

Aslanian Rawlins

アスラニアン・ローリンズ



アルメニア人のマラルと、アメリカ出身のアーロンのカップルがアルメニア南部で始めたワイナリー。アーロンはアメリカにいた頃はワイン造りには全くかかわっていなかったが、料理人として働くうちに次第にワインの世界へと惹かれるようになった。ワイン醸造を学ぶためにジョージアへ渡り、カヘティ地方のニカ・パヒアの元で数年の研修の後、アルメニアへと移住し2016年に彼の最初のワインを造る。

彼らの考える、テロワールを最大限に表現するワイン造りには、ヴィティス・ヴィニフェラ種の発祥の地である、この地域（アルメニア、アゼルバイジャン、ジョージア、イラン北部、トルコ東部）でのワイン造りが不可欠であり、厳しい気候条件により農薬（ボルドー液、硫黄）散布の回数も限られた回数で済む。栽培から醸造まで一貫して「ワインを操作しようとするのではなく、ワインが自分自身でいられるようにする」というのが彼らのモットーである。セラーでのワイン造りもブドウの表現を最大限に引き出すために、亜硫酸などの添加物やフィルターなども行わない。同様にあらゆる醸造容器や道具も、極力ニュートラルなものを選択し、全ての醸造はグラスファイバータンクで行っている。

○ Dry White Wine ドライ・ホワイト・ワイン				
	畑 品種：カッハ・カラジ、カトゥン・カラジ 植樹：19世紀 位置：標高1400m 土壌：火山性土壌	醸造	グラスファイバータンクで15日間のマセレーション、期間中はパンチングダウンを行う グラスファイバータンクで10か月間熟成 アルゴンガスを注入し瓶詰め	備考 非常に熟した果実感。色合いは少し鈍いゴールド。数週間のマセレーションは、若干のグリップを舌に与える。酸は低く果実味が密に詰まっており、まるやかな印象。土臭さもあり、媚びた印象の皆無なワイン。 エチケットに記載された番号は、収穫年と区画番号を示している。
● Dry Red Wine ドライ・レッド・ワイン				
	畑 品種：セヴ・アレニ100% 植樹：19世紀 位置：標高1400m 土壌：火山性土壌	醸造	グラスファイバータンクで30日間のマセレーション、期間中はパンチングダウンを行う グラスファイバータンクで10か月間熟成 アルゴンガスを注入し瓶詰め	備考 赤～黒の果実味の主張がしっかりあり、少しスパイシーなニュアンスも。彼の白ワイン同様、果実味が密に詰まっており、まるやかな印象で飲みごたえがある。 エチケットに記載された番号は、収穫年と区画番号を示している。