



Iago Bitarishvili イアゴ・ビタリシュヴィリ



ジョージアのほぼ中央に位置する産地。トビリシから南へ広がり、アゼルバイジャンとアルメニアの国境に至る地域をクヴェモ・カルトリ（低地カルトリ）、トビリシ西部からイメレティ地方へ続くムトゥクヴァリ川（別名クラ川）沿いの渓谷地域をシダ・カルトリ（内陸カルトリ）という。カヘティ地方に近い東部は大陸性気候、イメレティ地方に近い西部では亜熱帯性気候の影響下にある。主要な地場品種は白がチヌリ、ゴルリ・ムツヴァネ、赤はタフクヴェリ。特にチヌリ（ジョージア古語で『素晴らしい』を意味するチネブリchinebuliもしくは『緑』chiniに由来する）は、果皮が薄く繊細でフレッシュな酸が持ち味で、カヘティ式に果皮・果肉と一緒にクヴェヴリで醸造してもそれほどタニックにはならない。カルトリ地方は一大消費地であるトビリシに近いことからスパークリングワインやブランデーの製造で知られるが、近年はワインツーリズムが盛んになりつつある。

カルトリ地方東部のチャルダヒ村にある醸造所「イアゴズ・ワインIago's wine」のオーナー醸造家。1975年生まれ。代々ワイン造りの名手として知られ、村人達はイアゴの父が造った国に納めるワインを、もったいないからと自分達で造ったワインと交換して飲んでいたという。イアゴはジョージア農業大学を卒業後、有機農法団体エルカナで指導員として働きながら2003年に醸造所を設立。当初は0.2haだった葡萄畑を現在約2haまで増やし、白ワイン用地場品種のチヌリを栽培している（樹齢約55年）。22基（容量130～4000ℓ）あるクヴェヴリのうち、6基は約300年前につくられたものを利用している。果汁のみ醸造した「スキンコンタクト無し」とカヘティ式に果皮・果肉・果梗と一緒に醸造した「スキンコンタクト有り」の二種類があるが、後者がカルトリ地方本来の造り方だという。2012年にマラニの隣にレストランを開業。高速経由で車で約40分と首都トビリシに近いこともあり、世界各国から大勢の訪問客が訪れている。

	○ Aneta アネタ（黒ビール）			備考	ビタリシュヴィリ家伝統のビール。祖母アネタが毎年イースターに醸造していた。祖母はブドウ栽培が出来ない山岳地方の出身で、そこにはワインのかわりにビール造りの伝統があった。イアゴはこのビールの製造手法が好きだったし、ワインでなくても自分が次世代に伝えなければ製法が失われてしまうことを危惧し、商品化することにした。うまみと甘みが強く、濃厚なスタイルの黒ビール。
	煙	材料：小麦10kg、大麦20kg、地下水100liter、野生のホップ0.1kg、チヌリの澱2liter、チヌリ果汁0.5liter	醸造		
	◎ Chinuri Pet Nat チヌリ ペット・ナット			備考	スティールワインのチヌリを醸造する過程で、残糖がある状態で醗酵が止まったクヴェヴリを選び、瓶詰をして春の気温上昇とともに瓶内で再醗酵させたペットナット（メトード・アンセストラル）。ラベルはミシェル・トルメーが手がけた。
	煙	品種：チヌリ100% 植樹：1960年代 位置：550m、南向き 土壌：礫と小石を多く含む 粘土石灰質	醸造		
	○ Chinuri (without skin contact) チヌリ（スキンコンタクト無し）			備考	Chini：チニとはジョージア語で薄い緑色を意味し、チヌリ種もその名の由来通り、色の薄い果皮をしている。 2016年VTから、エチケットを変えた。イアゴ本人が全体重をかけて、ピジャージュをしている様子を収めた写真がモチーフ。
	煙	品種：チヌリ100% 植樹：1960年代 位置：550m、南向き 土壌：礫と小石を多く含む 粘土石灰質	醸造		
	○ Chinuri (with skin contact) チヌリ（スキンコンタクト有り）			備考	Chini：チニとはジョージア語で薄い緑色を意味し、チヌリ種もその名の由来通り、色の薄い果皮をしている。マセレーションを長くしても、それほど色素やタンニンなどの果皮成分は抽出されない。 2016年VTから、エチケットを変えた。イアゴ本人が全体重をかけて、ピジャージュをしている様子を収めた写真がモチーフ。
	煙	品種：チヌリ100% 植樹：1960年代 位置：550m、南向き 土壌：礫と小石を多く含む 粘土石灰質	醸造		