

Georgian wine ジョージア（グルジア）産メーカーワイン Грузинские Вина

Teliani Valley

テリアニヴァレーは、ジョージアのワイン最大産地であるカヘティ地方に位置し、現在700ヘクタールの自社畑を所有しています。

2人の若い醸造家がテリアニバレーを設立したのは1997年のことでした。

彼らは、自分たちが望むワインを自由に、そして本物に造る自由を求めてこの会社を設立しました。

現在はジョージア屈指の醸造家たちが、500種類以上あるといわれるジョージア産ブドウを用いて自由に革新的なワインを造っています。

ラインナップも伝統的なクヴェヴリ製法と近代的なアプローチを組み合わせた

クヴェヴリ製法最先端に行く「グレフリ Glekhuri」シリーズ。意味は『農家のワイン』

一見すると、ジョージアワインの作り方は実に単純明快です。

大きな粘土のクヴェヴリを地中に埋め、その中にブドウを入れて、変化させるだけです。あとは魔法のようで、細心の注意を払って行われます。そして、偉大なマジシャンたちと同じように、ジョージア人は秘密を守り通すことに固執しています。

「グレフリ Glekhuri」は伝統的な製法で作られ、クヴェヴリで発酵されます。これは、この世のものとは思えないほどの恵みに恵まれた国、ジョージアのワインです。

また、ジョージアの伝統品種を一般的なワイン製法でより親しみやすい味わいに仕上げた「ワイナリー97 Teliani Valley Winery97 premium wine series」シリーズなど、多彩な展開です。



Glekhuri（農家のワイン クヴェヴリ伝統製法）

Otskhanuri Sapere Qvevri Rose 2020 オツカヌリ サペレ クヴェヴリ ロゼ（ロゼ）

Wine: Dry | **Grape:** Otskhanuri Sapere Wine of Imereti

このワインは、イメレティワイン地域で栽培されたオツカヌリサペレ種のブドウ100%から作られています。ジョージアの伝統的なワイン製造技術に従ってクヴェヴリで生産されています。

淡いルビー色調、チェリーやバーベリーの素晴らしい香りに品種の特徴が表れています。

このワインはクヴェヴリで発酵され、果皮に触れません。つまりノンスキン。

バランスのとれたフルボディのこのワインは、心地よい酸味と調和のとれた後味が特徴です。この素晴らしいワインは、フルーツ、スイーツ、シーフードとよく合います。

ボトル**5455円**（税込**6000円**）



Glekhuri（農家のワイン クヴェヴリ伝統製法）

Kisiskhevi Saperavi Qvevri 2019 キシシュケヴィ サペラヴィ クヴェヴリ（赤）

Wine: Dry | **Grape:** Saperavi Wine of Kakheti

カヘティ州キシシュケヴィ村で栽培されたサペラヴィ種のブドウから作られています。

このワインは、ジョージアの伝統的なクヴェヴリ製法で作られています。

濃いルビー色で、熟したチェリーと赤いバーベリーの複雑で濃厚な風味があります。

このワインは、フルボディで、タンニンの滑らかな構造と長い余韻があり、瓶の中で熟成されます。このワインは、キノコやステーキとよく合います。

ボトル**5455円**（税込**6000円**）



Glekhuri（農家のワイン クヴェヴリ伝統製法）

Tsolikouri Qvevri 2021 10th Anniversary Series ツオリコウリ クヴェヴリ（白 薄いアンバー）

Wine: Dry | **Grape:** Tsolikouri Wine of Racha-Lechkhumi

この特別シリーズのツオリコウリ品種ワインは

テリアニヴァレーの他のツオリコウリ品種ワインと違い、クヴェヴリ伝統製法であることと、ブドウは手摘みで収穫。6ヶ月のスキンコンタクト。

柑橘果実やドライイチジク、蜂蜜の香り。心地よい酸味と柔らかく調和のとれた余韻。

ボトル**5909円**（税込**6500円**）