

ジョージアで「ビジネス オスカー」と例えられるほどの権威を持つ “No.1 GOLDEN BRAND 2025”に選出されました！



GOLDEN BRAND

ゴールデン ブランドは、ジョージアで「ビジネス オスカー」と例えられる、最も権威と影響力があるビジネスアワードで、専門家と消費者の公開投票で決定されます。2025 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。2023 年に同賞を受賞して以来、2 度目の快挙です。

ルトヴェリシが所有する中で最も古く、特に優れた葡萄を使用
フレンチオークの樽で熟成させた“サペラヴィの上級キュヴェ”

サペラヴィ プレミアム コレクション カヘティ 2022 Saperavi Premium Collection Kakheti

ルトヴェリシが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。

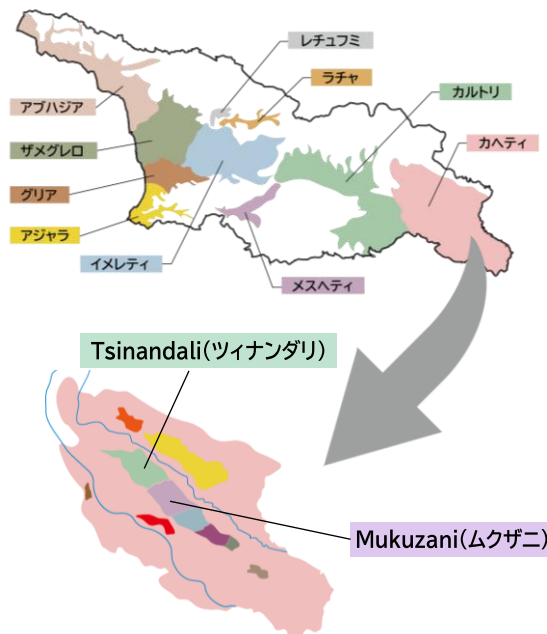
【赤・フルボディ】＜Alc.13.0%＞ 国／地域等：ジョージア／カヘティ
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：225L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：GE-009／JAN：4935919990097／容量：750ml
¥3,300(本体価格¥3,000)



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、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 |

過去に 2019VT が“Decanter WWA 2021”で 97 点&プラチナメダルを獲得
カヘティの伝統的なクヴェヴリ製法で造る、もう一つの上級品



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イバーがあります。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、骨格を与えられます。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。

【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)

PDO ムクザニの力強い味わいを活かし、樽熟成させた 1 本



ムクザニ カヘティ 2023

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 で使用品種はサペラヴィのみが認められており、力強い赤ワインが生まれる。