

紀元前 6000 年の味〜グルジア ワイン特集〜

クヴェウリ（甕）を使った ワイン

〜グルジアはぶどうのルーツ〜

熟成された黄金色の強い白ワイン

これが収穫した
サペラビ種です。

●グルジアには 500 種類を超えるほどのぶどうの種類
があります。

グルジアはぶどうのルーツと言われるところ。現存する種類だけでも500種類を超えるほどのぶどうの種類があり果樹栽培が盛んな国です。

また殆どの農園の庭には収穫したぶどうを入れる舟形のような木桶とクヴェウリ（アンフォーラ、甕）という約500ℓ位の円錐型の素焼きの内部に蜜蝋を塗った甕が土の中に何個も埋められています。収穫時期の秋には大きな木桶の中で踏み潰されたぶどうのジュースを其の俣、種と皮ごとクヴェウリの中に陥れて蓋を密閉してその表面全体を粘土で固めて覆い隠します。

酵母はぶどうに自然に付着している天然酵母です。又普通では使用する酸化防止の二酸化硫黄などの酸化防止剤などは一切使用しません。短くて3週間から6ヶ月、漸く初めて粘土の床を剥がしてクヴェウリの蓋を開けます。白ブドウは熟成された黄金色の強い白ワインの誕生です。赤ブドウは黒色に近く粘性の高いまだ棘のある荒々しい味わいです。出来上がったワインはフィルターをせずに上澄みだけを別

のクヴェウリに移し替え、移し替えて熟成を続けます。白ワインで早くても6ヵ月、赤ワインで最低9ヵ月、それぞれ円やかで優しいコクを感じる体に馴染みやすい味わいの自然のワインの出来上がりです。

グルジアでは客が来るとぶどう棚の下、ワインが眠るアンフォーラの粘土床の横でテーブルを並べて屋外の食事を楽しめます。その時は粘土の蓋を開けて新酒の味わいを楽しみます。

グルジアのワインが全てこのような紀元前からの造りをしているかと言えばそうではありません。大手企業のものはやはり速醸法でステンレスタンクや木樽でのヨーロッパスタイルの大量生産を行っています。今ではロシアからの買い上げがなくなったために止むを得ずそれらの自然ワインを大手企業に桶売りをしたり、醸造を止めてしまう農家が後を絶ちません。

今、伝統的なクヴェウリ醸造は存続の危機に立たされています。その土壤にあったぶどう品種を最良の状態で作り出すグルジアの本物のワインは遠い太古の昔を思い起こさせる何か不思議な力を秘めた優しいワインです。



No.3613 12-185 12/7

ジャケリ

ジャケリ兄弟とぶどう管理責任者

○ジャケリ『サペラビ ワイン』
・・・¥3,184

ジャケリワインはサペラビ種の銘産地カシュミ村で畑を所有しQVEVRIにて12ヶ月醗酵、貯酒を行う、後オーク樽で最低12ヶ月寝かせて瓶詰め。

ダークルビーの濃い色合い。

フィルター濾過は行はず12ヶ月の静置の間、数度壺を替えて中汲みだけを残してゆく。

風味が豊かで濃厚で滑らかなタンニンはサペラビの特徴を確り引き出している。

最初の口当りは柔らかく、甘さを感じる。酸味とタンニンのバランスがよく、フルボディータイプ。熟れた黒イチゴやフルーツの香りがあり、羊肉、牛肉など濃厚な味わいにぴったりのワインです。

短くて3週間から6ヶ月、初めて粘土の床を剥がしてクヴェウリの蓋を開けます。出来上がったワインはフィルターをせずに上澄みだけを別のクヴェウリに移し替え、移し替えて熟成を続けます。白ワインで早くても6ヵ月、赤ワインで最低9ヵ月、それぞれ円やかで優しいコクを感じる体に馴染みやすい味わいの自然のワインの出来上がりです。

テミ

●『テミ サペラビ』
辛口
・・・¥3,436

TemiSaparavi は同じ名前の葡萄数種類から作られ、ワイン作りで有名なKakheti地方のGremi村で栽培されています。Qvevri という陶器を使った製法はグルジアの伝統的なものです。この製法ではワインは自然と安定するため、濾過の工程を必要としません。2011年の収穫はCaucasert Ltd によってオーガニックの認定を受けております。Caucasert Ltdはドイツの認定機関であるDAPIにより有機栽培食品の認定機関として認証を受けております。

シュミ

●『イペリウリ サペラビ』
甘口・・・¥2,743

銘産地キンズマラウリ地区の円熟したやや甘口ワイン。14～16℃に冷やす。

●『ピオ サペラビ』
辛口・・・¥3,486

深紅の色合い、豊潤なタンニン、カーネーション、たばこの芳香と気品がある。

