



世界文化遺産 クヴェヴリ (甕) kvevri

伝統製法継承者たちの
ナチュラルワイン



◎Doremi Saperavi 2017 [赤] DO.RE.MI

ドレミ サペラヴィ 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。彼ら是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）

◎LAPATI WINES

Julian Mtsvane “Tetris” white dry 2018

ジュリアン ムツバネ テトリス2018 [オレンジ アンバー 白]

ラパティ・ワインズは2015年に生まれました。

ペティアン・ナチュラル（ナチュラルスパークリングワイン）をジョージアで、クヴェヴリでつくった最初のひとです。

ポルチーニの味がする特別なワインです。

緑を意味する葡萄ムツバネ。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）

◎Pheasant's tears Tsolikouri 2018

フィザンツ ティアーズ ソリコウリ 2018 [オレンジ アンバー 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。

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）

◎Gogi's Wine ゴギ 2013 [オレンジ アンバー 白]

ぶどう品種：Rkatsiteli（75%）、Mtsvane（20%）、Chinuri（5%）

Paul Rodzianko がKakhetiで作る伝統的な東部ジョージアのアンバーワイン。

この果汁は、伝統的なクヴェヴリという甕に入って6ヶ月間、果皮と澱と共に浸かっていたもの。スキンコンタクトが長く、深いアンバーの色合い。

カモミール、杏、ウスパイシーでとてもフレッシュ。

カヘティにあるAlazani川に向かって傾斜した7.5ヘクタールの畑で有機栽培されたぶどう。土着の酵母のみが使用される。半年間で発酵し、その後果皮と澱は底に沈み、自然にフィルトレーションが行われます。アロマティックでとてもふくよか。スパイシーな料理との相性が抜群です。

ボトル3727円（税込4100円）

グラス909円（税込1000円）、グラスハーフ545円（税込600円）

