



世界文化遺産
クヴェヴリ 甕
kvevri (Qvevri)

伝統製法
ナチュラルワイン



紀元前6000年～ 8000年以上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

Georgian 🇧🇪 Natural Wine

🍀🍇 自然派（ヴァン・ナチュラル） 🍷

ブドウ栽培：化学肥料、物質を使わない。

ワイン醸造：野生酵母での発酵（通常、人工培養酵母を使用）

酸化防止剤の使用ゼロもしくは微量の使用。

ブドウだけでワインを造る。

栽培も醸造も自然に行ったワイン＝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
KMTSVANE Bodbiskhevi 2023
ムツバネ ボドビシケヴィ 2023 [白 ノンスキン] dry

ジョージア 🇧🇪 土着の緑を意味する葡萄ムツバネ。

フィザンツのジョンさんが造るカヘティ地方のムツバネ（ムツバネ カフリ）です。

辛口の白、ノンスキンですが、自然栽培葡萄の野生実のために僅かにオレンジ色。

ムツバネ葡萄のフレッシュ感！

誰にでも飲みやすい一本

ボトル **5909円**（税込**6500円**）

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

