

コーカサス・ワイン紀行

ジョージア編

ジョージアワイン概略

ジョージアはワイン造りに非常に適した気候風土に恵まれ、赤・白ともに極めて良質のワインが生まれることです。ワイン造りが始まったのは紀元前6000年頃。ジョージアのコーカサス山脈から黒海にかけての地域でワインが造られていたことが、様々な考古学者の研究によって裏付けられています。

ジョージアワインが、世界的に大きな注目を集めている理由の一つが「クヴェヴリ」による独自の醸造法です。粘土でできた素焼きの卵型の壺を「マラニ」と呼ばれるセラー内の地中に埋めて使用。「サツナヘリ」と呼ばれる木製の桶の中で踏み潰し、果皮、果肉、果梗、種と共に果汁をクヴェヴリの中に投入します。その後、土の中にあるクヴェヴリは自然に低温に保たれるため、発酵と熟成がゆっくりと進行。5～6ヶ月後、ワインを別のクヴェヴリに移すことで自然濾過を施します。このクヴェヴリによるワイン造りが、2013年にユネスコの「無形文化遺産」に登録され独自の文化が再度見直され、徐々にクヴェヴリによる生産は増えてきています。

ぶどう品種は少なくとも525もの数があるジョージア固有の土着品種。商業用に栽培されているのは40～45種類ほど。中でも有名なのが、白ブドウ品種の「ルカツィテリ」と「ムツヴァネ」、そして黒ブドウ品種の「サペラヴィ」です。



訪問ワイナリー

1) イメレティ地方 (Imereti)

ジョージアで2番目に大きい地方で、カヘティ地方と並び重要なワイン産地です。産地の約70%が山岳地帯で多様なワインが造られています。



地理： 大コーカサス山脈と小コーカサス山脈の間に位置し、黒海からは約100km。多くのブドウ畑が、ジョージア最長のリオニ川やその支流に広がっています。

気候： 冷涼で湿潤。一般的には温暖で湿潤又は亜熱帯湿潤気候、黒海の影響を受け、夏も冬も穏やかです。

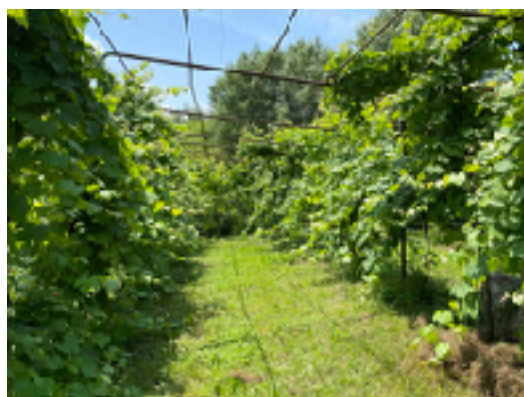
土壌： 岩盤は主に火成岩で、東部は腐植石灰質土壌、西部は火成岩の下層土にテラ・ロッサになります。ほとんどの畑は重い粘土質土壌にあります。

主要品種： 白) ツイツカ (Tsitska)、ツオリコウリ (Tsolikouri)、クラフナ (Khvanchkara) 赤) オツハヌリ・サペレ (Otskhanuri Sapere)、アラダストゥリ (Aladasturi)、ゼルシャヴィ (Dzelshavi)

NANUAワイナリー



ギア・チュビニッツェさんはワイナリー5代目、先祖をソロモン2世まで遡る。過去30年間、国内外からブドウを収集した彼のプライベート・ライブラリーの葡萄の木を案内いただき、その後ガラス張りのとてもモダンなテイastingルームでギアさんが作った4種類のワインをいただきました。



テイストしたワイン

①白ツォリコウリ (Tsolikouri)

柔らかな甘さがあるセミスイートワイン。飲みやすさを感じた

②白ツィツカ (Tsitska)

皮の渋みが残るドライワイン。香りはフルーティーだが、100%完全発酵させているようでかなりしっかりとしたドライ感がある。

③オレンジワイン (テトリカムリ&ツィツカ) アルコール度数：13.5%

美しアンバー色のオレンジワイン。しっかりとしたドライ感があり、舌の上に残る渋みが独特の味わいを出している。クヴェヴリ製造によるこのユニークで複雑な味わいにより、かなり長い余韻が楽しめる。

④赤オツハヌリ・サペレ (Otskhanuri Sapere) アルコール度数12%

土着品種の力強さはなく、ミディアムに近く、バランスの良さをがあり飲みやすい。どんな食べ物にも相性が良いワインではないかと思う。



購入：③と④

2) ラチャ/レチュフミ地方 (Racha/Lechkhumi)



ラチャとレチュフミは人口が最も少ない地方です。山岳地帯にあり、自然豊かな美しい

地理：ジョージア西北部、大コーカサス山脈の南側にあり、ラチャ地方はリオニ川上流の高地にある。ブドウ畑はリオニ川の渓谷斜面とその支流沿いに広がり、森林が多く、栽培面積は約1,600ha程度と非常に限られます。

気候：夏は過ごしやすいですが、冬は氷点下まで下がり、万年雪や氷河が見られます。黒海からの雲が雨をもたらす為、東部のカヘティ地方よりも降水量が多くなります。

土壌：石灰岩の粘土質土壌が主体。一方で火打石が混じる砂質土壌等も見られます。

主要品種：白) ツオリコウリ(Tsolikouri)、テトラ(Tetra)

赤) ウサヘロウリ(Usakhelouri)、アレクサンドロウリ(Aleksandrouli)

Aleko Sardanashvili's Winery

代々続く家族経営ワイナリーを訪問。アレコさんが、マレニー（製造所）のステンレスタンクとクヴェヴリ製造所を案内。大きなクヴェヴリは中の掃除に2日かかる、伝統的なワイン作りの大変さとそれにこだわるパッションを感じた。その後、3種類のワインをテイストした。



テースティング

①白ツオリコウリ(Tsolikouri)

セミドライ

②白テトラ(Tetra) 11.5%

黄金色、皮100%入れている。ドライ

③赤Alecoブレンド (アレクサンドロウリ
(Aleksandrouli)のブレンド)

土着の強さが無い。ミディアムボディーで飲み
やすい。ステンレスタンクによる発酵。



購入：②

Barakoni ワイナリー

リオニー渓谷にあるワイナリー。高台にあるワイナリーから傾斜面に広がる葡萄畑がよく見える。クヴェヴリのあるマレニーの横にあるテイスティングルームで3種類のワインを試飲しました。



テイスティング

①赤Kivanchikara

セミスイート アルコール度数12%

心地よい味わいの甘口ワイン

②白テトラTetra アルコール度数11%

メロンの香りがするドライの白

③赤アレクサンドロウリ(Aleksandrouli)

アルコール度数12% ミディアムボディーの飲みやすいドライ赤でした。



3) カヘティ地方 Kakhetian

カヘティ地方はジョージア・ワインを語る上で最も重要な産地で、国内ブドウ栽培面積の70%以上、収穫量の93%を占めています。



地理：国の南東部、大コーカサス山脈の麓にあり、南はアゼルバイジャンと国境を接しています。多くのブドウ畑は、ジョージア最大の渓谷である北東部のアラザニ・ヴァレーを流れるアラザニ川両岸、トゥシフ・ゴンボリ山脈の斜面、大コーカサス山脈の麓に広がっています。

気候：内陸で黒海の影響をほとんど受けず、大コーカサス山脈からの寒気も加わる為、西部より乾燥しています。穏やかな亜熱帯性気候、年間降

水量・積算温度は南フランスと同じくらい。

土壌：石灰岩の下層土をベースに、沖積層の粘土とロームのテクスチャーを有する土壌が主体となります。

主要品種：白) ルカツィテリ(Rkatsiteli)、ムツヴァネ・カフリ(Mtsvane Kakhuri)、キシ(Kisi)、ヒフヴィ(Khikhvi) 赤) サペラヴィ(Saperavi)

Khareba winery



ワイナリー・カレバは、ユニークなブドウ品種と伝統的なワイン醸造文化を守りながら、高品質な製品を目的とした会社です。カレバ・ワイナリーのブドウ畑の75%は東グルジア、特にカヘティ地方にあり、残りの25%は西グルジア、イメレティ、ラチャ・レヒフミ、

サメグレロで栽培されている。現在では、10種類のプレミアムワイン、7種類の原産地呼称、10種類のクヴェヴリワイン、15種類以上のブドウ品種、5種類のベーシックワインを扱っています。



洞窟の中を案内してもらい、伝統的なクヴェヴリの製造の説明の後、テイスティング2種類

- ①白ツイツカTsitska アルコール度12.5%
西ジョージアイメレティ地方の葡萄
カヘティのワインを味わいたかったので、
西ジョージアの葡萄でちょっとがっかり
- ②赤サペラヴィ(Saperavi)
ミディアムボディ 綺麗なルビー色
飲みやすい赤



Kobes Marani (カヘティ地方のTeraviにあるワイナリーホテル)



ワイナリー&ホテル

テイスティングはしなかったが、ディナー時サービスされた葡萄品種サペラヴィの赤ワインはとても香りがよく味がしっかりしていて、カヘティー名産のポークBBQと最高の相性でした。

ガイドのタマラさんのおすすめで、Roseのワインを1本購入した。



Remi Kbilashvilのクヴェヴリ製造所とWinery

3世代でクヴェヴリ作りをしている。自宅から4-5Kmから取れる粘土を室温一定、微光で風のない締め切った製造所で10cmずつ粘土を積み重ねて壺を作る。成形後、3-4週間乾燥、500度の窯で1週間焼く。全ての工程に3ヶ月を要する。



写真（上右）のテイスティングルームでクヴェヴリ製造の2種類のワインル白カツィテリ(Rkatsiteli)赤サペラヴィ(Saperavi)とチェチャ(クヴェヴリに残った葡萄を蒸留して作ったアルコール度数の高いお酒)をテイストしました。

白はブドウの味より、クヴェヴリ発酵の独特な土や草のような香りと味わい、ブランデーに近い味わいかもしれない。赤はジョージアで初めて経験したフルボディの濃厚な味わいと程よいタンニンもあり良いワイン

レストラン(クタイシのPalaty)で飲んだワイン



ワイナリー：Peradze Winery

品種：Kisi

産地：カヘティ

アルコール度数：12.5%

クヴェヴリ発酵、オーク樽熟成

濃い黄金色。かなりユニークな味。ワインというよりブランデーに近い味わいがする。Vivinoでは2019年ビンテージは4.0の高評価。好き嫌いの好みに分かれるワイン。

後日、Remi Kbilashvilワイナリーでテイステイングした白が同じような味わいだった。

購入持ち帰りワイン

(左から)

①オレンジ（アンバー）ワイン

ワイナリー：NANUA（イメレティ地方）

品種：テトリカムリ&ツイツカ

アルコール度数：13.5%

クヴェヴリ発酵ワイン

②白ワイン

ワイナリー：Aleko Sardanashvili's Winery

品種：テトラ(Tetra)

アルコール度数：11.5%

クヴェヴリ発酵ワイン

③ロゼワイン

ワイナリー：Kobes Marani（カヘティ地方）

品種：サペラヴィ アルコール度数： クヴェヴリ発酵ワイン

④赤ワイン

ワイナリー：Remi Kbilashvil Winery

品種：サペラヴィ クヴェヴリ発酵ワイン



ジョージアで購入持ち帰りした4本のワインは、クヴェヴリ製造のワインでした。ジョージアのワインを特別にしているのは、手間暇がかかる伝統的な製法でワイン作りをしている人達の伝統に対する拘りと、ワインへの情熱であり、それを味わいたいと思ったからです。日頃呑み慣れているフランスやイタリアワインとは差別化された味わいを期待して、帰国後、ゆっくりと楽しみたいと思います。

参考までに下記にVevinoサイトの情報を記載します。

ジョージアのワインメイキング

クヴェヴリでの醸造

クヴェヴリを用いたワイン造りは、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されました。クヴェヴリでの伝統式醸造方法は地方によって多少異なりますが、伝統的な手順としてはサツナヘリ(Satsnakheli)と呼ばれる木製の槽の中で足を使ってブドウを潰した後、果汁と共にチャチャ(Chacha)と呼ばれるブドウを搾汁した後に残る搾りかす（果皮、果梗、種等）もクヴェヴリに入れて発酵させます。発酵は天然酵母だけで行われ、発酵後終了後はクヴェヴリを密封し、熟成させるという手法を取ります。

白ブドウ、黒ブドウのどちらもクヴェヴリで醸造することができますが、手順はほぼ同じであり、浸漬期間等に多少の違いがあります。

クヴェヴリでの伝統式醸造はカヘティ地方の製法が歴史的に最も古く、他の地方より浸漬が長くなるのが特徴です。

カヘティ式醸造法



- 1.ブドウを房ごとサツナヘリに入れ、種をつぶさないよう足で踏み、果汁を地中に埋められたクヴェヴリに入れます。
- 2.サツナヘリに残ったチャチャもクヴェヴリに入れ、クヴェヴリの80～85%位まで満たします。
- 3.アルコール発酵の期間は品種や

ヴィンテージによりますが、約20～40日で完了します。発酵は自然に任せ、添加物等は使用せず天然酵母だけで行い、温度調節も自然に任せます。発酵中は浮いてくる果帽を棒で突いて沈める作業（パンチング・ダウン）を日に何度か行います。

4. アルコール発酵が終わり、チャチャがクヴェヴリの底に沈んだら、石やガラス製の蓋で閉じます。
5. マロラクティック発酵が終わったら、蓋を石灰粘土や土で覆って密封します。
6. 翌年春（3月下旬～4月上旬）まで、ワインをチャチャと一緒に熟成します。
7. 春になったらクヴェヴリを開封しチャチャを取り除いた後、ワインを別のクヴェヴリに移し、短期間更に熟成するか、そのまま瓶詰めします。発酵から熟成までの浸漬期間は5～6カ月ですが、赤ワインの方が白ワインより短く、通常1カ月でチャチャを取り除きます。

ワイン醸造所兼ワインセラー：マラニ



ジョージア語でマラニ（Marani）と呼ばれるワインを造り保管する場所は、古くから家庭の最も神聖な場所であり、優れたワインを造る家庭は社会的に尊敬され、家庭でワインを造る際には必ずクヴェヴリが使われてきました。

マラニは様々な場所に造られており、家の1階や別棟、小屋、教会、洞窟の中、屋根のない屋外等、様々なパターンがあります。一方、クヴェヴリは必ず床下や地中に埋められて配置されています。クヴェヴリ醸造によるワイン・スタイル

作成：2023年7月 Nozomi