



Gogita Makaridze

ゴギタ・マカリゼ

地域：Imereti イメレティ地方

オーナー：Gogita Makaridze

ゴギタ・マカリゼ

地区、村：Terjola テルジョラ村

造り手：Gogita Makaridze

ゴギタ・マカリゼ



HP: https://www.instagram.com/makaridze_winery/

◆ワイナリーと造り手について

マカリゼ家はジョージアのイメレティ地方、テルジョラ村で長い間ブドウ栽培がおこなってきた。村の90%の家庭で庭でのブドウ栽培がおこなわれており、ジョージアの他の地域でもそうであるように、兼業農家の傍ら、ワインが自家消費用に造られてきたのだ。ゴギタ・マカリゼは2010年にブドウ栽培、そしてワイン造りをするのが自分の夢であると確信し、以前の職を辞め1haの畑を購入し、ワイナリーを興す。同年にはクヴェヴリ・ワイン協会が設立され、ジョージア・ワインへの機運も益々高まっていたころだった。

比較的冷涼な気候のイメレティ地方のワインは、ジョージア・ワインのイメージの一つでもある、白ブドウのマセレーションが行われなかったり、赤ブドウ品種でも長期間のマセレーションはせずに軽やかに仕上げたりすることも多い。イメレティ地方の軽やかなワインのスタイルを素直に表現したゴギタのワインは、ジョージア・ワイン全体像にまた1つ表情を加えることになった。



2020年には、首都トビリシでカヘティ地方の大手のワイナリーのために働いていた妻ケト・プトゥリゼが、都会での生活に見切りをつけ、ワイン造りに参画。前職の経験から、英語もよく話せる快活なケトのワイン造りに加わったことで、ワイナリーの雰囲気全体が明るくなったように感じられる。2人は共に、テルジョラの地域固有種を活かした、栽培・醸造を行いたいと意気込む。



【畑と栽培について】

畑は海拔 100~130m の赤色の粘土石灰質土壤に植えられている。白品種はツイツカとツオリコウリ、赤品種はアラダストゥリとオツハヌリ・サペーレが植えられており、冷涼多雨なイメレティ地方では、棚仕立てで仕立てられているところが多い。創業当初から、バイオロジック栽培の原則に沿って栽培をしており、多くの作業はいまだに手作業なので、生産量は 10000 本以下。



【セラーと醸造について】

自宅に隣接して建てられたセラーは、扉がなく常に解放されている。また、より涼しくなるように、地面から1m掘り下げたところにクヴェヴリを埋めているのはゴギタのアイデア。白ワインも赤ワインもクヴェヴリ内で自然に醗酵が始まるのを待ち、9か月後から1年後の瓶詰前に、ステンレスタンクに入れて澱引きしてから瓶詰めを行う。

