

新入荷



RTVELISI

ルトヴェリシ

ジョージア／カヘティ



設立して僅か5年で、ジョージアの権威ある賞に選出

8000年の歴史を持つワイン産地で急成長を遂げる生産者から、個性溢れるワインが入荷いたしました

ルトヴェリシは、ジョージアの東部カヘティ地方に位置し、品質重視したワイン造りを行うワイナリーです。もともとカヘティに自家畑を所有しワイン生産を行っていた栽培農家が集まって2019年に設立されました。一部には、設立メンバーの一家が持っていたクヴェヴリワイン用の古いセラーもあるため、歴史的には1920年にまで遡ることができます。ジョージアでは葡萄の収穫を「ルトヴェリ」と言い、昔から家族、親戚、友人達が集まって行われていました。ワイナリー設立のアイデアは収穫の最中に生まれたため、「ルトヴェリシ」というワイナリー名にしました。8000年という長い歴史を持つジョージアのワイン造りへのリスペクトも込められています。

現在、ジョージアのカヘティ全体で150haの畑を所有し、自家畑と買い葡萄からスティルワインやスパークリングワイン、2013年に世界遺産に認定された伝統的なクヴェヴリ（卵型をした素焼きの甕）で醸造したワイン、蒸留酒のチャチャなどの生産を行っています。醸造を行うセラーはカヘティのシャラウリ村に位置し、最新の醸造設備、分析のためのラボを備えています。また、同じ敷地内にクヴェヴリワインを醸造する別のセラーがあります。醸造は主任ワインメーカーのギオルギ・バブニゼを中心とするチームによって行われています。年間生産量400万本、世界各国に輸出しており、設立からわずか5年ですが、ジョージアで最も権威があり、影響力があるビジネスのアワードで「GOLDEN BRAND」*に選出されています。



*GOLDEN BRAND

ジョージアで最も権威があり、影響力があるビジネスのアワードで、専門家と消費者の公開投票で決定される。2023年のワイン部門で、ルトヴェリシがNo.1 Golden Brandに選出されました。

ルトヴェリシでは、畑での作業が品質の高いワインを造るために最も重要なプロセスの一つと考えています。葡萄は垣根仕立て、場所によっては土壌流出を避けるためカヴァークロップを植えています。畑を定期的に観察し、害虫や病害の発生をモニタリングしています。オーガニック栽培に重点を置きながら、状況に応じて様々な防除方法を組み合わせ、環境への負荷を出来るだけ軽減し、薬剤の使用を必要最低限に抑える、IPM(Integrated Pest management)*と呼ばれる総合的な病害虫、雑草の管理方法を採用しています。通常は雨水に頼っていますが、雨が降らず、畑が乾燥している時はドリップ・イリゲーションを行います。畑の土壌をモニタリングしながらオーガニックまたはバイオダイナミックの肥料を与え、葡萄が健全に生育出来るようにしています。また日当たりを良くするために密集した葉や枝を落とす作業を行います。収穫の前には葡萄の熟度、酸度、糖度を分析し、収穫時期を決めます。収穫は早朝、気温が低いうちに行います。完熟した葡萄を手摘み、又は機械で収穫し、セラーに運び選別を行います。

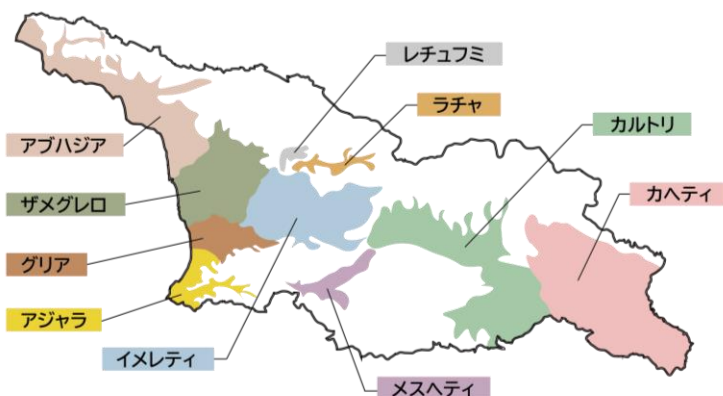


※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年3月時点のものです。

ジョージアについて

ジョージアのワインに関連する歴史は、紀元前 6,000 年～5,000 年の新石器時代まで遡ります。これまで国内で発掘された遺跡からは、その頃のワイン用の土器の破片や破片に残っていた酒石酸、ブドウの種子の化石等が発見されています。これらの出土品により、この時代にジョージアではブドウ栽培及びワイン造りが行われていた事が科学的に証明され、約 8,000 年に及ぶ長いワイン造りの歴史がある事が明らかになりました。ジョージア国立博物館には、紀元前 6,000 年頃のものとして推測される土器が展示されており、これは世界最古のワイン用の容器でクヴェヴリの原型と推定されています。また、ヴィティス・ヴィニフェラの原種とされる野生種のヴィティス・シルヴェストリス (*Vitis silvestris*) は、現在も国中で見かけられ、遺跡から発見された種子は栽培種のヴィティス・ヴィニフェラ・サティヴァ (*Vitis vinifera sativa*) と同じとされています。

※National Wine Agency of Georgia の日本公式ウェブサイト(<https://www.georgianwine.jp/>)より 抜粋



ジョージアの地理は、ワイン造りにとって理想的な条件を備えています。国土の大部分を占める山岳地帯、特に北部の大コーカサス山脈は、冷たい北風を遮り、温暖な気候をもたらします。東部は乾燥した大陸性気候で、夏は暑く冬は温暖です。一方、西部は黒海の影響を受け、山脈に囲まれていることから湿潤な亜熱帯気候で東部と比べ湿度も雨量も多いです。この多様な気候が、ジョージアワインの個性豊かな味わいを生み出す要因となっています。また、ジョージアは葡萄品種の宝庫で、500 種以上もの土着品種が存在すると言われています。しかし、1980 年代に行われた禁酒法により多くの葡萄樹が引き抜かれ、現在では約 45 種が商業用として生産されています。

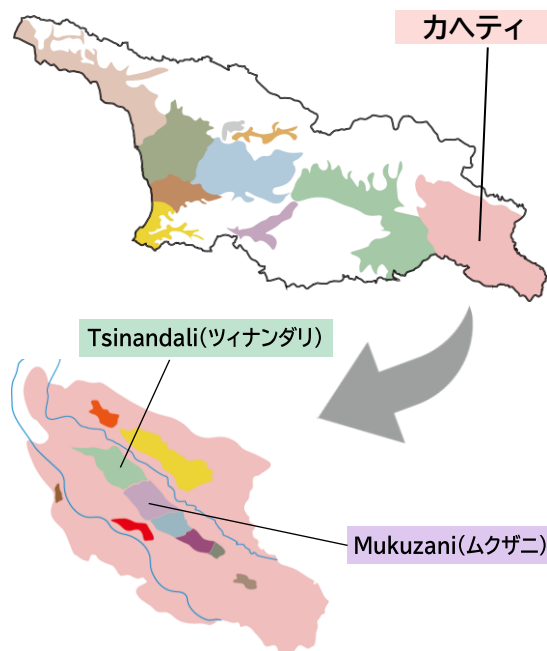
ワイン醸造は主に、「伝統式醸造」と呼ばれるクヴェヴリ（卵型をした素焼きの甕）で発酵を行う醸造と、「ヨーロッパ式醸造」と呼ばれる近代的設備を用いて行う醸造があります。クヴェヴリによるワイン造りは非常に手間がかかるため、1920 年代にはソビエト政府から非効率と見なされ、商業的な生産はほとんど行われなくなりました。そうした背景から、現在でもジョージアワインの生産量の 90% 近くは「ヨーロッパ式醸造」で造られています。しかし、クヴェヴリによる「伝統式ワイン醸造」は 2013 年にユネスコの「世界無形文化遺産」に登録され、独自の文化が再度見直されていき、徐々にクヴェヴリによる生産は増えてきています。

ジョージアのワイン産地は 10 の生産エリアがあり、29 の PDO (Protected Designation of Origin / 原産地呼称保護) が存在します。その中でも東部に位置する「カヘティ地方」と西部の「イメレティ地方」がその主要産地として重要視されています。



最も重要な産地「カヘティ」

カヘティ地方はジョージアワインを語る上で最も重要な産地で、国内葡萄栽培面積の 70% 以上、収穫量の 93% を占めています。29 ある PDO のうち 20 がカヘティにあります。内陸で黒海の影響をほとんど受けず、大コーカサス山脈からの寒気も加わる為、西部より乾燥しています。全般的に穏やかな亜熱帯性気候となり、年間降水量、積算温度は南フランスと同じくらいです。高品質なカヘティのワインは、ルカツィテリ、ムツヴァネ、サペラヴィ等、カヘティの土着品種を使って、ヨーロッパ式と伝統式醸造のどちらからも造られます。現在、多くのカヘティ ワインはヨーロッパ式で造られていますが、クヴェヴリを用いた醸造法は歴史的にみても非常に重要で、世界でも類をみない独特な製法となっています。クヴェヴリを用いた醸造法は幾つかありますが、その中でもカヘティの製法が歴史的に最も古く実用的で海外でも注目されています。



<カヘティ地方の PDO>

- | | | | |
|-----------------|---------------|----------------------|-------------------|
| 1. Tsinandali | 6. Kardenakhi | 11. Vazisubani | 16. Tarapi |
| 2. Mukuzani | 7. Tibaani | 12. Akhasheni | 17. Zegaani |
| 3. Kindemarauli | 8. Teliani | 13. Napareuli | 18. Akhmeta |
| 4. Kakhet | 9. Manavi | 14. Kvareli | 19. Akhoebi |
| 5. Kotehi | 10. Gurjaani | 15. Saperavi Khashmi | 20. Kisi Magraani |

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 3 月時点のものです。

カヘティのマイクロゾーン、PDO ツィナンドリからのワイン
一部をオーク樽で熟成させた、樽の要素がバランスよく調和した 1 本



ツィナンドリ カヘティ 2023 New
Tsinandali Kakheti

ジョージアの東に位置するカヘティの PDO ツィナンドリの畑からのワインです。土着品種のルカツィテリ主体にムツヴァネをブレンドしています。白い花、柑橘系の果実のアロマが広がります。口を含むとエレガントで複雑、丸みがあり、バナナを思わせるトロピカルフルーツのフレイバーは、フレッシュな柑橘系の果実の要素にかすかに感じる樽の要素がバランス良く調和しています。畑の標高は 300~800m、粘土質土壌です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。アルコール発酵はステンレスタンクで 10 日~21 日間、熟成は一部をオーク樽で 6 ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ/PDO ツィナンドリ
葡萄品種：ルカツィテリ、ムツヴァネ 熟成：一部をオーク樽で 6 ヶ月
品番：GE-002/JAN：4935919990028/容量：750ml

ルカツィテリ

カヘティの主要品種。ジョージア語で「赤い茎」を意味する。酸味が高く、香りが控えめなため、アロマティックなムツヴァネとブレンドされることがある。

PDO ツィナンドリ

カヘティにある白ワインの PDO で、ルカツィテリとムツヴァネから造られる。ムツヴァネは最大 15%までブレンドが認められている。

¥1,760(本体価格¥1,600)

ジョージアを代表する黒葡萄サペラヴィによる、フレッシュな赤ワイン



サペラヴィ カヘティ 2023 New
Saperavi Kakheti

土着品種のサペラヴィによるフレッシュな赤ワインです。この品種に特徴的な熟したチェリーを思わせるアロマ、口を含むと肉厚でジューシーなブラックベリー、ドライブルーンの要素が混ざるフレイバーがあります。余韻は丸みがあってジューシー、最後にしっかりと熟したタンニンが感じられます。畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は沖積土です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで 20~28 度に管理しながら約 14 日間行います。熟成はフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで 30 日間行います。最後に軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc.12.5%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：GE-006/JAN：4935919990066/容量：750ml

サペラヴィ

カヘティの主要品種。ジョージア語で「染める」を意味する。果肉は赤く、アントシアニンが多量に含まれているため、出来上がるワインは濃い色調となる。晩熟で寒さに強く、ジョージア全土や近隣諸国、また丹後や能登など日本でも栽培されている。

¥1,760(本体価格¥1,600)

サペラヴィを“セミ ドライ”仕立てにした、親しみやすい赤ワイン



ピロスマニ サペラヴィ 2023 New
Pirosmeni Saperavi

土着品種のサペラヴィを使ったやや辛口仕立ての赤ワインです。熟したチェリーを思わせるアロマ、口を含むと若々しくフルボディ、深みのある甘い果実のフレイバーがあり、やわらかですがスパイシーな要素も混ざっています。調和のとれた余韻にはブラックベリーのニュアンスが感じられます。畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は沖積土です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで 12~18 度に管理しながら約 14 日間行います。熟成もフレッシュな果実のキャラクターを保つため、ステンレスタンクで 30 日間行います。最後に軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・ミディアムボディ（やや辛口）】 <Alc.13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：GE-005/JAN：4935919990059/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



カヘティにある PDO ムクザニからの サペラヴィを樽熟させた 1 本

ムクザニ カヘティ 2023 **New** Mukuzani Kakheti

紫を帯びた深みのある濃い赤色、ブラックベリーやカシス、プラムを思わせる豊かなアロマにかすかに樽によるバニラが感じられます。口に含むとたっぷりと熟した果実味があり、長い余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。畑は標高 300～800m の間に位置し、土壌は沖積土です。樹齢は 15～20 年、垣根仕立て、植密度は 4,000～5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで 18～25 度に管理しながら約 14 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で 3～6 ヶ月行い、ワインに複雑さと骨格を与えます。最後に軽くフィルターをかけてボトルリングします。

【赤・フルボディ】＜Alc.13.0%＞国／地域等：ジョージア／カヘティ／PDO ムクザニ
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：フレンチオーク樽で 3～6 ヶ月
品番：GE-007／JAN：4935919990073／容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

PDO ムクザニ

カヘティにある赤ワインの PDO で、サペラヴィから造られ、力強い赤ワインが生まれる。

生産者の上級シリーズの“プレミアム コレクション” サペラヴィのポテンシャルの高さが感じられる 1 本

サペラヴィ プレミアム コレクション カヘティ 2023 **New** Saperavi Premium Collection Kakheti

ルトヴェリシの所有する自家畑の中でも最も古い 40ha の畑の特に優れた品質の葡萄を使用しています。熟したベリーやカシス、プラムの果実に加え、樽由来のバニラやスパイスの要素があります。ベルヴェットのようにしなやかなでありながら、しっかりとしたタンニンがあり、長期熟成のポテンシャルを感じさせてくれます。非常に調和のとれた味わいで長い余韻が感じられます。畑の標高は 500m、土壌は沖積土です。樹齢は 15～20 年、垣根仕立て、植密度は 4,000～5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に手摘みで行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで 18～25 度に温度管理しながら約 14 日間行います。熟成は 225L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月行い、ワインに複雑さ、骨格を与えます。



【赤・フルボディ】＜Alc.13.0%＞国／地域等：ジョージア／カヘティ
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：225L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：GE-009／JAN：4935919990097／容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



QVEVRI WINE

ジョージアでは、紀元前から受け継がれてきた、クヴェヴリと呼ばれる卵型をした素焼きの甕でワインを醸造する伝統的なワイン造りは今もなお続いています。クヴェヴリで果汁を果皮、果梗、種とともに漬け込み、醸しを行います。卵型の形状が果汁と果皮等の循環を促し、土の中で低温に保たれるため、発酵と熟成がゆっくりと進行します。白ワインは、黄金から琥珀の色調を帯びた豊富なフェノールと独特のアロマ、程よいタンニンを持つワインが出来上がります。これがオレンジワインの原点と言われおり、ジョージアではこれらを「アンバー ワイン（琥珀色のワイン）」と呼びます。赤ワインも同様に造られます。伝統的にジョージアでは果汁と共に果皮、茎、種、などを漬け込みクヴェヴリで発酵させたワインのスタイルをデダゼ（dedaze）と呼び、対して果汁のみをクヴェヴリで発酵するワインをウデド（udedo）と呼んでいます。



クヴェヴリで仕込んだ、ジョージアの伝統スタイル 個性溢れる“アンバー ワイン”

キシ クヴェヴリ カヘティ アンバー ワイン 2023 **New** Kisi Qvevri Kakheti Amber Wine

熟した黄色の果実を思わせる柔らかなアロマが感じられます。口当たりはフルボディでバランスが良く、長い余韻が感じられます。最小限のフィルターにしているため、自然の澱が見られる場合があります。畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は沖積土です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はクヴェヴリで約 14 日間行い、熟成もクヴェヴリで 5~6 ヶ月行います。

【白（オレンジワイン）・辛口】<Alc.12.5%> <蠟キャップ>

国/地域等：ジョージア/カヘティ 葡萄品種：キシ 100% 熟成：クヴェヴリで 5~6 ヶ月

品番：GE-003/JAN：4935919990035/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

ルカツィテリ クヴェヴリ カヘティ アンバー ワイン 2023 **New** Rkatsiteli Qvevri Kakheti Amber Wine

様々なドライフルーツを思わせるアロマとフレイバーがあります。余韻にしっかりとしたタンニンが感じられます。最小限のフィルターにしているため、自然の澱が見られる場合があります。畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は粘土質です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はクヴェヴリで約 14 日間行い、熟成もクヴェヴリで 5~6 ヶ月行います。

【白（オレンジワイン）・辛口】<Alc.12.5%> <蠟キャップ>

国/地域等：ジョージア/カヘティ 葡萄品種：ルカツィテリ 100% 熟成：クヴェヴリで 5~6 ヶ月

品番：GE-004/JAN：4935919990042/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



サペラヴィをクヴェヴリで仕込んだ、伝統的なスタイル ジョージアの個性溢れる 1 本



サペラヴィ クヴェヴリ カヘティ 2023 **New** Saperavi Qvevri Kakheti

ブラックベリーやチェリー、プラムの深いアロマに土っぽさ、スパイスの要素が混ざっています。口を含むとフルボディで骨格があり、熟した黒い果実やスパイス、アロマに感じた土っぽいフレーバーがあります。よくこなれたタンニン、長い余韻と調和のとれた酸が感じられます。畑は標高300～800mの間に位置し、粘土質土壌です。樹齢は15～20年、垣根仕立て、植密度は4,000～5,000本/haです。収穫は気温がまだ低い早朝に手摘みで行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。破碎した葡萄は果皮、種、果汁と共に土に埋めたクヴェヴリで約14日間、醸し発酵を行います。発酵は葡萄の果皮についた自然酵母によって行われます。熟成も同じクヴェヴリで5～6ヶ月行います。粘土製のクヴェヴリのおかげで微量のマイクロオキシジェネーションが自然に行われ、タンニンを和らげ、ワインに複雑さ、骨格が与えられます。クヴェヴリの中で自然に澱が沈むため、フィルターや清澄のための添加物を加える必要がありません。



クヴェヴリを清掃する道具

【赤・フルボディ】＜Alc.13.0%＞国／地域等：ジョージア／カヘティ
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：クヴェヴリで5～6ヶ月
品番：GE-008／JAN：4935919990080／容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

CHACHA

— チャチャ —



Chacha（チャチャ）は、ジョージアの伝統的な蒸留酒で、主にワイン造りで压榨された後に残る葡萄の搾り滓を蒸留して造られますが、他の果物を使用する場合もあります。ジョージアでは消化不良などにも効果がある医療酒と言われ、多くの家庭でも自家製のチャチャが造られるほど、ジョージアの人々に親しまれています。

ルカツィテリの搾り滓を使用した蒸留酒。豊かなフレーバーと余韻が楽しめる 1 本。 チャチャ クラシック (左) **New**

Chacha Classic

葡萄の搾り滓を蒸留して造るジョージアの伝統的な蒸留酒で「グレープウォッカ」とも呼ばれます。また、ジョージアでは葡萄の搾り滓自体も「チャチャ」と呼ばれます。ルカツィテリの搾り滓を使用し、発酵させて得られたアルコールを蒸留器で2度蒸留します。リッチで非常にバランスのとれた味わい、フレーバーがあり、スムーズで長い余韻が楽しめます。

【辛口】＜Alc.40.0%＞国／地域等：ジョージア

品番：GE-010／JAN：4935919990103／容量：500ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

樽で熟成させた、よりリッチで深みのある 1 本。

チャチャ オーク バレル (右) **New**

Chacha Oak Barrel

葡萄の搾りかすを発酵させて得られたアルコールを蒸留器で2度蒸留します。ルカツィテリの搾り滓を使用しています。オーク樽で3ヶ月から最大6ヶ月熟成させます。樽熟成によりかすかに樽の要素が感じられる複雑なアロマがあります。口当たりはスムーズ、よりリッチで深みのあるフルーツ、樽由来の木やバニラの要素がフレーバーに感じられます。

【辛口】＜Alc.40.0%＞国／地域等：ジョージア

品番：GE-011／JAN：4935919990110／容量：500ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)