

銘醸地「カヘティ地方」

ジョージアワインの中心地、カヘティ地区 (Kakheti)。ジョージアの南東部に位置し、北には大コーカサス山脈とロシアとの国境、更に東にはアゼルバイジャンとの国境があり、カヘティ地区の南東部からアラザニ川が流れ込み、中央部に連なるコンボリ山脈により地域が分かれています。カヘティ地区の恵まれた気候から、この地区はジョージア産ワイン用ブドウの65-70%が収穫される一大ワイン産地でもあります。重要産地は、アラザニ川の両側にあり、アラザニ・ヴァレーとも呼ばれる地区です。カヘティ地区はコーカサス山脈に近く、冷たい吹きおろしの風の恩恵を受けるため、黒海の影響を受けるジョージア南部のワイン産地イメレティ地区と比べると非常に乾燥したワイン産地です。

■気候

気候は安定しており温暖で半亜熱帯気候です。夏は暑く、冬は気温がぐっと下がる地域でもあります。

■土壌

褐色森林土、炭化腐植土、炭化した沖積土壌、森林土の堆積物等

■重要なマイクロゾーン

ジョージアのProtected Designations of Origin (原産地名称保護) では、特定原産地18のPDOが存在し、それぞれ品種やスタイルに規定があります。

18有るPDOの最も多くがカヘティ地区に位置し、その数は14もあります。

下記はカヘティ地区の重要なマイクロゾーンで (*) はPDO地区でもあります。

中でもチナンダーリはジョージアを代表する最高のPDOです。(ブドウはルカティテリ、ムツヴァネ (カクリムツヴァネ) が認められています。

Mukuzani (ムクザニ) *

Akhasheni (アハアシェニ) *

Khashimi(カシイミ)

Kvareli(カヴァレリ)

Kondoli(コンドリ)

Kindzmarauri(キンズマラウリ) *

Napareuli(ナパレウリ) *

Tsinandali(チナンダーリ) *

Manavi(マナヴィ) *

Kardanakhi(カーダナキ) *

Tibbani(ティバーニ) *

■ワイン醸造

今日、多くの造り手が近代的なワイン造りを行い、ヨーロッパスタイルと呼ばれるワインが生まれていますが、カヘティ地区でのクヴェヴリ醸造は、同じくクヴェヴリを使用したワインを造るジョージアの別のワイン産地とも異なる独自性があります。この為、世界を見てもカヘティヤンワイン (カヘティ地区のワイン) と同じ方法で醸造されるワインはありません。

一般的な醸造はワイナリーにもよりますが、サツナヘリと呼ばれる容器の中で足によりワインを圧搾し、チャチャ (果皮、果肉、種、一部の茎) 全てをブドウジュースと一緒にクヴェヴリの中へ移します。(最近では高度な圧搾機を用いるワイナリーも増えています) 醗酵が始まると最初の10日間は一日4回ほど棒で中を浮上した果皮を突き下げ、醗酵期間中はずっと作業を続けます。通常20-25日ですが、長くなると40日にも及ぶ時があります。

醗酵が終わるとチャチャはクヴェヴリの下部に沈み、蓋をかぶせます。マロラクティック醗酵が終わった段階でクヴェヴリは完全に密封され、チャチャは天然の清澄剤の役目を果たしてくれます。この期間が長すぎてもチャチャがワインにとって好ましくない風味を生んでしまうので、この醸しの期間もとても重要です。

収穫の翌年、通常は3月から4月の初旬にかけて最初のラッキングが行われ、ワインとチャチャが分けられます。その後、更にクヴェヴリでの熟成を行う蔵や、樽に入れる蔵、ボトリングを行う蔵など、それぞれが理想とするワインのスタイルに合わせて熟成期間や手段が選択されます。

カヘティ地区原産のブドウはクヴェヴリ醸造、ヨーロッパ式醸造どちらを採用しても、比較的抽出が強めに行われ、フェノール成分が豊富でタンニンが豊かなワインに仕上がりに、香り豊かなワインとなります。

■重要ブドウ品種

赤：サペラヴィ

白：ルカツィテリ、ムツヴァネ (ムツヴァネ・カフリ)、キシィ、ヒフヴィ、チヌリ