

【ドメーヌについて】ドメーヌ創業年：2008年【ブドウ品種について】

トルコには1200以上のブドウ（以下、同じ）品種があるが、その全てがワイン醸造に向いているわけではない。公式には毎年400万トンを超える葡萄がワイン・干し葡萄・シロップに加工され、国内では主に生食用として流通しているが、広く行われている個人的な葡萄栽培の収穫は、この数字には含まれない。西アナトリア地方にあるギュゼルユルトGüzelyurtで、私は様々な地元のブドウを使って計画的に実験を行った。その際、味覚的にさほど影響を与えないと思われるバルーン型ガラス容器で醸造を試みた。その結果、ワイン醸造に向いていることが分かった3種類の土着品種と、隣接する地域の3種類の品種を、現在用いている。

【アンフォラワインについて】

我々は友人のイルハンIlhanとともに農業の町アヴァノスAvanosで最初のアンフォラワインを造ったのだが、そのワインは他人に分けることを控え、自家消費しなければならなかった。大型の陶製容器は、昔から様々な使用目的のために、粘土や泥質粘土が混じり合った地元の土を使って、様々な温度で焼成されてきた。ワイン醸造に向く容器は、そのごく一部だ。そういう知識を得るために、何百リットルも無駄にしなければならなかった。『正しいやり方』とされている方法が、実践においては常に上手くいくとは限らないので、私は実際にワイン醸造に使われていたことが判明している、古いワイン用アンフォラを探した。やがて4~12世紀に造られた3つの『ピザンツ式』アンフォラ（カッパドキアの修道院のものだった）と、18~19世紀に造られた4つの『オスマン式』アンフォラを入手した。更に私は、ジョージアでアンフォラについての見聞を広めた。ジョージアでは今日に至るまで、「クヴェヴリ」という大きいが非常に薄手の陶製容器が製造されている。ジョージアのワイン醸造においては伝統的にセラーがないので、そこではこの陶製容器はまるごと地中に埋める。アナトリア産の非常にしっかりした厚手の古い容器「キュブ」Küpは、地上に立ててあることが多いが、安定させる為下端のごく一部を地中に埋めることもある。経験を重ねた今では、どのように造られたアンフォラがワイン醸造に適しているかを心得ているし、友人と共にアンフォラワインの特別な味わいを楽しむようになった。2002年にトルコでは新しい法律（No. 4733）が施行され、それにより自家消費用一人あたり375ℓまでしか醸造できないことになった。が、それでは自分用と友人や知り合いが飲む分を合わせただけで、その枠を簡単に超えてしまう。また同時に、地元を訪れる観光客向けに、伝統的な方法で醸造した、地元産の自然なワインを提供したいという気持ちもあった。一方でキュブ製の伝統的なワイン醸造をするのには、他の目的もあった。市場のニーズにあわせて工業的に造られるワインばかりがますます増えている中で、そうではないものに価値を見出すこととする試みであった。その為、1200種類以上にのぼる葡萄品種の遺伝子的多様性を保存しようとした。それは同時に、小規模生産者にとっては、伝統的かつ簡単で、エコロジカルでもあり経済的で持続可能な経営形態を提示することでもあった。こうして私はゲルヴェリ社Gelveri Ltd.の共同経営者となり、役所に商業的なワイン醸造の許可を求めた。手続きは非常に煩雑で、認可まで実に18ヶ月を要した。現在私は、公的に厳しく管理された醸造所の共同所有者である。認可をとるために必要だった少量のステンレスタンクによる『近代的』醸造よりも、アナトリア産のキュブによる伝統的な醸造に多くの時間と場所をあてている。造り手略歴：醸造学の教育を受けたことはなく、ワインメーカーのもとで研修したことはない。

		<b>○Koku Üzüm Küp</b> コク・ウズム・キュブ			
	畑	品種：コク・ウズム・クブ100% 植樹：樹齢80年-120年 位置：標高1500m、北西 土壌：凝灰岩土壌	醸造	マセレーション期間は6-7か月まで。 アンフォラで20日間まで醗酵。 熟成期間は、最長2年間。	備考 ブドウの名前は地域の人たちによってつけられた。Koku Üzüm とは香りのするブドウ(smelling grape) という意味。
	<b>○Keten Gömlek Küp</b> ケテン・ゲムレク キュブ				
	畑	品種：ケテン・ゲムレク100% 植樹：上限は数百年に達する古木 位置：標高1,500m 平地 土壌：凝灰岩土壌	醸造	マセレーションは2-5日 アンフォラによる醗酵を16日から2ヶ月。	備考 ケテン・ゲムレクは『麻のシャツ』という意味。果皮がとても薄くて透き通っているため、上等な麻製シャツのように見えることに由来しています。この品種には学術的には認識されておらず、従って正式名称がありません。栽培面積も非常に限られていて、約10-15haでのみ栽培されています。
		<b>○Hasan Dede Küp</b> ハサン・デデ キュブ			
	畑	品種：ハサン・デデ100% 植樹：樹齢50年-80年 位置：標高700-800m、平地 土壌：砂利質土壌	醸造	マセレーション期間は2-4日。 アンフォラで最長で30日程度、醗酵 熟成期間は最長で2年。	備考 この品種名は、地元住民によって名付けられました。Hasan Dede とはハサンの父（Father Hasan）と言う意味。
	<b>●Öküzgözü - Bogazkere Tank</b> エキュツゲツツ ボガツケレ タンク				
	畑	品種：エキュツゲツツ、ボガツケレ 植樹：80-450年 位置：標高1,000-1,200 m、平地 土壌：凝灰岩土壌	醸造	マセレーション期間は全収穫量のうち40-60%の量の果皮と共に、6-8か月 スチールタンクによる醗酵で、その時の気候によるが、12日から2か月間 熟成期間は2年間。	備考 エキュツゲツツÖküzgözüは『雄牛の目』、という意味で、この品種の果粒が大きいことに由来。約3,500年前にヒッタイト語族により名付けられました。ボガツケレBogazkereは、アナトリア南東部に位置するディアバキアDiarbakir地区でのみ栽培されています。当地区は、これまで知られている最古のブドウ栽培地域（肥沃な三日月地帯）に属しています。 エキュツゲツツÖküzgözüのブドウはGüzelyurtギュゼルユルト村近くの畑から収穫したものの、ボガツケレBogazkereのブドウはディアバキアDiarbakir地区から収穫したものを使っています。
	<b>●Kalecik Karasi</b> カレチ・カラス				
	畑	品種：カレチ・カラス100% 植樹：樹齢40年-200年 位置：標高1200m、北西 土壌：凝灰岩土壌	醸造	マセレーション期間は8か月まで。 アンフォラで8-20日間醗酵。 その後、最長2年間熟成。	備考 ブドウの名前は地域の人々によってつけられた。このブドウは紀元前1300年から知られている。 カレジックとは小さいお城の意味。ブドウは紀元前1300年にさかのぼり、ヒッタイトの時代から知られている。
		<b>●Öküzgözü - Bogazkere Küp</b> エキュツゲツツ ボガツケレ キュブ			
	畑	品種：エキュツゲツツ、ボガツケレ 位置：標高1,000-1,200m、平地 土壌：凝灰岩土壌	醸造	マセレーション期間は全収穫量のうち40-60%の量の果皮と共に、6-8か月 アンフォラによる醗酵で、その時の気候によるが、12日から2か月間 熟成期間は2年間。	備考 エキュツゲツツÖküzgözüは『雄牛の目』、という意味で、この品種の果粒が大きいことに由来。約3,500年前にヒッタイト語族により名付けられました。ボガツケレBogazkereは、アナトリア南東部に位置するディアバキアDiarbakir地区でのみ栽培されています。当地区は、これまで知られている最古のブドウ栽培地域（肥沃な三日月地帯）に属しています。 エキュツゲツツÖküzgözüのブドウはGüzelyurtギュゼルユルト村近くの畑から収穫したものの、ボガツケレBogazkereのブドウはディアバキアDiarbakir地区から収穫したものを使っています。
		<b>●Dimrit Küp</b> ディムリット キュブ			
	畑	品種：ディムリット100% 植樹：上限は数百年に達する古木 位置：標高1,500m、平地 土壌：凝灰岩土壌	醸造	2-5日間、マセレーション。 アンフォラによる醗酵が、その時の気候によるが、14日から2か月間。 熟成期間は1年間。	備考 この品種名は、トルコ黒海地方の中央付近に位置しているトカトという町の地元住民によって名付けられました。