

Zurab Topuridze

ズラブ・トプリゼ



2002年から祖父の愛した地場品種チュハベリを自家用に栽培・醸造していたが、2010年にトビリシの新酒祭りに出品したところ評判となり、グリア地方東部のダブルツィヘ村の山の中腹に醸造所を設立した。2011年に瓦屋根の本格的なマラニが完成。大小あわせて13基の地元グリアで製造されたクヴェヴリで醸造している（容量500～1100ℓ）。畑の土壌は玄武岩の上に堆積した、酸化鉄の混じる赤味を帯びたローム質土壌。約8haにチュハベリ（樹齢10～20年）、スヒラトウバニ、ジャニなど約20種類の地場品種を有機農法で栽培している。カヘティ地方の銘醸地として知られるツィナンダリ村にも約5haの葡萄畑を所有し、サペラヴィを栽培・醸造している。本業は世界的石油会社の環境保全部の部長で、ワイン造りはズラブの趣味であり情熱でもある。醸造所名のイベリエリ Iberieli はコーカサス地方で数千年前からワイン造りを行っていた古代民族で、ズラブの子供達による命名。愛妻家で家族思いの醸造家だ。

	<p style="text-align: center;">○Chkhaveri チュハヴェリ</p>		<p>チュハヴェリは赤品種だが色素が非常に薄い ため、数日間マセレーションでは色は出 てこない。年によって、マセレーションを している年としていない年があるが、して いないときは、No Maceration、している ときはAmber Wineという表記をしてい る。直近では、2017がマセレーションな し、2018年があり。</p>
畑	<p>品種：チュハヴェリ 植樹：2000年～2005年頃 位置：標高300～400m 土壌：粘土と砂壤土、茶色のローム</p>	<p>醸造 クヴェヴリでマセレーション0～5日 間 クヴェヴリで8カ月間熟成</p>	
	<p style="text-align: center;">●Chkhaveri Rose チュハヴェリ ロゼ</p>		<p>スモーキーな香りは品種由来とされるが、 原因は諸説ある。 ジョージア最西の地域の1つで、黒海を望 む、小さな山の続く地域。ワインの味わい も、きれいな酸と、塩味が特徴。 色合いは濃い、ピンク色。</p>
畑	<p>品種：チュハヴェリ 植樹：2000年～2005年頃 位置：標高300～400m 土壌：粘土と砂壤土、茶色のローム</p>	<p>醸造 クヴェヴリで21日間のマセレーション クヴェヴリにて10カ月間熟成</p>	
	<p style="text-align: center;">●Chkhaveri Rose Q690 チュハヴェリ ロゼ クヴェヴリ # Q690</p>		<p>スモーキーな香りは品種由来とされるが、 原因は諸説ある。 ジョージア最西の地域の1つで、黒海を望 む、小さな山の続く地域。ワインの味わい も、きれいな酸と、塩味が特徴。 色合いは濃い、ピンク色。</p>
畑	<p>品種：チュハヴェリ 植樹：2002年 位置：西向き標高250m 土壌：ローム</p>	<p>醸造 クヴェヴリで20日間マセレーション。 クヴェヴリで3カ月間熟成。</p>	
	<p style="text-align: center;">○Golden Blend ゴールデン・ブレンド</p>		<p>カヘティの白4品種のブレンド。色合いは その名の通り、輝きのある深いゴールド。 マセレーションの比率が少ないので、抽出 の強さは感じない。</p>
畑	<p>品種：ルカツィテリ、ムツヴァネ、ヒ フヴィ、キシ各25% 植樹：2014年 位置：標高300～400m 土壌：粘土と砂壤土、茶色の土</p>	<p>醸造 スキンコンタクトはルカツィテリのみ 行っている、その他の品種は果汁のみ を入れて、クヴェヴリで6か月マセ レーション そののち3か月間クヴェヴリで熟成</p>	
	<p style="text-align: center;">●Saperavi サペラヴィ</p>		<p>Saper（ジョージア語で、“染める”の意） の名のとおり、果皮の色素と成分の濃い品 種だが、通常の4分の1の量、半月のマセ レーションで、通常のサペラヴィとはまた 違う、構成の味わいに仕上げた。それにも かかわらず、しっかりとした抽出感とスト ラクチャーがある。</p>
畑	<p>品種：サペラヴィ 植樹：2000年頃 位置：標高450～500m 南向き 土壌：粘土と砂壤土、茶色の土</p>	<p>醸造 25%の割合で、クヴェヴリで2週間マ セレーション クヴェヴリで8カ月間熟成</p>	