

Gogita Makaridze

ゴギタ・マカリゼ

地域: Imereti

オーナー: Gogita Makaridze ゴギタ・マカリゼ

地区、村: Terjola テジヨラ村

醸造・栽培責任者: Gogita Makaridze ゴギタ・マカリゼ

HomePage:

創業年: 2010 年

ドメヌ解説:

1984 年 2 月 14 にイメレティ州のテルジョラという町で生まれました。父のデムリカクゼも 1940 年のテルジョラ生まれで、電話通信の仕事に携わっていました。電話通信業は 1995 年まで続けていましたが、同時に副業で農業を営んできました。農業もまた、家族の大切な収入源でした。

父はブドウの栽培も行い、苗木はジョージアの地元の古い品種を自ら育て、我が家のマラニで醸造をしていました。出来上がったワインは、友人たちと楽しむためのワインでした。母ナイリ・パシラゼは 1946 年に生まれ、ソビエト時代には食品衛生管理の機関で働いていました。兄は 1980 年 12 月 9 日生まれで、観光会社のマネジャーをしています。私は大学で経済を学び、卒業後は市役所と建設会社で経理の職につきました。

父が電話通信の仕事を辞めた 1995 年以後、我が家は専業農家になりました。私は経理の仕事をしていましたが、次第にワインに興味を抱き、2010 年にワイン造りに専念することを決意しました。現在の興味は、地元固有の様々な品種の可能性を引き出すことです。

畑には、オツハヌリ・サペレ 4000 本、イエロー・ツイツカ 500 本、ツオリコウリ 450 本を栽培しています。2009 年にジョージアの有機栽培団体 ELKANAN「エルカナ協会」に加わり、2010 年からクヴェヴリ協会のメンバーになりました。

また 2009 年にはチェコに置かれた経済支援を目的とする団体 PIN「ピン協会」(参照: <http://www.clovekvtisni.cz/en/our-finance-management>) に応募し、私のプロジェクトが支援対象に選ばれました。支援策として、私のプロジェクト(自然なワインの製造と販売)に出資し、除梗機を一台プレゼントしていただきました。私はまた、農業の発展に資するため、有機栽培の国内外のサロンにも参加しています。

私は独立した個人企業家でもあり、現在 EU と CzDA(チェコの開発庁)の農業部門のプロジェクトや、ENPARD(ヨーロッパの隣国における農業・地域開発支援プログラム: The European Neighborhood Program for Agriculture and Rural Development)のうち、協同組合の発展を目的としたプロジェクトにも参加しています。

テルジョラの町は、イメレティ地方の中央に位置しており、当地の固有の風土と気候環境は、様々な香りと味わいを放つ固有品種を育ててきました。それらの品種のなかには、ジョージアのワインが現在のように知れ渡るずっと前から、地元で薬用に供されてきたものもあります。

2009 年にオツハヌリ・サペレを 3500 本植樹しましたが、樹齢 15~75 年におよぶ 500 種の果樹も持っています。その中にはツイツカやツオリカウリもありますが、なぜかワイン醸造に使われていない品種も多々あります。

私の目ざすところは、テルジョラの地域固有種を活かした、高質で存続可能な農業です。そしてこれらの絶滅の危機に瀕した品種のワインを、ヨーロッパやアジアの市場に紹介していきたいと考えています。2014 年には地域の農家に呼びか



け、協同組合を立ち上げました。またブドウの栽培に適した土地を購入し、現在は利用されていない地元品種のブドウ栽培を始めています。ここで強調したいのは、組合加盟者の全員が実際に畑に立っているということです。この運動を通じて、地域を活性化し、環境に配慮したワイン造りをテルジョラ地区全体に広げ行きたいと考えており、その達成を確信しています。

* 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・アペラシオンで、「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・ビタリシュヴィリ)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。

運よくトプ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 グリアのイペリエリ・マラニ(ズラブ・トプリゼ)を訪問。

2013年1月28日 パリのシャトーブリアンにて、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。

畑について

栽培方法 : ビオロジック(認証なし)

土壌 : 粘土質

自社ブドウ畑面積 : 2ha

自社ブドウ畑の数 : 2つ

自社栽培ブドウ品種 : オツハヌリ・サペレ、イエローツイツカ、ツオリコウリ

主な仕立て方法 : ギュイヨ式

仕立ての支柱の素材 : 木

仕立ての添え木の素材 : 木



醸造について

酵母のタイプ : 野生酵母

醱酵・熟成容器の素材と容量(L) : 500-1000Lのクヴェヴリ

年間生産ボトル本数 : 1000本

より涼しいところの方がいいという理由で、自宅の1階に縦穴を掘り、2m下げたところにクヴェヴリを埋めています。(写真左)

