

世界文化遺産  
クヴェヴリ (甕)  
kvevri  
伝統製法  
ナチュラルワイン



紀元前6000年～ 8000年の歴史を誇るワイン造りの原点  
伝統製法継承者たちの  
ジョージア (グルジア) 自然派ワイン



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**氏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。

現在、ジョージア (グルジア) 伝統製法クヴェヴリ  
自然派ワイン造り手の代表格の一人。

●Pheasant's tears フィザンツ ティアーズ  
Mtsvane Manavi 2020

ムツバネ マナヴィ 2020 [オレンジ 浅めのアンバー 白] dry

「緑」を意味するムツバネという名のジョージア土着ぶどう。

○スキンコンタクトの軽めのは青リンゴのさわやかなアロマとはちみつ、

○しっかりめのは、梅のような香りとスパイシーなバニラ・花のニュアンス。

こちらは軽めのタイプでフレッシュ感。

このマナヴィはフレッシュ オレンジの感じ！

今季入荷の一押し！

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 フィザンツ ティアーズ  
Khikhvi 2019

ヒフヴィ 2019 [オレンジ アンバー 白] dry

ジョージア土着の希少品種ヒフヴィです。

スキンコンタクトしっかりめの深いアンバーの色合い。

濃縮したドライフルーツの甘やかでボリュームのある質感と

仄かに桐を想わせるスパイス香。

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 フィザンツ ティアーズ  
**Chinuri Danakhauruli 2018** チヌリ-ダナハウリ2018 [ロゼ]

ほとんど赤ワインにしか見えないロゼワイン。  
軽めの赤ワインの感じです。

ぶどうは白のチヌリとジョージアの古代品種ダナハウリ。  
これぞジョージアの香り！

Pheasant's tearsの John Wurdeman氏は  
様々なジョージア土着の葡萄を復活させています。

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 フィザンツ ティアーズ  
**Danakhauruli - Goruli Mtsvane 2020**  
ダナハウリ-ゴルリムツバネ 2020 [赤] dry

ジョージア土着の希少古代種品種ダナハウリ、  
白ぶどうで緑を意味するムツバネ種  
ゴルリムツバネのMixです。

軽めの赤ワイン。フレッシュ苺の感じ

ボトル**5545円** (税込6100円)



Okro's Wines (GOLDEN GROUP)  
John Okro



●OKRO'S WINES オクロ ワインズ  
**Saperavi Budeshuri 2018**  
サペラヴィ ブデシュリ2018 [赤]

当店でも以前大好評だったブデシュリ**2016**

その**2018**年も大好評で、  
今季も入荷しました。

グラスワインでの提供も今季からOKです。

**John Okro**氏のGOLDEN GROUP Ltd.は、  
ジョージア東部のクリーンな畑で収穫された最良のぶどうから、  
高品質なジョージアワインをつくっています。  
さまざまな種類のぶどうからつくられるオクロのワインは  
ジョージアのナチュラルワイン製造技術に基づき、  
発酵及びフィルタレーションの段階も、  
全てノンケミカルで行われます。

※造り手と精通、熟知された我らのインポーター岡崎氏によりますと  
通常半年前後が多いクヴェヴリ醸造期間を  
彼は2年間じっくり我慢？するそうです。

ボトル**6000円** (税込6600円)

グラス**1636円** (税込1800円) , グラスハーフ**818円** (税込900円)



●LAPATI WINESラパティ ワインズ  
Julien Kidev Erti Rose Brut Tavkveri 2019

タヴクヴェリ2019泡 [ロゼ泡]  
《ナチュラル スパークリング》

ラパティワインズの  
ヴィンセント・ジュリアンとギヨーム・グーロウのふたりは  
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。

タヴクヴェリは  
ジョージア シダ・カルトリ州地方の土着品種です。

普通のスパークリングとは全く別物！  
ナチュラルならではです。  
ボトル**6364円**（税込7000円）

●LAPATI WINESラパティ ワインズ  
Julien Kidev Erti White Brut Chinuri 2020

チヌリ2020泡 [オレンジ 浅めのアンバー 泡 白]  
《ナチュラル スパークリング》

チヌリは  
ジョージア シダ・カルトリ地方の代表的な品種です。

普通のスパークリングとは全く別物！  
ナチュラルならではです。  
ボトル**6364円**（税込7000円）



●NIKA ニカ

Rkatsiteli Tareluna 2020  
ルカツテリ タリエルナ2020 [オレンジ アンバー白] dry

トビリシ生まれのニカ・バヒア氏。  
ワインのエチケットは自ら描いてるもので、とっても愛らしいものばかり。  
ワインの多くには、彼の大好きな家族の名前がつけられています。  
ドイツの学校で、美術、絵画、彫刻を学んだ後、2000年に修士号を取得し、  
講師なども務めます。  
彼のいくつかのプロジェクトや芸術作品は、ドイツ国内外で発表されています。  
エチケットからも感じられるように、  
とてもイキイキとして自由なワイン。  
SO2の添加はしていません。

3年ぶりにニカから入荷します。  
ボトル**6182円**（税込6800円）



●Levan レヴァン  
Kisi 2020

キシ2020 [白] dry  
ジョージア白の希少土着ぶどう  
キシ

畑のある場所、気候の違い、  
造り手の感性、考え方で随分と違う表情を魅せます。  
自然派ならでは。

3年ぶりにレヴァンから入荷します。  
今季お勧めの1本！  
ボトル**5727円**（税込6300円）



●Archil アルチル

**Hillside Rkatsiteli 2018**

ヒルサイドルカツテリ2018 [オレンジ アンバー 白] dry

カヘティ地方シグナギ、アルチル (Archil Nasvlishvili) のワイン。

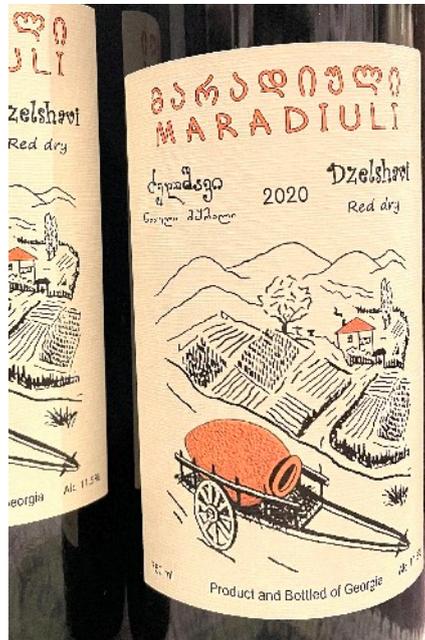
ワイナリー名は**Kerovani**。

自ら愛弟子を自称しているように、

**Pheasant's Tears** のジョンにインスパイアされ、  
ジョンという最高の先生のもとでワインづくりを始めました。

アルチルは今でもエンジニアの仕事と兼業しているため、  
ワイン生産量こそ少ないですが、理数系らしく、  
バランス感覚と安定感は抜群に良いものをつくります。

ボトル**5727円** (税込**6300円**)



●Maradiuli マラデウリ

**IE Maradi Dzelshavi 2018 Maradiuli**

ゼルシャヴィ2018, 2020 マラデウリ [赤] dry

※2020は生産量が少し増えたようで、価格が少しお値打ちになりました。  
こちらでもグラス売り解禁します。

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) 行っていました。(伝統を守ってきました。)

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、根気よく増やしていったそう。  
やっとなこと、売れる量になりましたが、まだ生産量は僅かでも貴重です。

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**6000円** (税込**6600円**)

グラス**1636円** (税込**1800円**) , グラスハーフ**818円** (税込**900円**)



## Honey Wine

◎ **Akkuray Mead** アクライ ミード  
**UZBEKISTAN HONEY** ウズベキスタン産アクライ蜂蜜酒

蜜源のアクライは、砂漠に自生する葉草で、  
ウズベキスタンを含む中央アジアの一部にしか生育しません。

開花日数は5~6月の僅か4日間。

厳しい干ばつにあっても花蜜を作り続けます。  
地中数メートルに伸びる根や数ミリ程度の小さな実は、千年以上の間、  
自然療法や医療に利用されてきました。

過酷な環境下で逞しく育つアクライの生命力を凝縮した古代より受け継がれる  
大自然の最高傑作です。

その希少蜂蜜と日本酒酵母による初めての味わいです。

食前酒、デザートワインとして **50cc 909円** (税込1000円)

ロック **1818円** (税込2000円)

◎ **自家製梅酒** Homemade plum liquor

◎ **自家製枇杷酒** Homemade loquat liquor

ロック 727円 (税込800円)

水割り、ソーダ割り 636円 (税込700円)



テキストを入力してください













