

Iago Bitarishvili

イアゴ・ビタリシュヴィリ

地域: Kartli

オーナー: Iago Bitarishvili イアゴ・ビタリシュヴィリ

地区、村: Chardakhi チャルダヒ村

醸造・栽培責任者: Iago Bitarishvili イアゴ・ビタリシュヴィリ

HomePage:



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・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。

創業年:1958 年

ドメーヌ解説:

イアゴ・ビタリシュヴィリは、カルトゥリ地方のチャルダヒ村に、樹齢 50 年以上のブドウ畑と小さなマラニを所有しています。ブドウ畑は、ジョージアの歴史的に大変有名な場所であるムフラニ谷にあります。イアゴのマラニは、ブドウ畑として、またワインメーカーとしてジョージアで初めてピオ認証を受け、現在約 2000 本の“イアゴ・ワイン”と名付けられた辛口白ワインが生産されています。

イアゴのマラニでは、ワイン造りの全工程がジョージアの伝統的で純粋な方法で造られています。ブドウ品種はジョージアの最良の品種のひとつ‘チヌリ’。マラニでは15のクヴェヴリ(150L 容量を 3 つ、500L 容量を 3 つ、2000L 容量を 7 つ、3000L 容量を 2 つ)を所有し、3世紀も前に造られたこれらのクヴェヴリの中で、ワインが発酵、醸造されます。



畑について

自社栽培ブドウ品種：チヌリ

醸造について

果皮、梗、種子の全て、もしくは除梗したブドウをクヴェヴリに入れアルコール発酵を行います。野生酵母のみ使用し、発酵期間は 2009 年ヴィンテッジは 17 日間、2010 年ヴィンテッジは 30 日間、2012 年ヴィンテッジは 18 日間。発酵の間、ワインを日に最低2回はかき混ぜることで、温度の上昇が防げる。アルコール発酵後、クヴェヴリの中でマロラティック発酵が行われる。(地中に埋められたクヴェヴリは、アルコール発酵後、地中の温度がマロラティック発酵をするに十分な温度に保たれるため、自然にその発酵を促すことができる。)ワインは1年間クヴェヴリで保存され、ステンレスタンクでさらに一年の保存。

ビン詰め:2011 年 10 月。清澄せずビン詰め時に軽い濾過をする。