

## Ramaz Nikoladze

### ラマズ・ニコラゼ

地域: Imereti

オーナー: Ramaz Nikoladze ラマズ・ニコラゼ

地区、村: Nakhshirgele ナフシルゲレ村

醸造・栽培責任者: Ramaz Nikoladze ラマズ・ニコラゼ

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「きっと、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・オペレーションで、「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き、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：2007年

#### ドメーン解説：

ニコラゼ家のマラニ(ワイナリーのこと)は、西ジョージアにあるイメレティ地方はナフシルゲレ村にあります。標高150メートル、亜熱帯湿潤気候で土壌は重い粘土質。ブドウ畑と屋外にあるマラニは、20世紀初頭にラマズの曾祖父のミナ・ニコラゼ氏が造りました。当時のマラニ、ブドウ畑とその他の所有地の総面積は10ヘクタールありましたがソビエトがジョージアを併合した際、そのほとんどが没収され、0.8ヘクタールだけが残されました。2007年、ラマズ・ニコラゼは“Nikoladzeebis Marani”(ニコラゼエビス醸造所)を設立し、その畑で、2種のブドウ(ツイツカ、ツオリコウリ)を栽培しています。

ブドウ畑では、有機農業規格で使用が許される農薬(銅と硫黄)のみを使用。発酵や保管はクヴェヴリで行われ、その過程で添加物は一切使用しません。発酵の工程として、ツイツカは果汁のフリーランのみ、ツオリコウリは果汁に種子と果皮も含めて発酵させます。マセレーションは2~6か月間行います。

スローフード運動のサポートとして、ニコラゼは他の10名の小さなオーガニックワインメーカーと共に「クヴェヴリワイン協会」を創立しました。そのブドウ畑とマラニに対する行動規則は、クヴェヴリワイン協会のマニフェスト(規定)に定められ、彼らの造るワインは、ジョージア(ワインバーVINO Underground)、イタリア(I AM WINE)、フランス(Puzelat & Bonhomme)、日本(RACINES)などで販売されています。

#### 畑について

土壌：粘土質、火打石

自社ブドウ畑面積：0.5ha

年間生産ボトル本数：1500-2000本

