

ジョージア（グルジア）産 自然派ワイン

Грузинские натуральные вина

Georgian natural wine



ジョージア（グルジア）で8000年前から今に伝わる
ワインを発酵させるための素焼きの甕のことを『クヴェヴリ』と云います。

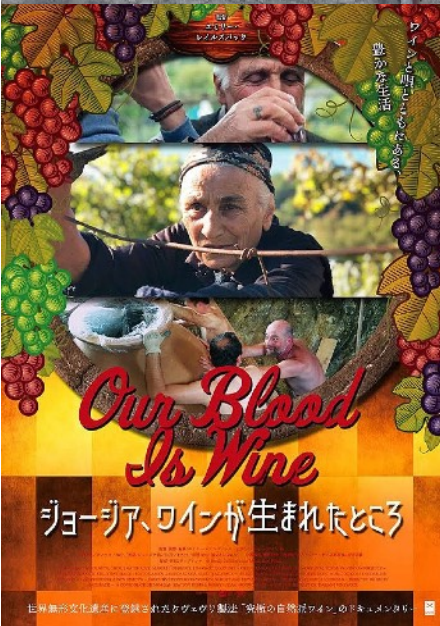
葡萄を丸ごと素焼きの甕に入れ、地中に埋めて発酵させます。

甕は木樽よりも空気の流通が良く、土の中は地上より温度が比較的一定で温度が低いのでワイン発酵に理想的だそうです。

クヴェヴリ仕込みで醸造した白ブドウから生まれる”アンバー・ワイン”（オレンジ・ワイン）は、近年の回帰的なワイン造りによる”ナチュラル・ワイン”や”オレンジ・ワイン”ブームと相まって、世界的にも脚光を浴びるようになりました。

オレンジ・ワインとは、古典的なワイン醸造方法によって生まれる特殊なワインのスタイルを意味します。

近年のオレンジワインブームの生みの親で火付け役となったのは、クヴェヴリ仕込みのワインに深い感銘を受けたフリウリの造り手（イタリア、オスラヴィア地方）、ヨスコ・グラブネル氏です。ジョージアを訪れたグラブネル氏は同じ手法でワインを造りたいと、ジョージアからクヴェヴリを購入し、1990年代後半、イタリアでワインを醸造始めました。イタリアを始めフランス、スロベニア、アメリカ・カリフォルニアなどの自然派の生産者に広まり、またその需要もヨーロッパ各国、アメリカ西海岸などのレストラン等を席巻します。



ボトル、グラスでの販売の他に
少量をお手頃な価格で味わって頂けるように グラスワインハーフ（グラスワインの半量75ccほど） をご用意致しました。

高品質で稀少な
ジョージア（グルジア）自然派ワインを
気軽に味わってみてはいかがでしょうか。

左グラスワインの量
瓶の右グラスワインハーフ75cc



旧ソ連圏、ロシアではワインと言えばグルジアワイン！

フランス、イタリア、スペイン・・・

いいえ、旧ソ連圏でワインのステータスはグルジア（ジョージア）なんです。

ジョージアワインは近代現代史にも登場します。グルジア出身のソヴィエト連邦の独裁者と言えど・・・そうです。あのスターリン！（本名ジュカシビリ）

サベラビ種のぶどう（カヘティ地方キンズ・マラウリ地区）を遅摘みして発酵させたワイン

「キンズ・マラウリ」を愛飲していたと言われております。

クリミア半島ヤルタで行われた ヤルタ会談 においても英国首相ウェストン・チャーチルがこのワインを飲みたいそう気に入り買い付けたほどです。

ところでこのソ連時代、ワインの生産の効率化、工場化 に伴いこれまでの

『伝統的クヴェヴリ製法』は姿を消していきました。

悲しいことです。連邦構成国へは大量に生産されたワインがその需要を満たしていきました。

1991年12月、ソヴィエト社会主義共和国連邦 は あっけなく自壊してしまいます。

その後、独立国家となったグルジアではヨーロッパのワイン生産国からの新しい生産技術、設備が導入され新たな生産メーカーが誕生していきます。（GWS社など（日本では同社のTAMADAシリーズが有名））

これとは別に故ソリコ・ツァイシュヴィリ氏が筆頭に伝統的クヴェヴリ製法の研究と復活を！本来の伝統的製法に回帰するべくジョージア（グルジア）ワインを愛してやまない造り手達が登場します。Pheasant's tearsのジョン・ワーデマン氏等新たな現代の造り手達によってその伝統製法は受け継がれています。

クヴェヴリを使ったワイン（発酵過程のみも含む）は全ジョージアワイン10%前後、完全なるクヴェヴリ伝統製法ワインは全ジョージアワインの2%程と云われております。

ワインの原点とも云うべきジョージア（グルジア）クヴェヴリ伝統製法ナチュラルワインを是非味わってみてください。