



🍷🌿 ● 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qvevri伝統製法の第一人者、  
**Soliko Tsaishvili** (ソリコ・ツアイシュヴィリ) 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 2020 Maradiuli  
ゼルシャヴィ 2020 マラデウリ [赤] dry

ボトル**6182円** (税込**68000円**)

☆ IE Maradi Dzelshavi 2022 Maradiuli  
ゼルシャヴィ 2022 マラデウリ [赤] dry

※**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、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、曾祖父の壺2つに、新しく壺を買い足し、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もとも貴重です。

おじいさまの壺を使う理由を尋ねると、

古い壺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 (壺)、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qvevri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、伝統的なセラーの壺で発酵され、  
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**)

