

# Ramaz Nikoladze

ラマズ・ニコラゼ



20世紀初頭に現当主ラマズ・ニコラゼの曾祖父が約10haのブドウ畑で醸造所を設立したが、ソビエト連邦に没収された。その後は自家消費用のブドウ畑0.8haの収穫を、庭に埋めたクヴェヴリで醸造していた。2004年にラマズがスローフード協会に、ジョージアの伝統的醸造法を守る生産者として紹介されたことがきっかけとなって、2007年に「ニコラゼエビス・マラニNikoladzeebis marani」を設立。イメレティ地方の亜熱帯湿潤気候の重い粘土質土壌で、地場品種のツイツカとツオリコウリ等を栽培している。2010年に有機栽培と伝統的醸造をモットーにするワイン生産者団体「クヴェヴリワイン協会」を同志達と設立。2015年に新たに0.8haのブドウ畑を購入し、それまで屋外にあったマラニを屋内に移した。近年はティエリー・ピュズラなどフランスのヴァン・ナチュールの生産者達と交流が深い。ジョージアのクヴェヴリワイン生産者達の顔役的存在。

	<p>○ Tsiska Nakhshirgele ツイツカ・ナフシルゲレ</p>		<p>比較的ボディーの軽いとされるツイツカ種をマセレーションなしで醸造。カヘティ地方の濃いワインのイメージの強い、ジョージアワインとはまた、違うスタイルのワイン。</p> <p>2017年VTから村名ナフシルゲレを表記。</p>
畑	<p>品種：ツイツカ100% 植樹：1990年頃、1930～50年 位置：標高150m、南西向き 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造 <p>スキンコンタクトなし クヴェヴリで8ヶ月間熟成</p>	
	<p>○ Solikouri Nakhshirgele (旧Tsolikouri) ソリコウリ・ナフシルゲレ</p>		<p>2018年に亡くなった、Our Wineのソリコへのオマージュとして、2017年から、ツオリコウリ→ソリコウリに改名。ツオリコウリでのマセレーションを提案してくれたのは、ソリコだった。ナフシルゲレは村名。</p>
畑	<p>品種：ツオリコウリ100% 植樹：1990年頃、1930～50年 位置：標高150m、南西向き 土壌：粘土質、シレックス</p>	醸造 <p>クヴェヴリで数カ月の スキンコンタクト クヴェヴリで8ヶ月間熟成</p>	
	<p>○ Tsolikouri Orkhvi ツオリコウリ・オルフヴィ</p>		<p>オルフヴィ村のツオリコウリを使用している。クヴェヴリで醸造するが、色は、通常の白ワインに近い。骨格を感じさせる味わいがあるが、タンニンはそれほど感じさせない。</p>
畑	<p>品種：ツオリコウリ100% 植樹：1955年頃 土壌：粘土質</p>	醸造 <p>スキンコンタクトなし クヴェヴリで8ヶ月間熟成</p>	
	<p>○ Tsiska Tsolikouri ツイツカ ツオリコウリ</p>		<p>イメレティではこの2つの品種をブレンドすることも良く見受けられる。どちらかといえば、ふくよかなツイツカと、垂直的なツオリコウリのブレンド。</p>
畑	<p>品種：ツイツカ60%、ツオリコウリ40% 植樹：1935年頃 位置：標高150m、南西向き 土壌：粘土、火打石</p>	醸造 <p>スキンコンタクトなし クヴェヴリで8ヶ月間熟成</p>	