摘み/平均12年)		
醸造 酵母	自生酵母			醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月13日収穫/全房でクヴェヴリで7ヶ月間醸し プレスせずフリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵			発酵	9月14日収穫/全房でクヴェヴリで7ヶ月間醸し プレスせずフリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵		
熟成	12.5hlのクヴェヴリで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月15日			熟成	16hlのクヴェヴリで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2023年5月23日		
SO ₂	瓶詰め時:33mg/L トータル:33mg/L			SO ₂	瓶詰め時:31mg/L トータル:33mg/L		
アルコール度	13.9%			アルコール度	13.9%		
特徴	高標高の畑でビオディナミで育てたムツヴァネとルカツィテリを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、12.5hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、ママレードのアロマを感じます。ほろ苦さと果実味のバランスよくオレンジピールの味わいでやや高めめの酸と豊かなミネラル感を楽しめます。			特徴	ビオディナミで育てたムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、16hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、オレンジピールのアロマを感じます。20年とりもバランスが良く、ほろ苦さと果実味の良さ、中程度の酸味と豊かなミネラル感、ほんのり揮発のニュアンスも感じられます。		

【36375】Saperavi サペラヴィ 18			
呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥4,300		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオディナミ/-		
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	3.14ha・55hl/ha
品種(収穫/樹齢)	サペラヴィ 100% (手摘み/平均12年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	10月1日収穫/除梗後、7日間醸し/水平式圧搾 8hlのクヴェヴリで発酵(ピジャージュ 20回)		
熟成	6hlのクヴェヴリで熟成 無濾過・無清澄/瓶詰め:2020年3月20日		
SO ₂	瓶詰め時:21mg/L トータル:39mg/L		
アルコール度	15.5%		
特徴	高標高の畑でビオディナミで育てた同地方を代表する黒ブドウのサペラヴィを除梗し醸し後プレス、クヴェヴリでピジャージュを施しながら発酵後、熟成しました。ブラックカーネット色、ブラックベリーやレーズン、プルーン、リコリスのアロマを感じます。渋味と酸味ある控えめな果実味に中程度のタンニンが溶け込んでいて、熟成によるまろやかな味わいと長めの余韻が感じられます。		

Diony