



Iago Bitarishvili

イアゴ・ビタリシュヴィリ

地域：Kartli カルトゥリ地方
地区、村：Chardakhi

チャルダヒ村

造り手：Iago Bitarishvili

イアゴ・ビタリシュヴィリ

HP：<https://www.iago.ge/>



【ワイナリーと造り手について】

イアゴは首都トビリシから北西に車で一時間、カルトゥリ地方、ムツヘタ村にワイナリーを構える。ジョージアで初めてバイオロジック栽培の認証を取得した（2005年）ワイナリーでもあり、2010年には仲間たちとジョージア国内初のワインフェスティバルを開催するなど、伝統的なジョージア・ワインの復興に努めている。当時は数えるほどの小規模生産者しか存在しなかったが、それ以降ジョージアのワイン業界はとてつもない速さで進化してきているそうでこの大きな進化の中でも、イアゴは小規模なワイナリーであることにこだわりを持っている。

「ナチュラル・ワインは畑から始まる。自分たちはすべてを手作業で行い、手作業でできる範囲のことしかしない。もしも自分がワイナリーのマネージャーになれば、ビジネスは大きくなるかもしれないが、それでは自分のワインではなくなってしまう。」とイアゴは話し、現在4haの畑から約8000本/年のワインを生産している。





◆クヴェヴリ・ワイン協会について

使命感、責任感の強いイアゴはジョージアのナチュラル・ワイン業界全体のこと、若い世代の生産者たちについてよく話してくれる。ナチュラル・ワインを造る生産者がジョージアでは急増しており、同時にクヴェヴリ・ワイン協会に入会したいという声も多く届くそうだ。しかし実態はナチュラル・ワインメーカーとはどうてい呼べないような生産者も少なくない。そのため協会への入会条件として少なくとも 2 人の現協会員からの推薦を必須にし、入会のための審査をより厳しくしている。現在（2024 年）の会員数は 125 人。

また新しく生産されるクヴェヴリの品質低下も問題で、彼らがジョージアのクヴェヴリ・ワインの復興を目標に活動を始めた 2000 年代初頭には片手で数えるほどであったクヴェヴリ職人たちの人数は 20 年で 10 倍にも 20 倍にもなった。高まる需要に比例して、漏れやクヴェヴリ内の蜜蝋の有無などの受注ミスが頻発しているそうだ。

【畑と栽培について】

ムフラニ溪谷に広がる平地に 4ha の畑を所有。首都トビリシからイアゴの村へと続く国道はいくつかの切通しがあり、その壁面には真っ白で密度の高そうな石灰岩の下層土が見てとれる。

カルトゥリ地方の土着品種であるチヌリという白ブドウに注力しており、セラーの周辺と 3km ほど離れたところに畑を所有。1950 年代に植えられたチヌリの古樹もある。バイオロジック栽培の原則にのっとり畑を管理し、耕作は 4-5 年ごとに列を入れ替え、植物相や土壌の生物相を健康に保つよう心掛ける。地元の農家の家畜から得た糞を使ったコンポストを使用。





【セラーと醸造について】

チヌリからは、スキンコンタクトのあり/なし、2つのタイプのワインが主に生産されており、時折ティエリー・ピュズラから造り方を教わったという、ペット・ナットも生産される。伝統的にはカルトゥリ地方のチヌリはスキンコンタクトを行い、ワイン醸造をしてきたそうだ。



大小さまざまなジョージア製のクヴェヴリが 22 基とスペインのティナハを 4 基所有しているが、彼の所有しているティナハはサイズが小さく、細長い形状のため、液体と固形物が分かれにくいので、スキンコンタクトには向かないと考えている。またわざわざスペインからティナハを導入したのはクヴェヴリの品質低下と、クヴェヴリ職人たちにワイン生産者には他の選択肢もあるのだという意思表示のため、という意味合いも強い。使用不可と判断したクヴェヴリもいくつかあるため交換したいとは思っているが、クヴェヴリの需要過多の状況が落ち着くまでは、発注を控えている。