

食前酒、デザートワイン、自家製果実酒、ブランデー、ウイスキーなど



Armenia Pomegranate

アルメニア・ポメグラネート(ザクロワイン) 🇦🇲

【アルメニア・ワイン・ファクトリー】
ジョージア(グルジア)と並び、世界最古のワイン造りの伝統を持つ生産国アルメニア。知名度は低いものの多様なテロワールが存在し、ミシェル・ロラン氏など世界の醸造家たちが近年注目。
アルメニア・ワイン・ファクトリーは、2006年にブドウ樹を植え、2008年に醸造所を設立した新鋭ワイナリー。ヨーロッパの醸造家をコンサルタントに迎え、さらに最新の設備を整えるなど、アルメニアの伝統に新しい風を吹き込む、注目の造り手です。

アルメニア国内で日常的な食品である果物のザクロと、土着ブドウ品種アレニをブレンドして造った希少な赤ワイン。

渋みがそれほどなく、レッドベリーのような甘味が程よいテイストに仕上がっています。グラスに注ぐとチャーミングな香りが長く持続。

この濃厚な味わいは、食前酒や食後のお口直し、デザートワイン、そして少し冷やしてリソーダや水で割るなど、幅広くお楽しみ頂けます。

食前酒、デザートワインとして60cc orソーダ割り **727円 (税込800円)**



Armenia Apricot

アルメニア・アプリコット(杏ワイン) 🇦🇲

土着品種カングンをベースにした白ワインにアプリコットの濃縮果汁を配合した希少な白ワイン。
やや甘め。

ჭაჭა (груз. ჭაჭა) 🇧🇬

チャチャはジョージア(グルジア)の蒸留酒で

チャチャは伝統的なグルジアの蒸留酒で、ワイン造りの歴史の後を追っています。

古代ギリシャ人が蒸留技術を習得した時から

その歴史は紀元前7世紀にアラブの拡大と共にコーカサス、ヨーロッパにも蒸留技術がもたらされます。

ワイン製造で搾られた甘いぶどうの粕や甘い果実からこの蒸留酒は作られるようになりました。

世界最古の蒸留酒の一つです。

グルジアのウォッカとも言われています。アルコール度数は40度~50度程度

食前に少し**25cc~50cc**程戴きます。

少し甘めですのでウォッカより飲み易いと思います。

良いチャチャは常温で、普通のチャチャはよく冷やして戴きます。

特別な飲酒文化により、チャチャはおいしいだけでなく、癒しのエージェントにもなります。

後に東ヨーロッパ以西の葡萄ワイン産地では同じように グラッパ として蒸留酒、またブランデー作りの歴史が到来します。



※自然派造り手のチャチャは追って取り扱っていかうと考えております。

まずは**chacha**というジョージア(グルジア)のワイン造りにまつわる伝統的蒸留酒を知ることにはしましょう。

chacha SUPREME チャチャ

食前酒として**1ST (1 OZ 28ml) 455円 (税込500円)**

GWS社(ジョージアワインズ&スピリッツ社)は、1993年ジョージアの東部・カヘティ地方に設立した比較的新しいワイナリーです。ジョージアならではの葡萄品種に、昔ながらの伝統的な醸造方法と世界の高度な最新技術を取り入れ、数々の国際博覧会で受賞されるなど、国を代表するワインメーカーとしてその地位を確立しています。

「TAMADA(タマダ)」シリーズは、ジョージアのお祭りやお祝い事などで乾杯ワインとして親しまれているGWS社を代表するワインブランドです。