

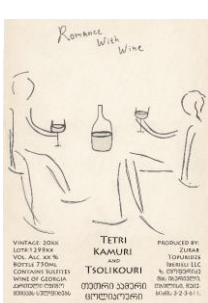



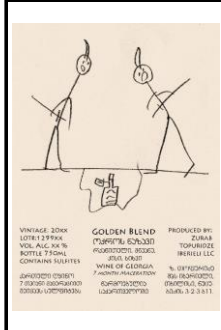
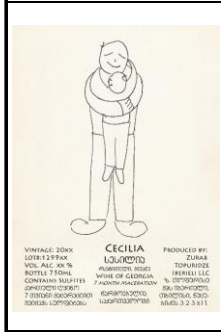
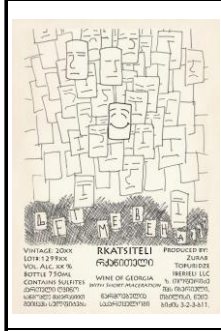
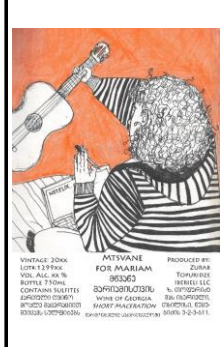
Zurab Topuridze

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 align="center">○Kakhuri Mtsvivani カフリ・ムツヴィヴァニ</p>			<p>カヘティ産ワイン。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。 2019VTがファーストヴィンテッジ。</p>
	<p align="center">○Golden Blend ゴールデン・ブレンド</p>			<p>カヘティ産ワイン。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>
	<p align="center">○Cecilia セシリア</p>			<p>カヘティ産ワイン。カヘティ地方の銘醸畑として名高いツィナンドリ村にズラブが所有する畑のブドウを使用している。</p>
	<p align="center">○Rkatsiteli ルカツィテリ</p>			<p>カヘティ産ワイン。カヘティ地方の銘醸畑として名高いツィナンドリ村のテリアニと呼ばれるエリア。キシスケヴィ川の左岸に位置する畑。</p>
	<p align="center">○Mtsvane for Mariam ムツヴァネ・フォー・マリアム</p>			<p>カヘティ産ワイン。カヘティ地方の銘醸畑として名高いツィナンドリ村のテリアニと呼ばれるエリア。キシスケヴィ川の左岸に位置する畑。マリアムはズラブの娘のひとりの名。</p>

畑 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)

醸造
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
瓶詰め前にステンレスタンクで落ち着かせる

備考

畑 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

醸造
スキンコンタクトはルカツィテリのみ、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
クヴェヴリで3か月間熟成

備考

畑 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：グレーがかかった茶色のローム質、砂壤土

醸造
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

備考

畑 品種：ルカツィテリ100%
植樹：2015年
位置：標高490m、南東向き
土壌：カルシウムを含む茶色がかった灰色のローム



醸造
クヴェヴリで数日から一週間マセレーション
クヴェヴリで発酵
クヴェヴリで約10か月間熟成

備考

畑 品種：ムツヴァネ100%
植樹：2015年
位置：標高490m、南東向き
土壌：カルシウムを含む茶色がかった灰色のローム

醸造
クヴェヴリで数日から一週間マセレーション
クヴェヴリで発酵
クヴェヴリで約10か月間熟成

備考

 <p> <small>VINTAGE 2020 2020 12 9 PM VOL. ALC. 14.5% BOTTLES 750ml COMPANY RIGHTS ©2020 L&S WINE CO.</small> </p> <p> <small>PRODUCED BY ZURAB TUMISHVILI BAKURJI LLC 181 GARDEN ST NASHVILLE, TN 37203</small> </p> <p> <small>საქართველო ჯიჯალეში ვაინი საქართველო</small> </p>	●Ojaleshi オジャレシ		備考	グリア産ワイン。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ヘリ（酒槽）が使われる。
 <p> <small>VINTAGE 2020 2020 12 9 PM VOL. ALC. 14.5% BOTTLES 750ml COMPANY RIGHTS ©2020 L&S WINE CO.</small> </p> <p> <small>PRODUCED BY ZURAB TUMISHVILI BAKURJI LLC 181 GARDEN ST NASHVILLE, TN 37203</small> </p> <p> <small>საქართველო საპერავი ვაინი საქართველო</small> </p>	●Saperavi サペラヴィ			備考

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か月間熟成

畑
 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

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か月間熟成