🝀 natural自然派 Qvevri 🏺 クヴェヴリ伝統製法 🞛 Georgian Wine



● ● OUR WINE Rkatsiteli Tsarapi 2022 アワワイン ルカツテリ2022 [オレンジ アンバー 白] dry

2018年に亡くなられたジョージア自然派kvevri伝統製法の第一人者、

Soliko Tsaishivili(ソリコ・ツァイシュヴィリ)が造り手、創業のジョージアワインOUR WINE。 彼のワインは、人間と植物が共存し、宇宙の大きなサイクルの中に存在するという意識を持ち、超越的ワ インとも感じられるような大きな感動を素直にあたえてくれるワイン。

もともとの立ち上げのメンバーの一人が彼の意志を継ぎ、Our Wineは残っていきます。

カヘティのカルダナヒ、ツアラビ(原産地保護呼称認定地域、中でも古来最上といわれている地域)に畑 を持ち、サペラヴィ、ルカツィテリ、カフリ、ムツヴァネなどを育てている。

2022は仕上がりがとても良く価値が上がっています。

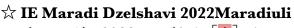
ボトル7000円 (税込7700円)



🏺 💏 🏵 Maradiuliマラデウリ

☆ IE Maradi Dzelshavi 2020Maradiuli ゼルシャヴィ 2020マラデウリ [赤] dry

ボトル6182円 (税込68000円)



ゼルシャヴィ 2022マラデウリ 「赤 drv

※2022は出来と仕上がりがこれまでより最も良く価値が上がりました。

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、曽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)行なっていました。(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、**曽祖父の甕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。 やっとのこと、売れる量になりましたが、まだ生産量は僅かでとても貴重です。

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。

海抜約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9091円 (税込10000円)



ახის ჯიშისაგან მიდებული ნითელი მმრავ უ დაყენებულია ქვევრში - მარადი ქცშენ ის ჯიში ძელშავი VI საუკუნიდან იღემ ემო იმერეთში, საჩხერეში, სოფე დაახლებით 600 მეტრმე, ნიადაგიპ თ. მავნებელ დაავადებების ნინი ებრეპარატები