



プレスリリース

2017年11月21日

ジョージア – ワインの揺籃の地



コーカサス地方にあるジョージアは、ヨーロッパとアジアをつなぐシルクロードに位置する。トルコ、アルメニア、ロシア、アゼルバイジャンと国境を接し、**19世紀**にロシア領となるまでは、近隣諸国と覇を競っていた。**1991年**に独立を果たす。

ジョージアの歴史は、建築と文化の古くからの豊かな遺産を残してきた。温かいおもてなしの伝統で有名な国であり、統治国の影響により多彩な料理があり、人々はこの場所がワインの生誕の地であることを誇りに思っている。実際、最近の科学的な研究では、ジョージアの人々がコーカサスで、新石器時代（紀元前**6000～5000**年前）からワインを造り、楽しんでいたことがわかっている。これは、これまでに発見されたぶどう栽培とワイン醸造の有形の遺物の中で最も古いものであり、イランのザグロス山脈のバッジ・フィールーズ・テペ遺跡でのかつての歴史的な発見よりさらに**600-1000**年ほど遡る。

ジョージアの古い伝統とワイン文化は、この国の国家としてのアイデンティティと、日常生活や文化に密接に関連している。首都トビリシを見下ろす国の象徴的な像であるジョージアの母の像（**Kartlis Deda**）は、手にワインカップと剣を持っており、この国の**8000**年のワイン造りを証明している。

ジョージアのワインの歴史は、新石器時代まで遡る。考古学者がトビリシの南で古いぶどうの種を発見し、ワイン造りの開始を紀元前**6000**年と推定した。

この国は、**500**以上の土着品種の故郷であり、この中には著名な黒ぶどうサペラヴィも含まれる。ジョージアの高品質のワインは、**19世紀**にジョージアがワイン展示会に参加してい



た際に注目されており、欧州で名声を得ていた。1900年のパリ博覧会までに、ジョージアのワインは、欧州の文化の中で社会的地位を得ていた。ソビエト連邦のルールのもと、ワイン造りは工業化され、わずか19の品種だけが維持され、数量と均質性だけに焦点があてられた。1991年に独立して以降、この国のワイン業界は再び活性化され、国の進歩を反映している。

クヴェヴリのワイン



ワインが「伝統的なジョージアの方式」で造られたと記載されている場合、それはワインがクヴェヴリで造られたことを意味している。クヴェヴリは、大きな円錐形の粘土の容器で、マラニと呼ばれるセラーの地下に埋められる。ぶどうは果房ごとクヴェヴリに入れられ、数週間から数カ月の間、発酵と清澄のためにそのまま置いておかれる。容器は地中に埋められているが、地中が熟成とワインの貯蔵のために最適な温度を保証している。また卵の形は、内部での変化にとっても良い。

クヴェヴリは、ワインの技術革新の最も初期の例であり、その使用はワインの最古の起源まで遡る。ジョージアのクヴェヴリでのワイン造りの古い伝統はユネスコの無形文化遺産に認められている。

ジョージア的美食

スプラ – ジョージアの饗宴



ジョージアのソーシャルライフの主役であるスプラは、ジョージア人としてのシンボルである。饗宴は、生活の中での主要な節目（誕生日、結婚式、誕生日、葬儀）を執りおこなうときに催される。その名前は「テーブルクロス」という言葉からきている。



ジョージアの饗宴を特徴づけるのは、‘タマダ/ tamada’と呼ばれる乾杯の音頭を取る人が果たす中心的な役割である。タマダは多くのジョージアの人にとりワインと関連づいている文化と共同体の精神を呼び覚ます。ぶどう樹はジョージアの文化には不可欠なもので、人生と信条を体現する。古くからマラニ/Marani（家のワインセラー）が聖なる場所として扱われてきたことからわかる。

スプラのルールでは、ワインを飲むそれぞれの回は、タマダによる乾杯で始まると決まっている。タマダが飲み干した後初めて、他の人も同様に飲むことができる。その際はまず最初に一人ずつ、同じテーマで自分で乾杯の音頭を取る。乾杯は規定された様式に従う。黒海沿岸のグリアでは、最初の乾杯は常に、平和に向けて行われる。ジョージアの文化の中心はおもてなしの伝統である。お客様は「神様からの贈りもの」と考えられ、乾杯は必ずお客様を含めておこない、たとえ寂しい旅行者でも歓待されていると感じさせる。



紀元前 7-6 世紀のタマダのブロンズ像、ジョージア国立博物館

ガラス以外に多様な飲み物の容器が使われた。‘アザルペシャ/azarpesha’は、銀や金でできていて、長いハンドルのあるエレガントなワイン容器である。豊かな装飾が施されたこの容器は、今では珍しい、収集する価値のある骨董品である。‘カンチィ/Kantsi’は、雄羊、山羊、雄牛の角からできている。

ジョージアの食事は、この国独特のものであり、中東の影響も受けている。伝統的な料理は、チーズが詰まったパン（ハチャプリ/khachapuri）、肉のシチュー、蒸したダンプリング（ヒンカリ/khinkali）、そして一連の野菜料理である。スプラでは少なくとも、食事の間に 8～10 の異なる料理を提供する。



スプラの最後の要素は音楽である。ジョージアの古い多声音楽の伝統も、ユネスコにより無形文化遺産に正式に認められている。この音楽は、家族や国中の歌唱団の中で生き続けている。大きな饗宴では必ず、食事の何回かのタイミングで、食事をしている人たちの小グル



ープが唄う民族音楽がある。歌は普通、アカペラで歌われ、音楽は聞く人を鼓舞する。音楽、食事、ワインの結びつきは、信じられないほど力強い。

ジョージアの食事、ワイン、旅行についての詳しい情報は、受賞ライターである Carla Capalbo による 'Tasting Georgia' をご参照ください。

<https://www.tastinggeorgia.com/>

ジョージアのワインのスタイル

ジョージアの多様な土地は、白、赤、スパークリング、甘口、クヴェヴリの琥珀色のワインを生み出す。

ジョージアの白ワイン

コーカサス山脈がジョージアの土地を見下ろし、爽やかで生き生きとした白が一大半は土着品種から一、標高の高い冷涼な畑で造られる。アルコールは中程度で、酸は澁刺として、柑橘類、ナッツ、花、ハーブ、さらに繊細なトロピカルフルーツの風味も感じられる。オーストリアやアルザス、イタリアの芳香性の高い白を楽しんでいるのなら、ジョージアの白にも必ずや魅了される。

ジョージアのスパークリングワイン

スパークリングワインは、クラシカルな瓶内二次発酵とタンク内二次発酵のいずれの方法でも造られている。澁刺とし果実味豊かで、シンプルなパーティー用のスパークリング（そしてジョージアの人々はパーティーが大好き）もあれば、より広がりや深みがあり、熟成したものも増えている。

ジョージアの赤ワイン

ジョージアの大陸性気候のより暖かい場所から、見事な赤ワインが造られる。ジョージアの黒ぶどうの英雄はサペラヴィである。この品種は色が深く果実味豊かなタイプでも樽熟成のスタイルでも強烈でエレガントな赤を生み出す。味わいと風味には、マルベックのビロードのようなテクスチャ、シラーの芳香、サンジョヴェーゼの爽やかさが感じられる。ローヌやイタリア、アルゼンチンの赤を楽しんでいるなら、ジョージアの赤を充分楽しめる。

甘口の赤

遅摘みのサペラヴィからのオフドライの赤は、ジョージアのワインの歴史的なスタイルである。良いものはボディと溢れるばかりのチェリーの果実味と軽く魅惑的な甘さがうまく結びついている。キンズマラウリ/Kindzmarauli がこのスタイルで最も有名な村であり、アペラシオンである。ジョージアの人々はこの甘い赤を軽く冷やして、スパイスを豊富に使ってグリルした肉や熟成したチーズとともに楽しむ。



クヴェヴリのワイン

クヴェヴリは、ジョージア中の大半の生産者が使用している。またワイン造りに人為的介入をしない、あるいはあまりしたくないと考えるオーガニックやビオディナミの生産者にクヴェヴリは特に人気がある。ジョージアのクヴェヴリの赤ワインは、通常の造り方で造られた赤ワインと似ていないことはないが、よりテクスチュアに厚みがあり、よりスパイシーで胡椒のようで「酒肉の厚い」果実の特徴を持っている。

クヴェヴリで醸造した白ぶどうは琥珀色になる。果汁は果皮の成分からの深いオレンジ色を帯び、くるみやマンダリンオレンジ、乾燥したハーブの複雑で強烈なアロマを発展させる。ジョージアの琥珀色のワインは、赤ワインのように感じられ、エキゾチックな白のような香りも感じさせる。最初は独特な味わいを感じるが、料理と見事に合い、世界中で人気が出ている。

クヴェヴリでのワイン造りは、ジョージアの国中、田舎でも都会でも見られる。そのプロセスは、ぶどうを圧搾し、マストとぶどうのマール(絞り粕)をクヴェヴリに入れる。これで容器の80~85%ほどまでを満たす。発酵が進むにつれ、一日4~5回攪拌する。発酵が終了すると、クヴェヴリは別に造った同じワインで満たされ、封をして5~6カ月熟成させる。

クヴェヴリのワインは豊かな化学組成と独特の香りと味わいがある点で他に類を見ない。

ジョージアのぶどう品種

ジョージアは500以上の土着品種の故郷で、その名前はしばしば原産地や際立った特徴と結びついている。437の品種が様々な状態で民間の保存畑で保管されている。現在、約45品種だけが商業生産されている。

ルカツィテリ/Rkatsiteli



ルカツィテリは「赤い果梗」を意味し、ジョージアの丈夫な働き者の白ぶどうである。生まれ故郷のカヘティ/Kakheti全体とカルトリ/Kartliで栽培されている。



ヨーロッパ流のスタイルで醸造されると、ルカツィテリは繊細な花のようなアロマと柑橘類、マルメロ、りんごのニュアンスを示す。伝統的なクヴェヴリで醸造されると、典型的により力強く澁刺とした酸を持ち、蜂蜜、乾燥させたオレンジの果皮、スパイス、アプリコット、そのほか、ストーンフルーツ（石果）の風味を見せる。

ムツヴァネ・カフリ/Mtsvane Kakhuri



この名前は、「Kakheti からの緑」を意味する。通常は、単に「Mtsvane（緑の意味）」と呼ばれている。甘口、酒精強化ワインに向いている。

ヨーロッパ流のスタイルで醸造されると、若い辛口の白で、緑のような、麦藁色を見せる。フレッシュな白桃、花、柑橘類、トロピカルフルーツのアロマをもたらし、軽いミネラルのニュアンスを感じさせる。クヴェヴリで醸造すると、かなり濃い色でよりアプリコットやストーンフルーツの特徴を見せる。

黒ぶどう

サペラヴィ/Saperavi





この名前は、「色を塗る」「染める」を意味する。古い品種で、ジョージアで最も広く栽培されている黒ぶどうであり、ジョージア全体のぶどう栽培の10%を占める。サペラヴィは辛口、半甘口、極甘口となる。また酒精強化ワインにも使われる。伝統的なジョージアの醸造法とヨーロッパ流の方法の両方で醸造される。赤い果汁と赤い果皮をもち、ワインは色がインクのように、濃い色のベリー系果実や甘草、グリルした肉、たばこ、チョコレート、スパイスのアロマを見せる。アロマはテロワールの影響を強く受ける。より冷涼な山岳地帯からのワインは、赤いベリーのアロマが豊でエレガント。より暖かい場所の濃い色の土壌からのワインは、より黒い果実と肉のようなニュアンスを見せ、アルコール度もより高くなる。

シャヴカピト/Shavkapito



この名前は、「黒い枝を持つぶどう」を意味する。ジョージア東部のカルトリ/Kartliが原産地。

シャヴカピトのワインのスタイルは、土壌と場所により異なる。谷底で栽培されたぶどうは、かなりフルボディのワインを生み出す。一方、斜面や山の裾野からのワインは、より軽く、柔らかく、繊細なアロマを持つ。伝統的なジョージアの醸造法とヨーロッパ流の方法の両方で醸造される。

さらに詳しい技術的情報は：www.georgianwines.co.uk

すべての写真は georgianwines.co.uk の好意による

ジョージアのワインに対する批評家の論評

「ジョージアは世界で唯一、8000年前のワイン造りの手法が全く絶えていないだけでなく、様々な面で最良の方法として残っている国である」 – Andrew Jefford

「ワインは、ジョージアの詩であり、彼らの民間伝承であり、宗教、日々の食料でもある」
– Alice Feiring



「サペラヴィは明らかに、偉大なぶどうである。これまでに拡大してきた国際的なワインの経験に加えることができる、一団の優れたジョージアワインのうちのわずかに一つに過ぎない」 – Jancis Robinson

「偉大なサペラヴィは、衝撃的なほどに良い。他に言葉はない」 – Andrew Jefford