

雉の泪ワイン

きじのなみだ



「雉の目」は古都シグナギでレストランを経営、夕方から夜は他地区からも顧客が訪れ、連日連夜美味しいワインと料理を求めて、大盛況の満席状態が続いています。

○『雉の泪（きじのなみだ）』の設立は偶然の出会いから…伝統的ワイン醸造の保存へ

2005 年の夏、グルジアのチバーニ村とアラザーニ谷に近い国道沿いの葡萄畑で絵を描いていた画家ジョン・H・ヴルデマンに「夕食を食べに我が家へおいでになりませんか？」とワイン職人兼農家ゲーラ・パトリッシュビーニが声を掛け「それはどうも有難うございます。しかし、我々はお互いを知らない。」ゲーラは微笑みながら、「こんなところで絵を描くなんて、あなたは私と同じくらいのワイン狂に違いないからですよ。」これが雉の泪の母体となる友情の始まりでした。この友情により伝統的なクヴェウリ醸造が守られ、8000 年の歴史のあるブドウ品種が活かされて“雉の泪”がアメリカ、北欧、日本へと日の目を見ることになったのです。

伝統的なワイン製法『クヴェウリ醸造』

雉の泪の全てのワインは、クヴェウリというグルジア特有の甕で発酵、熟成されています。クヴェウリはワインを発酵させる甕として、考古学的発見によれば紀元前 6000 年頃に世界で初めてこの地域で使用されました。蜜蝋が塗られた甕は、完全に地面の下に埋められます。こうすることで、温度が年間を通して安定し、地球の自然な冷たさがワインを発酵させるのです。



●サペラヴィ 赤
辛口 2010年 750ml

自然で優美なタンニンに香ばしいアーモンドとブラック・カラントの香りが加わり、このワインに芯と素朴さを与えています。ローストしたお肉、または濃厚なクリーム・ソースでお楽しみください。(酸味 7.4g/l / 0.38g、糖分 4.0g/l、アルコール度数 15.6%)



●ルカッテリ 白
辛口 2011年 750ml

辛口かつ、驚くほど重厚な味わいが口の中に広がります。わずかにアプリコットとクルミの香りも残ります。ロースト・チキンや、あっさりした料理にも主張し過ぎることはありません。(酸味 4.6g/l / 0.48g、糖分 1.23g/l、アルコール度数 11.6%)



●タクヴェリ 赤
辛口 2011年 750ml

ハイビスカスとクランベリーのアツかな香りが、華やかに、しかも爽やかに鼻を抜けます。タクヴェリは豚のローストからアジア料理まで幅広いシーンでお楽しみ頂けます。(酸味 4.5g/l / 0.57g、糖分 2.55g/l、アルコール度数 11.58%)



●ムツヴァネ 白
辛口 2011年 750ml

クリーミー・パニラとエキゾチック・スパイスが豊かに香る白。香ばしいアーモンドと共にドライ・シェリーがエコーします。チキン、グリルした鮭、また野菜料理によく合います。(酸味 5.7g/l / 0.52g、糖分 1.95g/l、アルコール度数 11.85%)



●チヌリ 白
辛口 2011年 750ml

デリケートなパッションフルーツとライムの香りが口の中に広がります。こちらは白身魚や野菜料理と言った軽い食事にぴったりです。(酸味 4.4g/l / 0.36g、糖分 1.39g/l、アルコール度数 10.7%)

グルジアには 500 以上の葡萄品種が存在します。その多くは特定の標高でごく限られた地域にのみ育つ葡萄です。



●ワイン職人兼農家：ゲーラ・パトリッシュビーニ

ゲーラは真摯なワイン職人兼農家で、国内一のワイン生産地であるカヘティに精通しています。一族は 8 世代にわたりここでワインを作り続けてきました。ゲーラは気の遠くなる様な時間を畑で過ごす程熱心で、慎重に葡萄の熟成度を判断し、自ら手づみのタイミングを見極めます。自然のプロセスを尊重し、手を加え過ぎることなく葡萄の持っているエッセンスを最大限引き出すことが、一貫した彼の哲学です。

●画家：ジョン・H・ヴルデマン

メリーランド州バルティモアにあるメリーランド芸術大学に

通った画家。彼は後にモスクワのスリコブ芸術大学に転校し、1998 年にファイン・アートで修士号を取得。ジョンは 1995 年伝統芸能であるグルジアのポリフォニー（多声音楽）を継承した歌手を探すために初めてグルジアを訪れました。1998 年、ジョンは綺麗な景色とグルジア・ワインの中心地として知られるシグナギに引っ越すと、ワインとアートという 2 つの情熱にほとんどの時間を費やしています。

南オセチア紛争により、ロシアの愛好家に 100% 愛飲されていたクヴェウリ醸造のワインは行き場を失っていた・・・

2008 年 8 月の南オセチア紛争により、グルジアとロシアは国交断絶状態になる迄、ロシアの愛好家に 100% 愛飲されていたクヴェウリ醸造のワインは行き場を失い、8000 年来続いた伝統的なクヴェウリ醸造製法がここで途絶えるかという悲惨な状態に陥りました。

情熱を失わなかったゲーラと画家ジョンの出会いが奇跡を生み見事にオーガニック栽培ぶどうによるクヴェウリ醸造ワインが結晶したのです。

2010 年には、国際的なオーガニック認定を受けています。

『雉の泪』の葡萄園はゲーラ・パトリッシュビーニの手によって作られています。一家は 8 世代に渡りカヘティで葡萄とワインを作り続けており、ゲーラは紀元前 6000 千年から伝わるグルジアの伝統的なワイン作りを後世へ残したい一心で情熱を注ぎ込んできました。

葡萄園はグルジア東部シグナギ地方の広大な斜面で、アラザーニ谷を見下ろし、その奥には雪化粧したコーカサスの山々を望むことが出来ます。そこは、6 世紀建造の聖ステファン教会があるチバーニ村近辺に位置し、この気候は、夏の 14 時間以上という長い日照時間と夜の間に溪谷から吹く冷えた風の特徴付けられます。

2010 年には、国際的なオーガニック認定を受けるまでに至りました。有機栽培への取り組みは、強い化学肥料に始まる土地の乱用から土壌を守るために必要不可欠であり、このこだわりは我々のボトル一本一本に反映されています。

