



AMBER WINE

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『アンバー ワイン』

🍷 オレンジワインの原点

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。

🍷 ジョージアの権威ある賞に選出

このワインの生産者ルトヴェリシは、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。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。



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。



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

オレンジピールやドライアプリコットなど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。

【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 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ーバーがあります。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。

【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)

QVEVRI WINE

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 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。口に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野生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。

【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)



大変好評いただいております！
葡萄の搾り滓を原料にして造る、ジョージアの蒸留酒

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があります。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！本 チャチャ クラシック (左)

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！本 チャチャ オーク バレル (右)

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)

