

今、話題のジョージアのワインについて

先日東京で催されたジョージアワインのセミナー&試飲会に会社を代表して参加させていただいたので(日本で大規模なジョージアワインのセミナーが行われるのは初めてで大変な人気の為オザミからも1名しか参加できませんでした)その報告をしたいと思います。

ジョージアって？

かつてはグルジアと呼んでいました。黒海とカスピ海に挟まれたところにあります。



世界最古のワイン

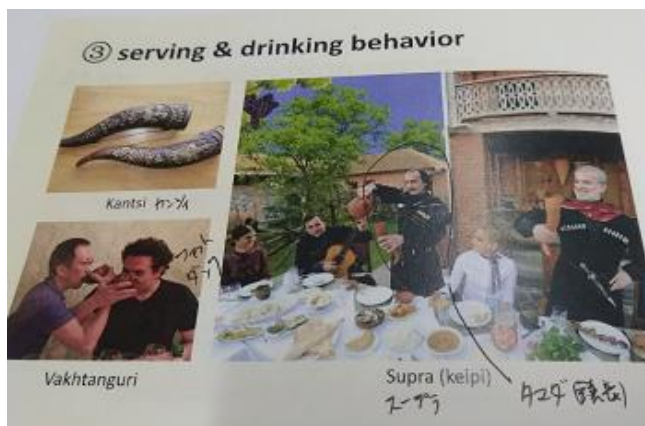
8千年前のワイン醸造の痕跡が見つかった。 (日本では縄文時代ぐらいだそうです)

世界で一番ワインを消費している

家庭でワインを造ることが認められており、余ったものは酒屋に売ったりしている。160程度の造り手で、日本と同じくらいの生産量がある(輸入果汁から造る日本産ワインも含む、日本の生産者の数は300程)

宴会は一気飲み！

議長の掛け声で、足のない牛の角のグラスで一気飲み、これを延々やるそう。
左下は大橋健一MW(マスターオブワイン)とロンドンの三ツ星ファット・ダックのシェフ



なぜ、そんなに話題なのか？

ジョージアの古代から伝わる伝統的なワイン造りの手法が2013年ユネスコの世界遺産に登録された。

フランスのシャンパーニュやブルゴーニュのコートドール、ボルドーサンテミリオンも世界遺産に登録されているが、大きく違うのはこれらが景観やその地域が対象で、ワインの製法自体が無形文化遺産に登録されている。

この時、同時に「日本食」も世界遺産に登録されました！

大橋健一MW曰く、
他国のMWから世界遺産である日本食とジョージアのワインを楽しむのは日本だけだ、うらやましいと言われるそうです。

どんな製法なのか？

クヴェヴリという甕を地中の中に埋めて、発酵、醸しを行う。特徴的なのは赤ワインよりも更に長く3~6か月の間甕の中で果皮や種子と一緒に醸されるという事です。

その結果、濃く色のついた白ワイン「オレンジワイン」が出来ます。

海外ではアンバー(琥珀)ワインと呼ばれるのが一般的なようです
これをまねて、イタリアやフランスの造り手がアンフォラのワインを造るようになり、
オレンジワインブームが発生する。



クヴェヴリ



甕は地中に埋めます



左はヨーロッパ的製法、右がオレンジワイン

味わいは？

オレンジワインはシトラスやジンジャーのようなスパイシーな香りのものが多く
通常の白ワインよりもタンニンが強く感じられ、結構渋いなと思いました。
目隠しで飲んだら赤ワインと答えてしまうくらいです。実際の数値のタンニンは
赤ワインほどではないですが、旨味もたっぷりで、ワインディレクターの大越基裕氏の
テイastingコメントではエスニック、揚げ物などにも合うとおっしゃっていました。

525種もの品種(!!)があるジョージアですが、まずは

Rkatsiteli ルカツテリ (白) シトラス系の香りトロピカル

Mtshvane ムツバネ (白) ピーチ、ドライフルーツの様な香り

Saperavi サペラヴィ (赤) 果肉まで赤い、果実味豊か、タンニンも豊富

この3種類から覚えるとよいそうです。

大雑把になってしまいましたが、興味がわきましたでしょうか！
ちなみにクヴェヴリで造るワインは全体の中の一部で、多くは
他のヨーロッパの国々のように樽やタンクで造るものだそうです

クヴェヴリのワインも昔と一緒にではなく科学的分析からすこしずつ
進化しています。これからもっと重要な位置を占めてくると思います。



試飲会会場に柄ノ心が現れた！

今回は枠が少ないセミナーに参加させて頂き、貴重な体験となりました。ありがとうございました。皆さまも是非、
試飲会やセミナーにどんどん参加してみてください。
あたらしい発見があると思います。

柄ノ心の優勝で一般の人にも
ジョージアワインが知られるよう
になりました