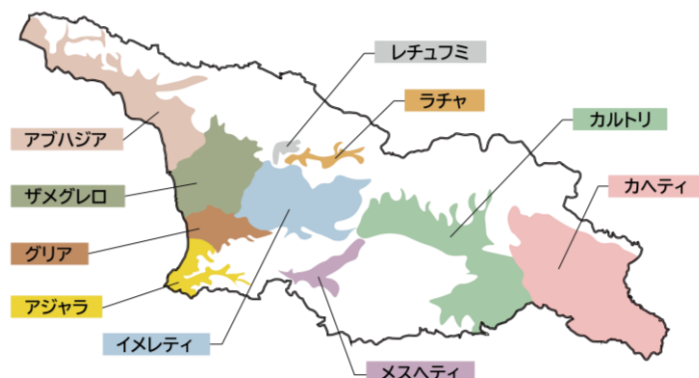




「ワイン造りの伝統と歴史を次世代へ繋いでいきたい」という思いからワイナリーを設立 徹底した品質管理と 経験豊富な醸造家が醸す注目の“ジョージア ワイン”

シルダ ワイナリーは2014年にジョージアのカヘティ地方に位置するシルダ村に設立されたまだ歴史の若いワイナリーです。葡萄栽培とワイン造りはジョージアの文化に深く根差しており、ジョージアの多くの人々は自分のワインを造ることによってその伝統と歴史を継続させたいと願っています。創業者であるナティア チハルチシヴィリとミヘイル チハルチシヴィリも同じ想いでした。

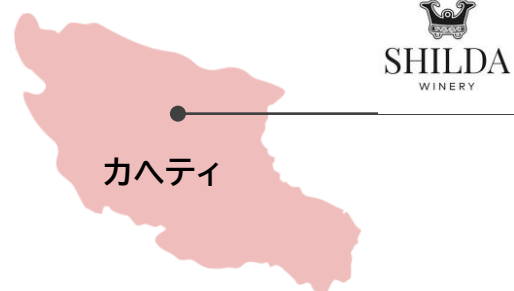
彼らは家族のワイン造りの伝統を守りつつ、ジョージア ワインの唯一無二の個性を世界中の人々と共有したいと考え、ワイナリーを設立するに至りました。何世紀にもわたる伝統を尊重しながら、現代的な醸造技術を融合させ、ジョージアの土着葡萄の特徴とテロワールを反映した高品質なワイン生産に注力しています。



ナティア チハルチシヴィリ



ミヘイル チハルチシヴィリ





良いワインは良い葡萄から 徹底した葡萄の品質管理

自家畑の葡萄（全体の 10%）と地元の栽培農家の葡萄を使用してワインを生産しています。栽培農家とは長期契約を行い、シルダのワインメーカーのチームが栽培農家と連携し、葡萄の品質管理を行っています。栽培は灌漑を行わないドライファーマーミングを実践、また収量制限のためにグリーンハーベストを行い、品質向上を目指しています。

経験豊富なワインメーカーが表現する ジョージア ワインの個性

醸造はチーフワインメーカーのティムラズ コルタヴァが中心となり、葡萄品種、そしてその土地の特徴を表現したワイン造りを行っています。ジョージアの州立農業大学および国立大学で葡萄栽培、醸造学を学び博士号を取得、その後、ウクライナやイギリスの大学でさらに研鑽を積みました。国内外の複数のワイナリーで経験を積んだ後、2019 年にシルダ ワイナリーに加入しました。彼にとってワイン造りは単なる職業以上の意義を持つものです。葡萄畑こそがジョージアの主要な価値の源泉であると信じています。

2023 年のインタビュー記事において彼は以下のように語っています。
「8000 年の伝統を誇る、ワイン発祥の地であるジョージアは我々に大きな強みをもたらすと同時に大きな責任も課しています。葡萄の収穫という神聖な儀式には、多大な労力と意見の交換、そして責任が求められます。私はチームと共に、一粒、一粒の葡萄が我々にどれほどの恵みをもたらしてくれるかを強く感じています。」



ワインメーカーのティムラズ コルタヴァ

カヘティが発祥といわれるジョージアを代表する白葡萄 程よい酸とフルーツの豊かな風味が特徴

シルダ ルカツィテリ 2025

Shilda Rkatsiteli

カヘティ地区の葡萄から造られています。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系のアロマにかすかに白い花の要素が混ざっています。口に含むと非常にバランスのとれた酸があり、やわらかなミネラルの要素がアクセントを与えています。畑の標高 530m、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブルギョーです。畑の土壌は腐植質を多く含む石灰岩質（レンジナ）です。収穫は9月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。圧搾後、アルコール発酵は 12~14 度の低温に温度管理しながら 21 日間ステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 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：ステンレスタンク

品番：GE-012/JAN：4935919990127/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)





カヘティ地方で古くから栽培されてきた、ジョージアを代表する白葡萄
アロマティックで生き生きとした酸が特徴です

シルダ ムツヴァネ 2025

Shilda Mtsvane

カヘティ地区の葡萄から造られています。ムツヴァネは生き生きとした酸が特徴です。口に含むとフレッシュでキレが良く、様々な柑橘系の果実のフレーバー、クリーンで爽やかな余韻が感じられます。畑の標高 530m、栽植密度 3,500～4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨーです。畑の土壌は沖積石灰質およびシナモン質石灰岩です。収穫は 9 月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。圧搾後、アルコール発酵は 12～14 度の低温に温度管理しながら 21 日間ステンレスタンクで行います。



【白・辛口】＜Alc. 12.0%＞ 国／地域等：ジョージア／カヘティ

葡萄品種：ムツヴァネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：GE-013／JAN：4935919990134／容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



カヘティのマイクロゾーン、PDO ツィナンダリからのワイン
ルカツィテリの豊かさとムツヴァネの香りの高さが
見事に調和した、バランスの良い 1 本

シルダ ツィナンダリ 2025

Shilda Tsinandali

カヘティの PDO ツィナンダリの葡萄を使用しています。柑橘系の果実、熟した洋梨、リンゴを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むとしっかりとした酸、さらに複雑さも感じられます。非常にバランスのとれたワインに仕上がっています。畑の標高 530m、栽植密度 3,500～4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨーです。畑の土壌は沖積石灰質およびシナモン質石灰岩です。収穫は 9 月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。圧搾した後、アルコール発酵は 12～14 度の低温に温度管理しながら 21 日間ステンレスタンクで行います。

【白・辛口】＜Alc. 12.5%＞ 国／地域等：ジョージア／カヘティ／PDO ツィナンダリ

葡萄品種：ルカツィテリ 90%、ムツヴァネ 10%

熟成：ステンレスタンク

品番：GE-014／JAN：4935919990141／容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



程よいタンニンが心地よく感じられる 親しみやすい“オレンジワイン”

シルダ ルカツィテリ オレンジ 2023

Shilda Rkatsiteli Orange

カヘティ地方のルカツィテリで造られるオレンジワインです。ドライフラワーや熟した洋梨、スイカズラを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと熟したマルメロやアブリコットのフレーバーが感じられ、非常になめらかで丸みのある口当たりです。畑の標高 530m、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨー、畑の土壌は腐植質を多く含む石灰岩質（レンジナ）です。収穫は 9 月上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、16~18 度の低温に温度管理しながら果皮と共に 21 日間発酵させ、さらに 2 ヶ月の醸しを行います。果皮浸漬による程よいタンニンが心地よく感じられます。

【オレンジ・辛口】 <Alc. 13.0%> 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：ステンレスタンク

品番：GE-015/JAN：4935919990158/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

希少品種キシを使い

クヴェヴリで仕込む伝統的スタイルの

“オレンジワイン”

ルスタヴェリ キシ クヴェヴリ アンバー ワイン 2024

Rustaveli Kisi Qvevri Amber Wine

カヘティ地区の葡萄から造られます。畑は標高 600m の斜面に位置し、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨー、土壌は腐植質を多く含む石灰岩質（レンジナ）です。収穫は 9 月の上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は選果テーブルでさらに厳しく選別を行います。除梗した後、全体の 70%の葡萄を破碎します。その後、伝統的なクヴェヴリに移し発酵を行います。熟成もクヴェヴリで 6 ヶ月行います。アブリコットやスパイスの混ざるアロマ、口に含むと程よい酸、なめらかで調和のとれた繊細なタンニンがあり、長い余韻が感じられます。

【オレンジ・辛口】 <Alc. 13.0%> 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 6 ヶ月

品番：GE-016/JAN：4935919990165/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ソフトでフルーティなスタイルが楽しめるサペラヴィ

シルダ サペラヴィ 2025 Shilda Saperavi

カヘティ地区のサペラヴィから造られます。レッドチェリーやブラックチェリー、熟したプラムの豊かなアロマが広がります。ソフトで柔らかなタンニンと心地よい酸が素晴らしく調和し、ジュシーでしなやかな口当たりがあります。畑は標高 450m の斜面に位置し、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、葡萄の仕立てはダブル ギヨー、土壌はシナモン質石灰岩と砂利を含む古い沖積土です。収穫は 9 月の上旬に畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、23~26 度に温度管理しながら 18 日間発酵させます。

【赤・ミディアムボディ】 <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-017/JAN：4935919990172/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

PDO ムクザニで育つ、豊かな果実味を持つサペラヴィが表現された 1 本

シルダ ムクザニ 2025 Shilda Mukuzani

カヘティの PDO ムクザニの葡萄を使用しています。ブラックチェリーやプラムの豊かなアロマにスパイスや微かにオークの要素が感じられます。豊かでありながら洗練されたタンニン、バランスのとれた酸が全体を支えています。畑は標高 450m の斜面に位置し、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、仕立てはダブル ギヨー、畑の土壌はシナモン質石灰岩、目の粗い堆積土および褐色森林土で構成されています。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、23~26 度に温度管理しながら 18 日間発酵させます。その後、同じステンレスタンクで 6 ヶ月熟成させます。樽のニュアンスを与えるためにオークスターブを使用します。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 12.5%> 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：ステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：GE-018/JAN：4935919990189/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

ナイトハーベストにより、豊かなアロマとフレーバーを表現した 1 本

樽熟成による微かなバニラの要素が豊かな果実味とバランス良く馴染んでいます

キルケ サペラヴィ 2022 Kirke Saperavi

このワインに使用するサペラヴィの畑はカヘティの PDO ナパレウリにあります。標高は 550m、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、仕立てはダブル ギヨーです。土壌は腐植質を多く含む石灰岩質（レンジナ）です。収穫は 9 月上旬、気温が低い夜間に手摘みで行います。収穫後、日の出より前に除梗破碎して醸造を行うため、すべての畑はセラーから 50km 圏内の場所にあります。手摘みで収穫した葡萄をセラーで注意深く選別します。発酵はステンレスタンクで 23~26 度に温度管理しながら 18 日間、熟成はオーク樽（新樽ではない）、一部はステンレスタンクで 6 ヶ月行います。レッドチェリーを思わせる赤い果実のアロマとフレーバーが広がります。口に含むとたっぷりとフルボディ、非常に滑らかな口当たりです。樽熟成によるかすかなバニラの要素が豊かな果実味とバランス良く馴染んでいます。心地よく、長い余韻が感じられます。

【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：樽と一部はステンレスタンクで 6 ヶ月

品番：GE-019/JAN：4935919990196/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

キルケとは、ホメロスの叙事詩「オデュッセイア」に登場する神秘的で特異な魔女です。物語の中でオデュッセウスと仲間たちがたどり着いた島は現在のジョージアの一部であったと考えられているそうです。ジョージアでは 100~150 年前に「キルケの収穫」と呼ばれる夜間収穫が行われていました。それに因み、このシリーズを「キルケ」と名付けています。



中世のジョージアの詩人、ルスタヴェリの名前を冠したシリーズで、樹齢の古い葡萄を使用します

平均樹齢 47 年の単一区画からの葡萄を使い 新樽で熟成させた上級ワイン

ルスタヴェリ サペラヴィ バレル セレクション 2022

Rustaveli Saperavi Barrel Selection

畑はカヘティの PDO ムクザニに位置しています。標高 550m、平均樹齢 47 年の単一区画、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、仕立てはダブル ギヨー、土壌はシナモン質石灰岩と砂利を含む古い沖積土です。深い粘土ロームの層があり、葡萄が熟すのに十分な水分を保っています。8月にグリーンハーベストを行い、良い葡萄だけを残します。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄が潰れないよう 10kg の小ケースを使い、セラーに運ばれます。除梗した後、葡萄本来の個性、アロマを保つため、5 日間 1~5 度でコールドマセレーションを行います。アルコール発酵は 22~23 度に保ちながらステンレスタンクで 12 日間行います。フリーランワインをミディアムトーストのフレンチオークの新樽に入れ、12 ヶ月熟成させます。熟した甘いチェリーを思わせる豊かな果実味に樽熟成による繊細なバニラの要素が混ざっています。口に含むとヴェルヴェットのようにしなやか、エレガントなタンニンが非常に心地よく感じられます。



【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ

葡萄品種：サペラヴィ、サペラヴィ ブデシュリ

熟成：フレンチオークの新樽で 12 ヶ月

品番：GE-021/JAN：4935919990219/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

ジョージアを代表する品種サペラヴィを クヴェヴリで仕込んだ、伝統的なスタイルの 1 本



ルスタヴェリ サペラヴィ クヴェヴリ 2023

Rustaveli Saperavi Qvevri

畑はカヘティの PDO テラヴィに位置しています。標高 500m、葡萄の平均樹齢は 35 年、栽植密度 3,500~4,000 本/ha、仕立てはダブル ギヨー、土壌はシナモン質石灰岩と砂利を含む古い沖積土です。収穫前の 8 月にグリーンハーベストを行い、良い葡萄だけを残します。収穫は 9 月上旬、畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄が潰れないよう 10kg の小ケースを使い、セラーに運びます。除梗した後、1~5 度でコールドマセレーションを行い、色とアロマを引き出します。その後、葡萄を伝統的なクヴェヴリに移し、発酵は 21~23 度で行います。出来る限り人的介入を避け、柔らかな抽出を行います。熟成も同じクヴェヴリで 6 ヶ月行います。熟したチェリーやプラムのジャムを思わせる豊かなアロマとフレーバーがあります。口に含むと豊かで柔らかなタンニンが心地よく感じられます。

【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 6 ヶ月

品番：GE-020/JAN：4935919990202/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)