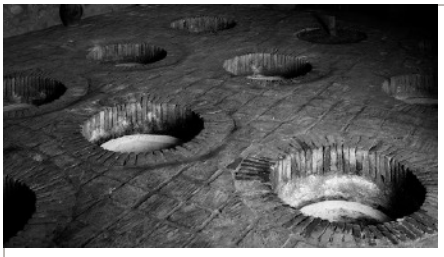


世界遺産クヴェヴリ（甕）伝統製法継承者たちのナチュラルワイン

〔ジョージアワインでもタンク製造の大きなメーカーワインは取り扱っておりません。〕

◉Doremi Saperavi 2016 , 2017 ［赤］ DO.RE.MI

ドレミ サペラヴィ2016, 2017

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。 **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。**

ボトル5545円（税込6100円）
グラス1454円（税込1600円），グラスハーフ727円（税込800円）

◉Doremi Rkatsiteli-Mtsvane amber dry 2017

ドレミ　ムツバネ -ルカツテリ2017［オレンジ　アンバー　白］ DO.RE.MI

緑を意味する葡萄ムツバネと白の土着品種の代表的なルカツテリ。
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。

ボトル5545円（税込6100円）
グラス1454円（税込1600円），グラスハーフ727円（税込800円）

◉Doremi Kisi amber dry 2018

ドレミ　キシ2018［オレンジ　アンバー　白］ DO.RE.MI

爽やかなキンカンのような後味のキシ。

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5818円（税込6400円）

◉Pheasant’s tears Tsolikouri2017

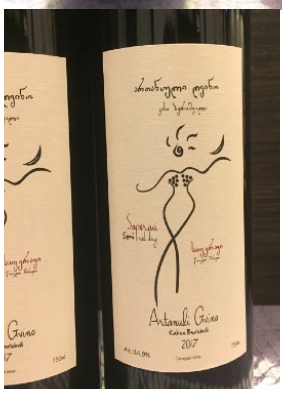
フィザンツ ティアーズ　ソリコウリ2017［オレンジ　白］

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住時、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ない！**」と夕食に誘われた。フィザンツ ティアーズの始まりです。

遊び心のあるチャーミングな**西の白ぶどうソリコウリ**。スイカヅラと金柑などの繊細な柑橘のニュアンスと、青リンゴのようなさわやかな香り。クヴェヴリで最小限のスキンコンタクトでつくられる。

ボトル5818円（税込6400円）



◉KAKHA Artanuli Gvino -Saperavi2017dry［赤］

カハ　サペラヴィ2017ドライ
昨シーズン飲んで頂きましたセミスイートとは別のドライ仕様

現役のヴァイオリニストであり奥様もピアニストという**音楽家のカハ。**
彼のヴァイオリンからは **きびしい歴史を超えてきたグルジア（ジョージア）のとてつもなく深い優しさが感じられ、**それは聴く人の心の奥底まで響きます。

彼のワインにはそのヴァイオリンに通ずるものがあります。
Artana村はコーカサス山脈の南斜面にあるKakheti地方Napareuliに位置。
葡萄畑からMarani（ワインセラー）までの距離はとても近く葡萄を馬車で運んでいます。
2009年からArtanuli　Gvinoを発売。彼はビオディナミの原理で葡萄を育てています。
石の床のMarani（ワインセラー）の下に埋め込まれたクヴェヴリ（甕）は3000ℓから300ℓまで大小さまざま。

ボトル6273円（税込6900円）