



Gogita Makaridze

ゴギタ・マカリゼ



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。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だと確信し、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。2020年からは首都トビリシから移住してきた妻ケト・プトゥリゼが、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。ツイツカ、ツオリコウリの白ブドウ、アラダストゥリから造られる軽やかなロゼなど、彼ら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。

	○Tsitska ツイツカ		備考	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。
4	品種：ツイツカ100% 植樹：1980年代 位置：標高170m、南向き 土壌：粘土質	醸造 クヴェヴリで醗酵 クヴェヴリで7カ月間熟成		
	○Tsolikouri ツオリコウリ		備考	イメレティ地方で、ツイツカと同様、広く栽培される白品種。マセレーションをせずに、醸造。ツイツ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。
畑	品種：ツオリコウリ100% 位置：標高170m 土壌：粘土質	醸造 クヴェヴリで醗酵 クヴェヴリで7カ月間熟成		
	○Dondghlabi ドンドグラビ		備考	ドンドグラビはイメレティ全域で栽培される地場品種で、DNA型鑑定ではジョージア最古の品種の一つとされるカピストニ・テトリKapistoni Tetriと同一とされている。ワイナリーの他のワインと比較して酸が高く、ライトボディ。
畑	品種：ドンドグラビ100% 植樹：1971年 位置：標高150m、西向き 土壌：水晶を含む石灰質および粘土質	醸造 マセレーションなし クヴェヴリで9カ月間熟成		
	Aladasturi Rosé アラダストゥリ・ロゼ		備考	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。
畑	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	醸造 クヴェヴリで醗酵 クヴェヴリで7カ月間熟成		

	<p style="text-align: center;">● Otskhanuri Rosé オツハヌリ・ロゼ</p>		備考	<p>鮮やかでやや濃いピンク。ゴギタによれば、「野生の森のベリーやドライフラワーのアロマ、わずかに塩味を感じる味わい。」</p>
畑	<p>品種：オツハヌリ・サペレ100% 植樹：1999年 位置：標高400m、西向き 土壌：粘土質および石灰質</p>	醸造 <p>マセレーションなし 手動の破砕機で除梗、破砕後フリーランジュースのみ使用 クヴェヴリで6か月間熟成</p>		
	<p style="text-align: center;">● Cuvée 09 キュヴェ・ゼロナイン</p>		備考	<p>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イ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。 2021VTより、名称を旧名ツイツカオツハヌリ・サペレからキュヴェ・ゼロナインに名称変更。理由は、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。</p>
畑	<p>品種：ツイツカ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</p>	醸造 <p>ツイツカはマセレーションなし、オツハヌリ・サペレはマセレーションあり クヴェヴリで25日間マセレーション クヴェヴリで7か月間熟成</p>		
	<p style="text-align: center;">● Otskhanuri Sapere オツハヌリ・サペレ</p>		備考	<p>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。</p>
畑	<p>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</p>	醸造 <p>クヴェヴリで25日間マセレーション クヴェヴリで7か月間熟成</p>		