

Lagvinari

ジョージア
ラグヴィナリ

元医師・元地質学者の知識とセンスから紡がれたアプローチ

弊社がジョージアワインに興味を持つきっかけとなったMaraniがこのLagvinariでした。あのティム・アトキンMWも絶賛の最高にして唯一無二のオレンジワインと出会えたことはこの上ない幸運であり、その後のジョージア生産者への深いお付き合いへと繋がっていきました。

ジョージアへ初めて訪れた二日目の夜、Lagvinari当主のエコことイラクリ・グロンティ氏は机いっぱいの手作りの郷土料理、何脚ものザルトグラスを机にならべて僕らを迎え、次々に彼のワインをデキャンタしては惜しげもなくグラスに注いでくれました。広いリビングには古い絵画や骨董品等の芸術品が数多く飾られ、0時を回り興が乗ってくるとレコードに針をおとしスピーカーからの大音量に合わせゆったりと気持ちよさそうに踊りだします。

威厳ある風貌ですが、穏やかに笑いゆつくりとよく話をされます。話の内容はそうですね、、、あのパトリック・メイエを彷彿させる様な哲学的で理知的、深奥です。そしてレディにはこの上なく優しいウルトラ魅力的な素敵な紳士です。



エコは医学博士の免許を持ち、長年モスクワで心臓麻酔医として従事しました。90年代になり、鉱山地質学のプライベートビジネスも始めますが、この時得た地質学の知識と経験がその後のブドウ栽培やワイン醸造での成功の秘訣となります。

モスクワでの医師としてのキャリアを終え、2000年代にジョージアへ帰国した彼は地元でオーガニックのブドウ農家と緊密に関係を持つと同時に、彼らの畑を借り受けビオディナミ農法に基づく自らの哲学を実践していきました。初めての収穫は2011年ヴィンテージです。

彼のバックグラウンドである医療と薬学や化学、土壌や地質学に関する深い知識は彼のワイン造りをよりユニークなものとし、その注意深くバランスがとれた畑へのアプローチは、前職での長い経験と理論的な知識に基づいて行われています。

現在は、ジョージア西部のワイン産地イメレティと東部の一大産地カヘティの両方に畑をそれぞれ5haずつ持ち、地元のブドウ農家ともさらに緊密に協力して畑仕事に当たっています。

醸造方法は言わずもがな、ジョージア伝統の地中に埋めたクヴェヴリでの長期間のマセラシオン製法です。

エコが初めてワインを味わったのはなんと3歳のころ、5歳時にはワインを水で薄めて飲んでいいと両親に許されていたことも記憶にあるそうで、16歳の頃にはすでに一人で何本かを開けていたそうです。

オレンジワインも赤ワインもとても繊細でエレガントです。温度はやや高め、大きなグラスにたっぷり注ぎ、ゆつくりと空気に触れさせ、自らはリラックスしてゆったりした心持ちで向き合えばより深奥な世界観を垣間見られるはずです。

【33944】Aladasturi アラダストゥリ17

呼称	Georgia ジョージア		
参考小売	¥ 5,000		
規格/タイプ	750ml×6×2 / 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
	粘土	200m・南東	0.5ha・30hl/ha
品種(収穫/樹齢)	アラダストゥリ100%(手摘み/平均15年)		
醸造 酵母	自生酵母		
	10月下旬収穫、破碎した後、		
	12hlのクヴェヴリで18日間発酵		
	10日間マロラクティック発酵後、5ヶ月間熟成		
SO ₂	無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2018年3月21日		
	瓶詰め時: 30mg/L トータル: 30mg/L		
アルコール度	11%		
特徴	ジョージア・イメレティ地区のラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育ったアラダストゥリをクヴェヴリで発酵・熟成しました。レンガ色のガーネットの外観、レッドプラムやフランボワーズ、ブルーベリー、湿った土、森のアロマを感じます。豊かなタンニンで熟成香がある味わいで骨太、口中で徐々にポリウムを増したたっぷりのエキ스가感じられます		



Diory