

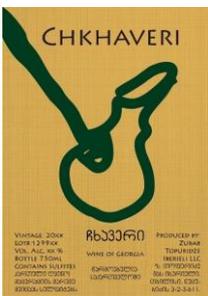
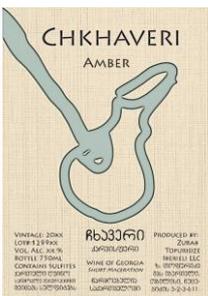
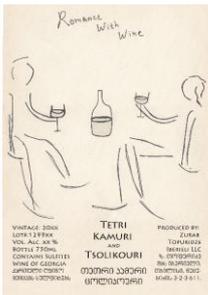


Zurab Topuridze

ズラブ・トプリゼ



グルシア地方出身のズラブは首都トビリシで働く傍らズラブは地元でワイン造りを少量造ってきたが、2010年に新酒祭りに出品したところ評判となり、兼業でワイン造りを始める。2016年にはカヘティ地方でのワイン造りにも着手。ジョージアは東西に長く、東のカヘティ地方は国内最大産地でもあり、気温が高く乾燥している。一方、西のグルシア地方は黒海に接する比較的冷涼多雨な地域。両地域の収穫時期には2か月程度の差がある。特にグルシア地方の土着品種であるチュハヴェリは成熟するのが11月になることもあるのだそうだ。そのため2地域でのワイン造りもさほど苦勞はしていないとズラブは言うが、それを可能にするのは長年大きな企業で働いてきた中で培われてきた彼の能力なのだろう。そしてそれはズラブと7人の家族、共に働くイベリエリ・チームによって支えられている。ワイナリー名のIberieli（イベリエリ）とはジョージア人の先祖にあたるコーカサスの民族のひとつで、数千年も前からワイン造りをしていた民族だとされている。

		○Chkhaveri チュハヴェリ		備考
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	クヴェヴリで0～5日間マセレーション クヴェヴリで8か月間熟成	
		○Chkhaveri from Sakvavistke チュハヴェリ・フロム・サクヴァヴィツケ		備考
畑	品種：チュハヴェリ主体、ジャンニ、スヒラトゥバニ 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か月間熟成	
		○Tetri Kamuri - Tsolikouri テトリ・カムリ ツオリコウリ		備考
畑	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	醸造	マセレーションなし クヴェヴリで6か月間熟成 瓶詰め前にステンレスタンクで落ち着かせる	

 <p>VINTAGE 2016 100% OJALESHI WINE OF GEORGIA</p> <p>PRODUCED BY ZURAB BEGIASHVILI BENEFITS LLC 100% OJALESHI WINE OF GEORGIA</p>	<p align="center">●Ojaleshi オジャレシ</p>		<p>備考</p> <p>グルシア産ワイン。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ハリ（酒槽）が使われる。</p>
<p>畑</p>	<p>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</p>	<p>醸造</p> <p>全房を約一週間サツナハリ（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か月間熟成</p>	
 <p>VINTAGE 2016 100% SAPERAVI WINE OF GEORGIA</p> <p>PRODUCED BY ZURAB BEGIASHVILI BENEFITS LLC 100% SAPERAVI WINE OF GEORGIA</p>	<p align="center">●Saperavi サペラヴィ</p>		<p>備考</p> <p>カヘティ産ワイン。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味わいの構成に仕上げた。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感じられる。</p>
<p>畑</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>	