



Nikoloz Antadze

ニコロズ・アンターゼ

地域 : Kakheti カヘティ地方
地区、村 : Manavi マナヴィ村
造り手 : Nikoloz Antadze
ニコロズ・アンターゼ
HP : なし



【ワイナリーと造り手について】

ニコロズ・アンターゼ、1974年首都トビリシに生まれる。街に住む以前アンターゼ一家は17世紀からカヘティ地方のマナヴィ村とトフリアウリ村に畑を所有していたが、ジョージアがソヴィエトの政権下に落ちた際に国に没収されてしまったのだそうだ。

2006年、ニコロズはマナヴィ村にブドウ畑を購入し、バイオロジック栽培で畑を管理し、クヴェヴリでのワイン造りを始める。栽培品種は、ジョージアの土着品種であるムツヴァネ・カフリとルカツィテリ。マナヴィ村の畑は、ジョージアが君主制をひいていた19世紀までの間、このエリアで出来たブドウで王室に献上するワインが造られていたことから、「ロイヤル・クリュ」とも呼ばれていた。



その年の気候条件が反映するワイン造りを目指し、手入れをする前にブドウの樹を観察して極力介入せずに済むよう心がけており、醸造においては、常に新しい試みをもって行うため、ヴィンテッジによって味わいが異なる部分もあ



る。例えばサペラヴィではタンニンが強くなりすぎないように、サペラヴィの梗を使わずによりタンニンの穏やかなルカツィテリの梗を投入したり、白ブドウのマセレーションの際には果皮の量を減らしたりと試行錯誤しており、ニコロズはこれらの努力が、品種とテロワールの可能性を引き出した味わいになると信じている。

◆Saamuri Wines

Instagram : <https://www.instagram.com/saamuriwines/>

ニコロズが共同経営する首都トビリシのワインバー。若者が集まるエリアの集合施設 Fabrika 内にテナントとして入っており、ニコロズもトビリシにいるときには店頭に立っているようだ。

ジョージアでもナチュラルワインを楽しむ若者はかなり増えてきているようで、この店も若者に向けてもっとワインを楽しんでもらおうと始めたのだった。また、彼の知り合いが、本格的に世界のナチュラルワインの輸入を始めるようで、国内に世界のナチュラルワインがもっと流通するようになれば、このムーブメントがより活発になり、ジョージアのナチュラルワイン生産者が世界のワインを飲む機会も増え、ジョージアワイン全体のレベルアップにもつながれば、と願っている。

【畑と栽培について】

ブドウ畑の場所は海拔 650m 以上と高く、黄みがかかった茶褐色の粘土石灰質土壌で石も多い。セラー横の畑は 3.5ha あり、マナヴィの中でも最も標高が高い畑の一つ。ルカツィテリ、ムツヴァネ、サペラヴィを中心に、約 30 種のブドウが植えられている。また彼の所有するカカベティ村の畑には 20 世紀初頭に植えられた樹齢 100 年を超えるルカツィテリが植わっており、ニコロズらしい素朴ながら迫力のあるワインが生み出される。



ジョージアでも福岡正信の「わら一本の革命」は有名なようで、ニコロズも大きく影響を受けたという。ブドウの樹々の間に柿などの果樹を植え、穀物や野菜を植えようか、などアイデアは尽きない。



2017年に購入したクヴェヴリのほとんどが不良品だったり、2023年は体調不良と悪天候のため、ブドウをすべて売らざるをえなかったりと彼にとって難しい時期だった。しかしそのおかげで、ゆっくりとこれからのワイン造りや生活について考えることが出来た、とニコロズは話す。

【セラーと醸造について】

ワイナリーの設立当初は友人のマラニ（セラー）を間借りしていたが、2013年に土と藁によるマラニを建設した。醸造方法についてはここのところずっと変えていない。その年のブドウの糖度、梗と果実の熟度、酸の具合によってマセレーションの期間は変えている。





クヴェヴリは基本的に3人の職人から購入しているが、そのうち1人の造るクヴェヴリの品質が低下しているそうだ。クヴェヴリの需要が高まり、短期間で多くのクヴェヴリを生産するために、品質が落ちているという。