



●Doremi Saperavi 2016 [赤]

DO.RE.MI

ドレミ サペラヴィ2016

ドレミワインは3人の友人たちによって2013年に設立。ワイナリーをスタートさせた彼らの目標は、古代グルジア（ジョージア）の技術を使って最高級のナチュラルワインを作成すること。彼らは有機栽培で葡萄を育てますがグルジア（ジョージア）の伝統にならって工業酵母、化学物質、添加物は栽培工程でもワイン製造工程でも不使用。Marani（ワイナリー）は首都トビリシ郊外に位置し、ここではカルトゥリとカヘティの2つの地域の畑の手摘み葡萄をつかいワインを生産しています。

ボトル5556円（税込み6000円）（グラス1500円,グラスハーフ750円）

●Doremi Mtsvane/Rkatsiteli amber dry 2016

ドレミ ムツバネ/ルカツテリ 2016

[オレンジ 白]

DO.RE.MI

ワインはすべて手作りのクヴェヴリ（甕）で作られます。軽くプレスされた果汁は、果皮とともに発酵。野生酵母のみで、添加物不使用です。

発酵が終了するとクヴェヴリは春まで土で密封されます。この間、ワインの固形物はゆっくりとクヴェヴリの底に沈んで行き、上面のワインは澄んでいきます。12月から1月にかけて温度が下がるとワインは新しいクヴェヴリに移されもう一ヶ月熟成されます。

ボトル5370円（税込み5800円）（グラス1400円,グラスハーフ700円）

●Pheasant's tears SAPERAVI 2017

フィザンツ ティアーズ サペラヴィ2017 [赤]

2017年産葡萄サペラヴィ入荷しました。

サペラヴィはジョージアの土着品種。

しっかりとしたタンニンと酸味が特徴的な品種ですが、このワインは凄く酸がきらい。

カシスやブルーベリーの香りに加え、ほのかにカカオの様な香ばしさ。

タンニンはとても細かく飲みやすいです。

サペラヴィという代表的な品種の代表的な作品でしょう。

ボトル5370円（税込み5800円）

●Pheasant's tears KISI /Khikhvi 2017

フィザンツ ティアーズ キシ/キクビ2017 [オレンジ 白]

昨年飲んで頂いたKISI2015よりもエレガントな仕上がりに。キシとキクビの二種類の葡萄。

フィザンツ ティアーズはジョージア（グルジア）の文化と遺産に対する情熱から生まれました。発酵、醸造はジョージアの伝統的なクヴェヴリという甕で行います。

クヴェヴリは最古のワイン発酵槽で考古学的には今から8000年前の紀元前6000年。

生産者 John Wurdemanはアメリカ出身の画家でソ連在任時、彼の絵画は高く評価されていました。1996年初めてジョージアを訪れその2年後移住、2005年の夏、葡萄畑で絵を描いているとワイン農家のゲラに「あなたがここで絵を描くのであれば私のようにこの葡萄畑に夢中でなければならぬ！」と夕食に誘われた。フィザンツ ティアーズの始まりです。

ボトル5556円（税込み6000円）

