Gogita Makaridze
ゴギタ・マカリゼ

イメレティ地方のテルジョラ村の若手醸造家で、1984年生まれ。醸造家としては5代目にあたるが、大学で経済学を学んだ後、市役所と建築会社で経理の仕事をしながら実家を手伝っていた。しかし父が病に倒れて2012年に醸造所を継いだ。テルジョラのテロワールを地場品種と伝統的醸造で表現し、ヨーロッパに輸出することを目指してENPARD（欧州周辺国農業地域開発支援機構）の支援プロジェクトに応募。2014年に採用されて醸造協同組合「テルジョラワイン」を設立した。自家所有する1.5haの他に4.5haを仲間達とともに栽培している。栽培品種は白のツォリコウリ、ツィツカ、赤のオツハヌリ・サペレ、アラダストゥリなど。2013年にセラーを改築、醸造時の温度環境を考えて地面を約1m掘り下げ、2基（500ℓと1000ℓ）しかなかったクヴェヴリを2015年には14基に増やした。濃厚な赤だったオツハヌリ・サペレに白のツィツカをブレンドして口当たりを良くするなど、新しい試みにも積極的に取り組んでいる。

○Tsitska
ツィツカ

畑	醸造	備考
品種：ツィツカ100% 植樹：1980年代 位置：標高170m、南向き 土壌：粘土質	クヴェヴリで醗酵 クヴェヴリで７ヵ月間熟成。	イメレティ地方で一番栽培されている白品種。マセレーションをせずに、醸造。 ヨーロッパのワインに慣れた人、抽出の濃いジョージアワインに慣れない人にも、勧めやすい味わいといえる。

○Tsolikouri
ツォリコウリ

畑	醸造	備考
品種：ツォリコウリ100% 位置：標高170m 土壌：粘土質	クヴェヴリで醗酵 クヴェヴリで７ヵ月間熟成。	イメレティ地方で、ツィツィカと同様、広く栽培される白品種。マセレーションをせずに、醸造。ツィツィカよりも果皮の成分が豊かで、 ヨーロッパのワインに慣れた人、抽出の濃いジョージアワインに慣れない人にも、勧めやすい味わいといえる。

Aladasturi Rose
アラダストゥリ・ロゼ

畑	醸造	備考
品種：アラダストゥリ100% 植樹：2000年頃 位置：標高170m、西向き 土壌：粘土質	クヴェヴリで醗酵 クヴェヴリで７ヵ月間熟成。	グリア地方からイメレティ地方にかけて、栽培されている赤品種。色はそれほど濃くないが、ゴギタは、マセレーションをせず（もしくはごく数日）に、ロゼに仕上げる。 ヨーロッパのワインに慣れた人、抽出の濃いジョージアワインに慣れない人にも、勧めやすい味わいといえる。 VT2021は大甕で醸造したものは揮発酸が出て輸出試験に落ちてしまったが、自家消費用の100ℓの容器で醸造したものは美味しかったので、瓶詰した。VT2021は色は全くついておらず、白ワイン色。

●Cuvee 09（旧Tsitska - Otskhanuri Sapere）
キュヴェ・ゼロナイン

畑	醸造	備考
品種：ツィツカ60%、 オツハヌリ・サペレ40% 植樹：1980年代2000年代 位置：標高150m、南東向き 土壌：石灰性粘土土壌	ツィツカはダイレクトプレス、オツハヌリ・サペレはクヴェヴリで約1ヵ月間マセレーション。クヴェヴリで9ヵ月間熟成。	Saperとは、色を与えるという意味でもあり、その名の通り、果皮の成分の多い品種に、白品種のツィツカを混ぜることで、軽やかで深みのある味わいに仕上げた。 キュベ名変更の理由は、2022年産から赤ワイン用ブドウと白ワイン用ブドウを表ラベルに併記してはならないとジョージアのナショナル・ワイン・エージェンシーが定めたため、Cuvee 09と名付けた。このワインが最初に瓶詰めされたのは2009年で、赤と白のブドウのブレンドを公式に瓶詰めしたイメレティで初めてのワインメーカーだったので、その事実を名前に記念したいと思ったそうだ。

●Otskhanuri Sapere
オツハヌリ・サペレ

畑	醸造	備考
品種：オツハヌリ・サペレ100% 植樹：2000年頃 位置：標高170m、西向き 土壌：粘土質	クヴェヴリで25日間マセレーション、クヴェヴリで7ヵ月間熟成。	Saperとは、カヘティ地方のサペラヴィと同じように、色を与えるという意味で非常に濃い色をしている。 イメレティ地方の赤ワインとしては珍しく、チャチャを全量マセレーションして、しっかりと抽出しているが、重すぎない飲み心地は、イメレティの気候を素直に反映している。