



Ramaz Nikoladze

ラマズ・ニコラゼ

地域：Imereti イメレティ地方

地区、村：Nakhshirgele

ナフシルゲレ村

造り手：Ramaz Nikoladze

ラマズ・ニコラゼ

Instagram : <https://www.instagram.com/nikoladze.ramaz/>



【ワイナリーと造り手について】

ラマズ・ニコラゼはクヴェヴリ・ワイン協会（2010年設立）の設立メンバーの1人でもあり、ジョージアの首都トビリシのナチュラルワインバー「グヴィーノ・アンダーグラウンド」のマネージャーを長らく務めてきた人物。2007年からは出身地であるジョージア西部のイメレティ地方にワイナリーを設立し、自身のワインとジョージアのワイン文化を国内外で紹介するべく活動している。



もともとニコラゼ家は約 10 ヘクタールの土地を所有していたが、ソビエト時代にその大部分が没収され、ワイナリー設立当初はわずか 0.8 ヘクタールが残されていた。土着の白品種であるツィツィカ種とツォリコウリ種の2種類からまずイメレティ地方では一般的な、マセレーションなしのワインを造り始め、隣村の友人などからブドウを購入しながらのスタートだった。



ジョージアのワイン文化の伝統を大切にすることだけでなく、フランスのナチュラル・ワインの生産者とも交流が深く、地域のクヴェヴリ・ワイン全体の品質向上にも寄与しているといっていよう。ラマズのワインは、昔ながらの手造りワインに特有の、肩ひじ張らぬ素朴なおいしさにあふれるだけでなく、造り手の人間性と器の大きさを示す、おおらかさを感じられる。

【畑と栽培について】

ニコラゼ家のブドウ畑は、セラーと自宅に隣接しており、果樹など小さく囲われ、その周りには果樹も植わっている様子は、ワインが自家消費用として造られていた時からのたたずまいが残っている。畑の標高は150-200mほどで、イメレティ地方はジョージアの最大産地であるカヘティ地方に比べると、冷涼湿潤な気候だ。土壌は重い粘土質で、火打石を含んでいる。

バイオロジック栽培の原則にのっとり銅と硫黄を農薬として使用。畑には、1900年代初頭に植えられたブドウ樹も残っており、これらの古木から得られるブドウが、ワインに複雑な風味を与える。



【セラーと醸造について】

全てのワインは伝統的なクヴェヴリ（甕）を使用して醸造される。当初は屋外にあったマラーニ（セラー）は、簡素ではあるが壁と屋根



のある醸造所となっている。地中に埋められたクヴェヴリに垂直プレスで果汁を入れ、カヘティ地方とは違いマセレーションはしない、イメレティ地方ではよく見られる白ワインの醸造手法だ。唯一ツオリコウリ種だけは、クヴェヴリ・ワイン協会の共同設立者であり、カヘティ地方のアワ・ワインの代表でもあったソリコ・ツアイシュヴィリ（2018年逝去、哲学者でもあったソリコはジョージア・ワイン生産者たちの大きな心の支えであった）の助言により、マセレーションでの醸造を試みることとなる。

添加物を加えずに醸造されたワインは最大 10 か月間クヴェヴリで熟成され、瓶詰前に 1 か月ほどステンレスタンクで沈殿。無濾過、無清澄、亜硫酸を添加して瓶詰めされる。