



## ●Maradiuliマラデウリ

### IE Maradi Dzelshavi 2018 Maradiuli ゼルシャヴィ 2018 マラデウリ [赤] dry

MARADIULIは、Imereti州のSachkhere地方Merjevi村にあります。

2015年からDzelshavi（ゼルシャヴィ）という古代葡萄品種の赤ワインを生産しています。

造り手のGiorgi Kemertelidzeの家族は、曾祖父の代からクヴェヴリでのワインづくりを個人的に（ソ連時代はこっそりと）行なっていました。

ギョルギは、ジョージアのVino Underground（\*伝統的製法で自然なワインを作ろうとソリコたちの始めたプロジェクトのワインや、彼らが集まるワインバー）でワインを追求し、素晴らしいワインを飲み、心を打たれました。

そして、曾祖父の甕2つに、新しく甕を買い足し、ワイン作り始めました。

ソリコやジョンを1代目とするなら、その影響でワインづくりを始めた、2世代目と言えるでしょう。

彼のぶどうはこの地域独特の希少品種。古代品種525種が植えられている、トビリシの、

「ワインライブラリー」から苗木を購入し、そのぶどうを相性の良い自分の土地に植え、根元よく増やしていったそう。やっとのこと、売れる量になりましたが、まだ生産量は僅かでもとても貴重です。

おじいさまの甕を使う理由を尋ねると、古い甕はきめ細かく作られているため、繊細にできるとのこと。

彼の挑戦はまだ始まったばかり。繊細で美しく、魅力溢れる希少なワインは、まだまだ伸びしろがありこれからが楽しみな造り手の1人です。

セラーは伝統的なジョージア様式の木製で作られていて、そこには木製のサツナヘリ

（槽）、ぶどうを絞るための特別な伝統的な容器、クヴェヴリ（甕）、ジョージアで伝統的に使用されているワイン作りの土の容器があります。

海拔約600メートル。ぶどうはオーガニック栽培でつくられ、SO2はkvevriの頂部での硫黄燃焼でのみ添加されます。ワインはノンフィルターで化学的な処理を行っていません。

“MARADIULI”とは、ジョージア語で「永遠」という意味を持ちます。

ドライの赤ワイン“Maradiuli”は、伝統的なセラーの甕で発酵され、

熟成したDzelshaviから作られます。

Dzelshavi（ゼルシャヴィ）はイメレティのぶどう品種で、6世紀に生まれた古い品種。

標高約600メートルのImereti州のSachkhere地方Merjevi村で栽培されています。

おそらく現在彼のみが育てている品種...もし他の人が作っていたとしても、ローカルな品種なので、ごく僅かであり希少な品種です。

ボトル**6818円**（税込**7500円**）

## ●LAGAZIラガジ

### Rkatsiteli 2017 ルカツィテリ 2017 [オレンジ 白]

Shota Lagazidzeは、ジョージアの山岳地域であるTushetiの30代前半の若者。

Our Wineのソリコをはじめ、Pheasant' Tearsのジョンなど、8000年の歴史を呼び戻し、復活させようとクヴェヴリ自然派ワインをつくっている人たちが集まるレストラン&バーに遊びに来た若者達がワインに興味を持ちワインを作り始めた。第2世代の造り手の筆頭。

州立大学の観光管理部門を卒業し、観光管理会社の通常の従業員として勤め始めた頃、彼は友人の一人と一緒にワイン造りを行い、最終的に彼自身のブランド「Lagazi」を設立。彼は数年間ガイドを務めていましたが、今でもそれを定期的に続けています。

2019年10月末、オクロワインズのジョン・オクロ氏、フィザンツ ティアーズのジョン・ワーディマン氏と共に来日しました。

ボトル**5545円**（税込**6100円**）

