



Ramaz Nikoladze

ラマズ・ニコラゼ



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。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ただろう。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。

	<p>○ Tsiska Nakhshirgele ツイツカ・ナフシルゲレ</p>		<p>備考</p> <p>比較的ボディ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。 2017VTから村名ナフシルゲレを表記。</p>
<p>畑</p> <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>	<p>醸造</p> <p>スキンコンタクトなし クヴェヴリで8か月間熟成</p>		
	<p>○ Tsolikouri Dimi ツオリコウリ・ディミ</p>		<p>備考</p> <p>ディミ村で、ブドウを栽培している友人のディディミからの買いブドウのツオリコウリから造ったキュヴェ。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ツオリコウリ100% 植樹：1970年代後半 位置：標高200m、南向き 土壌：粘土質</p>	<p>醸造</p> <p>スキンコンタクトなし クヴェヴリで醗酵、5か月間熟成の後、ステンレスタンクに移しさらに5か月間熟成</p>		
	<p>○ Solikouri Nakhshirgele ソリコウリ・ナフシルゲレ</p>		<p>備考</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>
<p>畑</p> <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>	<p>醸造</p> <p>クヴェヴリで数か月間のスキンコンタクト クヴェヴリで8か月間熟成</p>		
	<p>○ Tsolikouri Orkhvi ツオリコウリ・オルフヴィ</p>		<p>備考</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、タンニンそれほど感じさせない。</p>
<p>畑</p> <p>品種：ツオリコウリ100% 植樹：1955年頃 土壌：粘土質</p>	<p>醸造</p> <p>スキンコンタクトなし クヴェヴリで8か月間熟成</p>		
	<p>○ Tsiska Tsolikouri ツイツカ・ツオリコウリ</p>		<p>備考</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>
<p>畑</p> <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>	<p>醸造</p> <p>スキンコンタクトなし クヴェヴリで8か月間熟成</p>		