



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ラ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ダリ村にも約5haの葡萄畑を所有し、サベラヴィを栽培・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。

○Chkhaveri チュハヴェリ				
	畑	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	醸造 間 クヴェヴリでマセレーション0~5日 クヴェヴリで8カ月間熟成	備考 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、もし くはShort Macerationという表記を している。2021年VTは数字のマセレ ションをしている。
○Chkhaveri from Sakvavistke チュハヴェリ フロム サクヴァヴィツケ				
	畑	品種：チュハヴェリ主体、ジャニ、ス ヒラトウバニ 植樹：2001年~2005年頃 位置：標高250m 西向き 土壌：茶色のローム	醸造 マセレーションなし。 クヴェヴリで醗酵、ステンレスタ ンクで6カ月間熟成。	備考 ズラブがサクヴァヴィツケ村に所有する畑のブ ドウを使用している。
●Ojaleshi オジャレシ				
	畑	品種：オジャレシ100% 植樹：2014年 位置：標高300m、南東向き 土壌：茶色のローム質	醸造 全房を約一週間サツナヘリ（木製の 槽）でマセレーション。その後果汁の みをクヴェヴリに移し醗酵。ステン レスタンクで6カ月間熟成。	備考 オジャレシはジョージア北西部で栽培が盛 んな品種。北西部で話されるメグルル語 で「木に生える」という意味。晩熟型。 マセレーションには大木をくりぬいて作 ったサツナヘリ（酒槽）が使われる。



Zurab Topuridze

ズラブ・トプリゼ



○Tetri Kamuri Tsoolikouri テトリ・カムリ ツオリコウリ			
	<p>煙</p> <p>品種：テトリ・カムリ、ツオリコウリ 植樹：2015 位置：標高300m 土壌：ローム質 Sakvavistke村</p>	<p>醸造</p> <p>マセレーションなし。 クヴェヴリで6か月間熟成 瓶詰前にステンレスタンクで落ち着かせる</p>	<p>備考</p> <p>グルジア地方原産のテトリ・カムリと、イメレティ原産のツオリコウリのブレンド。煙はズラブが所有するグルジア地方のワイナリーに植えたもの。 ツオリコウリはこの煙では酸度がとても高く、テトリ・カムリは低いので、ブレンドすることでバランスをとったそう。 VT2019がファーストヴィンテッジ。</p>
○Kakhuri Mtsvivani カフリ・ムツヴィヴァニ			
	<p>煙</p> <p>品種：カフリ・ムツヴィヴァニ100% 植樹：2016年 位置：標高500m 土壌：砂礫シルト、粘土 Tsinandali村 (Golden Blendと同じ)</p>	<p>醸造</p> <p>クヴェヴリで3日間マセレーション。 クヴェヴリで1年間熟成 瓶詰前にステンレスタンクで落ち着かせる</p>	<p>備考</p> <p>ジョージアにはムツヴィヴァニと呼ばれる品種が各地方に存在するが、それぞれが共通する特徴を持っているわけではない。 VT2019がファーストヴィンテッジ。</p>
○Golden Blend ゴールデン・ブレンド			
	<p>煙</p> <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</p> <p>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7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>備考</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>
○Cecilia 2021 セシリア			
	<p>煙</p> <p>品種：ルカツィテリ50%、ムツヴァネ50% 植樹：2016年 位置：標高500m 土壌：グレーがかった茶色のローム質、砂壤土</p>	<p>醸造</p> <p>ルカツィテリは全房のまま破碎し7か月間マセレーション、ムツヴァネはプレスし果汁のみでツカツィテリと共に醗酵。 クヴェヴリで1年間熟成。</p>	<p>備考</p> <p>カヘティ地方の銘醸煙として名高いツィナダリ村にズラブが所有する煙のブドウを使用している。</p>
●Saperavi サペラヴィ			
	<p>煙</p> <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</p> <p>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か月間熟成</p>	<p>備考</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>