





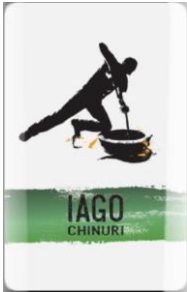

Iago Bitarishvili

イアゴ・ビタリシュヴィリ



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。

		● Aneta アネタ（黒ビール）			
	畑	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	基本的に通常のビールと同じだが、ホップには野生のホップを使い、酵母としてチヌリの澱を加えて一次発酵（夏5〜7日間、冬14〜20日間）、通常のビールはそのまま低温発酵（熟成）するところをチヌリの果汁を加えて二次発酵を行う	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。
		◎ Chinuri - Pet Nat チヌリ ペット・ナット			
	畑	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	クヴェヴリで発酵 クヴェヴリで熟成 瓶詰め後デゴルジュマン	備考 スティ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、瓶詰めをして春の気温上昇とともに瓶内で再発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・トルマーが手がけた。
		◎ Chinuri-Tavkveri - Pet Nat チヌリ=タヴクヴェリ ペット・ナット			
	畑	品種：チヌリ90%、タヴクヴェリ10% 植樹：1960年代 / 1956年 位置：550m、南向き / 500m 土壌：礫と小石を多く含む粘土石灰質 / 粘土石灰質	醸造	クヴェヴリで発酵 クヴェヴリで熟成 瓶詰め後デゴルジュマン	備考 発酵は冬にゆっくりと進み、ある程度残糖がある状態で春に瓶詰し、瓶内で再発酵させる。à la voléeでデゴルジュマン。タヴクヴェリはMukhrani谷の産。

	○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、チヌリの名もその果皮の色合いが由来とされている。クヴェヴリに比べて、小さく縦に細長いティナハはスキンコンタクトには向かないと考えている。ジョージア国内の新しいクヴェヴリの品質低下を危惧し、ティナハの導入を試みた。
	畑	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		
	○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、チヌリの名もその果皮の色合いが由来とされている。スキンコンタクトを長くしても、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。2016VT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。
	畑	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		