

ワイン発祥の地「ジョージア」ワインの魅力を探る。

ワインの発祥の地は、黒海とカスピ海に挟まれたジョージアだと言われています。

ジョージアと聞いて、ピンとくる方は少ないでしょう。じつはジョージアは、2014年4月までは「グルジア」と呼ばれていました。ジョージアのアルファベット表記は「Georgia」。これまでは、ロシア語読みでグルジアと呼ばれていたのが、英語読みになり、「ジョージア」となりました。なぜ英語読みになったのかというと、それはジョージアの歴史が関係しています。

ジョージアは、その立地ゆえ、昔から周囲の国に攻め込まれ続け、近代になってからは長年、ロシアの支配下にありました。1991年によりやく旧ソ連から独立し、今に至るまで自国の発展のために奮闘しています。国の呼び名の英語読みへの変更も、彼らの長年の願いでもあったのです。

8000年前、ワインはこの地で誕生した？

黒海とカスピ海に挟まれたコーカサス地方の南側（現在のグルジア(ジョージア)共和国）は世界最古のワイン生産地で“葡萄発祥の地”と言われています。このブドウの原種はコーカサス地方からメソポタミア、紀元前3世紀にエジプトへ伝播、その、ヨーロッパ、北アメリカ、南アメリカ、オーストラリアへと広がり、世界中のワインへと発展しました。

ジョージアは北緯41~44度に位置し、フランス南部やイタリア中部とほぼ同緯度となり、コーカサス山脈を中心に国土の大半が山岳地帯を占め、起伏に富む地形がジョージアの土壌と気候条件を非常に多様にし、ブドウ栽培に影響を与えていると言われています。

コーカサス山脈の南麓一帯はブドウ発祥の地と言われており、ジョージア産のブドウは、サベラヴィ種、アレキサンドリア種など他の国々にはみられない固有種が今もなお存在し、実に500種類以上あると伝えられています。

ジョージアの人々には「客人は神様の贈り物」という思想があり、かつ親日的です。様々な外的侵略に対峙するため、そして民と民の絆を深めるために、ジョージアの人々は宴を大切にしてきました。スプラと呼ばれる夕宴では、スピーチ、歌や踊りが行われ、美味しい料理やワインが振る舞われます。ジョージアでは、有機栽培の食材がほとんどです。山岳地帯で採れるハーブは、ジョージア料理の香りづけに使用されます。豚肉をつかった、ジョージア式焼肉ムツパディや、いちじく、ざくろなどの果物、くるみ、そして新鮮な野菜をたっぷり使う料理が、クヴェヴリ仕込みのワインにとっても合います。ぜひ、ジョージアのワインをお楽しみください。



スターリンが愛飲、ヤルタ会談では英国チャーチル首相が絶賛！！

- ワイン名： **キンズマラウリ セミスイート**
- 生産者：カヘティアン トラディショナル ワインメイキング
- 品種：サベラヴィ100%
- 味わい：やや甘口
- コメント：収穫時期を遅らせ、糖度が上昇してから栽培した自然由来の甘さ。添加物は使用しない。熟した果実の香りと酸味のバランスが良く、ピロードのような味わい。ただ甘いだけでない深みのある甘さが特徴。 **価格：2,000円**

サベラヴィ100%の
ミディアムボディの
赤ワインもご紹介します！