

Gaioz Sopromadze

ガイオス・ソプロマゼ

地域: Imereti

オーナー: Gaioz Sopromadze ガイオス・ソプロマゼ

地区、村: Baghdati バグダティ村

醸造・栽培責任者: Gaioz Sopromadze ガイオス・ソプロマゼ



出会い:

2012年11月のとある機会に、チュハベリ・ロゼ／イベリエリ・マラニ 2011 を味わい、その可能性と個性にうたれ、すぐにジョージア行きを決めました。緊急に設けた旅程の中で、ジョージア滞在はわずか 36 時間。短い滞在時間で何ができるか、と黒海周辺の地図をながめながら考えました。ワインバー「グヴィーノ・アンダーグラウンド」には、伝統的な醸造で造られた十数人の造り手のワインをテイスティングできるということは事前に分かっていた。が、すべてを飲むわけにはいかず、あらかじめ目安をつけておく必要がある。このたびは訪問をしない塚原と、情報をいろいろと検索してみました。独特の人間鑑定術を有する塚原が「きつと、この人物だな」と、最も気になった人がラマズ・ニコラゼでした。ラマズ・ニコラゼは、マネジャーとしてワインバー「グヴィーノ・アンダーグラウンド」を運営しています。彼はソリコ・ツァイシュヴィ(Soliko Tsaishvi／アワ・ワイン・ワイナリー)と共に、2010年にクヴェヴリ(甕)・ワイン協会を設立しました。ラシーヌが独自に選んでご紹介する10人(うち5人のワインが入荷済み)の造り手は、この会の重要なメンバーです。グルジアの甕仕込みワインは、スローフードのプレジディオ(保護しなければならないもの)に認定されています。

*合田泰子 とジョージアワインの出会い [日録風に]

2010年6月 ボルドーにて。ルネッサンス・デ・オペラシオンで、「アワ・ワイン」を試飲。

(2011年、2012年、2013年「ヴィニ・ヴェリ」にて「アワ・ワイン」を試飲。)

2012年11月13日 ニース在住の写真家 Keiko & Maika さんに、ズラブとイアゴのワインを試飲させて頂く。

2012年11月22日 Keiko & Maika さんにご案内いただいて、ジョージア初訪問。

イアゴ・ワインズ(イアゴ・ピタリシュヴィリ)訪問。

グヴィーノ・アンダーグラウンドにて、ラマズとズラブ・トプリゼに会い、彼らのワインをテイスティングする。運よくトビリシに来ていたガイオス・ソプロマゼに会い、ワインをテイスティングする。

2012年11月23日 グリアのイベリエリ・マラニ(ズラブ・トプリゼ)を訪問。

2013年1月28日 パリのシャトープリアンにて、クヴェヴリ・ワイン協会の試飲会。

ニコロズ・アンターゼ(通称ニキ)他、5名に会う。ニキのワインの仕入れを決める。

2013年6月2日 二回目のジョージア訪問。ズラブを再訪。

2013年6月3日 ラマズの案内で、ディディミ、ガイオス、ラマズのマラニを訪問。

2013年6月4日 Amiran Vepkhvadze, Archil Guniava, 他3つのマラニを訪問。

2013年6月5日 イアゴを再訪 アンダーグラウンドにて Zaza Darsavelidze に会う。

Alex Tsikhelishvili のワインをテイスティング。

創業年: 2011年

ドメーヌ解説:

ソプロマゼ家がマラニの運営を始めたのは、1915から1920年頃。ジョージアの最も美しい地方のひとつであるイメレティのバグダディ村(ハニスツカリ川のある丘の斜面)にガイオス・ソプロマゼが祖父から引き継いだブドウ畑があります。そこでは、チュハヴェリとツオリコウリという珍しい品種を栽培しています。



マラニは、アカシアの森にある川の近くに設けられ、容量 100~1500L まで大小さまざまなクヴェヴリが埋めてあります。大きなクヴェヴリはワインの保管用に、中・小(100~400L)のクヴェヴリは家族やゲストのための日常用として使用していました。現在、残念ながらマラニの多くは残っていません。ソヴィエト時代に一時的に禁酒令が施行され、マラニ運営もその影響を受け、クヴェヴリの一部は使えなくなりました。

現在ではクヴェヴリを使用する人は少なくなり、建造 100 年にもなる「オダ」と呼ばれる小屋だけが残っています。中には暖炉もあり、ここで昔からワインを飲んだり、ゲストへのおもてなしが行われていました。オダは現在でもよく利用されます。ガイオス・ソプロマゼは、2008 年から「クヴェヴリワイン協会」に加盟し、協会が定めた規定通りのジョージアの伝統的なワイン醸造方法、すなわちクヴェヴリ仕込みでワイン造



りを行っています。クヴェヴリは、ルツヴェリ(ブドウの収穫)までに必ずきれいに洗浄し、果汁を入れる準備をします。紀元前に誕生したワイン文化とジョージアのワイン造りの理念に基づくワインは、クヴェヴリで醸したそれだけを指します。クヴェヴリを土に埋め、蓋と粘土で密封し、ワインを使用・保管するのです。また、環境に優しく安全性の高い薬剤を使用し、栽培に関するルールを守りながら、ビオロジックワインを造ることが可能になりました。

畑について

栽培方法: 有機農法

自社ブドウ畑面積: 0.55ha

土壌: 粘土質

醸造について

年間生産ボトル本数: 1300 本