

## カヘティ地区のブドウと特徴

### ■白ブドウ

・ルカツィテリ (Rkatsiteli)ーカヘティ地区の伝統的な白ワインに使用される主要品種で、ジョージア全土のみならず近隣諸国（モルドヴァ、ウクライナ、アルメニア、ブルガリア等）でも広く栽培されています。ルカツィテリとは「赤い茎」の意で、果皮が厚くフェノリックなブドウ品種です。アプリコットや黄桃の風味を持ちます。果実の蜜や甘やかさも特徴で、よくムツヴァネとブレンドされます。

・ムツヴァネ (Mtsvane)ーカヘティ地方ではムツヴァネ・カフリ（カヘティ地区のムツヴァネ）と呼ばれます。ムツヴァネとはジョージア語で「緑の」を意味し果皮が薄くタンニンが控えめで、ステンレスタンク醗酵だとしなやかで口当たりのよいワインになります。白桃やピーチ系のドライフルーツの風味や華やかなアロマを持ち、ミネラル感にも優れる高貴な白ブドウです。クヴェヴリでの醸造によりアプリコットやドライフルーツ、フェノリックな要素が増し、アタックにも桐のようなニュアンスも現れます。

・キシィ (Kisi)ーカヘティ地区原産のブドウ品種で、栽培面積が減っていたものの見事に再生を果たした人気のブドウ品種です。熟した白桃やメロン等、アロマ豊かなチャーミングな味わいで、完熟したリンゴやタバコ、クルミの要素も持ちます。

・ヒフヴィ (Khikhvi)ーカヘティ地区の中で特にアラザニ川右岸で栽培されている品種です。中程度のアルコール濃度と柔らかな酸味が持ち味で、ブレンドされることも多い品種です。

### ■黒ブドウ

サペラヴィー「色をつける」という意味を持つ色の濃いブドウ品種です。主要産地はカヘティ地区ですが、ジョージア全土、更には近隣諸国でも栽培されるジョージアのブドウの王的存在です。甘口からドライワインまで様々なスタイルのワインが醸造されています。ダークベリーやリコリス、タバコ、シナモン、プラム等、豊富なアロマを持ち、酸度やタンニンもしっかりとあります。とてもエレガントで芳醇な果実味が特徴で、整ったストラクチャーも見事な地ブドウです。

※本文はShalauri Wine Cellarsの紹介ページからの引用です。

