

Georgia

# Stori Marani



ストリ・マラニは 2014 年にジョージア東部カヘティ地方ツイナングリに設立された新しいワイナリー。設立前の 7 年間“DELGI”社にて 4 ~ 6 クヴェヴリ(1 クヴェヴリは約 2000L)という少量生産のワイン造りを習得。2014 年にオーナーでブドウ栽培家の Davit Azniashvili/ダヴィティ・アズニアシュヴィリ氏が Konstantin Jandieri, Avtandi Mikelaishvili とカザフスタン出身の Andrey Googe らとストリ社を立ち上げた。自社所有の畑のブドウのみで、一部屋のクヴェヴリセラードだけでワインを醸造している。現在の所有畑は 14ha 葡萄栽培名産地であるツイナングリ地区の自社畑と他ローカルエリアで、サペラヴィ種 (赤)、ムツヴァネ種 (白)、ルカツテリ種 (白) を栽培。2014 年からは畑を増やしキシ種 (白) なども植樹を始めている。数年後には安定してクヴェヴリワインを造るのに十分な量の葡萄が収穫できるようになる予定。栽培に関しては基本的には有機栽培としているが、どうしても必要になった際にのみ微量の農薬を使用することがある。SO<sub>2</sub> の添加もわずか。醸造に関しては何千年と継承されている伝統のクヴェヴリ(素焼きの壺)を使用した醸造法のみでワインを生産している。



## ●クヴェヴリ醸造の大切な要素●

- 地中に埋めている粘土製の壺 (クヴェヴリ) で発酵させる際の温度を一定に保つ温度管理。地中の安定した温度が大きく役立つ。
- 発酵後、クヴェヴリで更に 4 ~ 6 ヶ月間 (赤ワインはクヴェヴリ中でのスキンコンタクトはもう少し短い) スキンコンタクトさせる。この間、クヴェヴリを密閉する。3cm の厚さの粘土壁と地中の安定した温度が大切。
- クヴェヴリを開けた際、ワインの上澄みの 30% は非常にクリアな状態のもので、この部分を瓶詰めして輸出している。このクヴェヴリの上澄み (30%) の部分を「ファースト・フラクション (初留液)」と呼ぶ。
- クヴェヴリからワインを自社の地下カーヴのステンレスタンクに移す。
- 瓶詰め前に 濾過。



厳格に管理された高品質のワインは早くも国内外で高い評判を得ており、ジョージア独自のオレンジワイン (アンバー) はクリアで心地よいタンニンと果実感が他に類をみない個性を放つ。ストリのワインはコストパフォーマンスに優れた、ジョージアの入門ワインといえる。

### **Rkatsiteli Qvevri** ルカツイテリ クヴェヴリ

---

【品種】ルカツイテリ 100%【畑】：ナバレウリ地区【面積】3ha【土壌】沖積土【平均樹齢】25年【植密度】3,300本/ha

【収量】47hl/ha【栽培】基本的には有機栽培。どうしても必要になった際のみ微量の農薬を使用することがある。

【醸造】区画毎に除梗、破碎。伝統的なクヴェヴリを使用し床下で6か月のマセレーション発酵、熟成。熟成後クヴェヴリの上澄みの30%の最高級キュヴェのみを瓶詰め。So2添加量：20mg/l。

【味わい】長いスキンコンタクトは独自のアンバーと呼ばれる色調を生み、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻を残す。ボディはたっぷりとして、柔らかい酸味、マイルドでシトラス系の果実の印象。ジョージアの白葡萄の代表格であり、伝統的なスタイル。

### **Mtsvane Qvevri** ムツヴァネ クヴェヴリ

---

【品種】ムツヴァネ 100%【畑】：ツイナタリ地区【面積】1.5ha【土壌】沖積土【平均樹齢】25年【植密度】3,300本/ha

【収量】47hl/ha【栽培】基本的には有機栽培。どうしても必要になった際のみ微量の農薬を使用することがある。

【醸造】区画毎に除梗、破碎。伝統的なクヴェヴリを使用し床下で6か月のマセレーション発酵、熟成。熟成後クヴェヴリの上澄みの30%の最高級キュヴェのみを瓶詰め。So2添加量：29mg/l。

【味わい】長いスキンコンタクトは独自のアンバーと呼ばれる色調を生み、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻を残す。ピーチやアプリコットなど核のあるフルーツのアロマ。スパイスなど芳香性に富んだ華やかなスタイル。

### **Rkatsiteli-Mtsvane Qvevri** ルカツイテリ-ムツヴァネ クヴェヴリ

---

【品種】ルカツイテリ70%ムツヴァネ30%【畑】：ナバレウリ地区【面積】1.5ha【土壌】沖積土【平均樹齢】25年【植密度】3,300本/ha

【収量】42hl/ha【栽培】基本的には有機栽培。どうしても必要になった際のみ微量の農薬を使用することがある。

【醸造】区画毎に除梗、破碎。伝統的なクヴェヴリを使用し床下で6か月のマセレーション発酵、熟成。熟成後クヴェヴリの上澄みの30%の最高級キュヴェのみを瓶詰め。So2添加量：20mg/l。

【味わい】長いスキンコンタクトは独自のアンバーと呼ばれる色調を生み、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻を残す。アプリコットやドライフルーツのアロマ。2つの品種をアッサンブラージュすることで非常にバランスの良い味わいとなっている。

### **Kisi Qvevri** キシ クヴェヴリ

---

【品種】キシ100%【畑】：アラヴェルディ地区【面積】—【土壌】沖積土【平均樹齢】—【植密度】—【収量】—

【栽培】基本的には有機栽培。どうしても必要になった際のみ微量の農薬を使用することがある。

【醸造】区画毎に除梗、破碎。伝統的なクヴェヴリを使用し床下で6か月のマセレーション発酵、熟成。熟成後クヴェヴリの上澄みの30%の最高級キュヴェのみを瓶詰め。So2添加量：20mg/l。

【味わい】長いスキンコンタクトは独自のアンバーと呼ばれる色調を生み、タンニンが骨格をつくり豊かな果実味と長い余韻を残す。甘いスパイス、柑橘類、柑橘類の花、ハチミツなどのエキゾチックな果実の香り。厚みもあるがタンニンもたっぷりしている。

### **2015 Saperavi Qvevri** サペラヴィ クヴェヴリ 赤

---

【品種】サペラヴィ100%【畑】：ムクザニ地区【面積】2ha【土壌】褐色土【平均樹齢】27年【植密度】3,200本/ha

【収量】45hl/ha【栽培】基本的には有機栽培。どうしても必要になった際のみ微量の農薬を使用することがある。

【醸造】区画毎に除梗、破碎。伝統的なクヴェヴリを使用し床下で2~3ヶ月のマセレーション発酵、熟成。熟成後クヴェヴリの上澄みの30%の最高級キュヴェ（ファースト・フラクションと呼ばれる非常にクリアなキュヴェ）のみを瓶詰め。So2添加量：15mg/l。

【味わい】果実は果皮だけでなく果肉や果汁まで赤いタンチュリエであるため、そのキャラクターは深い色調でレスヴェラトロール(ポリフェノールの一種)の含有率が非常に高く濃厚で凝縮したワインに仕上がるが、ストリのサペラヴィは短い熟成期間の為、瑞々しいチェリーのアロマ、ナッツのニュアンスがある。緻密でまろやか。にもかかわらずタンニン構成が強い事が特徴。

■ 輸入元 ■ 株式会社ヴァンクロス