



マナヴィ・ワインズ Manavi Wines

カヘティ地方 マナヴィ村 | トビリシから東へ車で約1時間

創業者ゲオルギー・アイヴァジアンは、2015年にトビリシでコーヒー豆の輸入・焙煎とカフェを手がけるCoffee LABを創業。マナヴィ村のムツヴァネで造ったワインを飲んだことがきっかけで村に畑を買い、ワイナリーを一から立ち上げた。

自社畑は約6ha。マナヴィ原産地呼称（1932年制定）の中心部約53haに点在する31区画からなる。ツイヴ＝ゴンボリ山脈の南斜面、標高550～750m、石灰質の基盤に褐色森林土と砂礫。品種はムツヴァネ・カフリ、ルカツィテリ、少量のサペラヴィ。野生酵母で自然発酵し、添加物は使わない。アンバーは1～2トンのクヴェヴリ、ペットナットと白はタンクで造る。年産2万～2万5千本。



No. 822 微発泡・ロゼ

サペラヴィ・
ペットナット・ロゼ

Saperavi Pet-Nat Rosé Extra
Brut

2023・750 ml

ペティアン・ナチュレル

品種 サペラヴィ

アルコール 12%

SO₂（総量） 13 mg/l

¥6,490 参考小売（税込）

果汁を1日静置し、沈殿物が沈んだら上澄みだけをステンレスタンクへ移して発酵。糖度を計算して瓶詰め。サペラヴィは果肉まで色が濃く、果汁だけでもロゼになる。イチゴの香り、わずかに残糖を感じる。



No. 823 微発泡・白

ムツヴァネ・
ペットナット

Mtsvane Pet-Nat Extra Brut

2023・750 ml

ペティアン・ナチュレル

品種 ムツヴァネ

アルコール 12.3%

SO₂（総量） 16 mg/l

¥6,490 参考小売（税込）

果汁を1日静置し、上澄みをステンレスタンクで発酵。糖度を計算して瓶詰め。リンゴ、洋ナシ、白い花、野生のハーブ。マナヴィの畑に共通するスモーキーさとミネラル。



No. 824 微発泡・白

ルカツィテリ・
ペットナット

Rkatsiteli Pet-Nat Extra Brut

2023・750 ml

ペティアン・ナチュレル

品種	ルカツィテリ
アルコール	12%
SO ₂ (総量)	12 mg/l

¥6,490 参考小売 (税込)

ムツヴァネのペットナットと同じ造り。洋梨、青リンゴ、花、蜂蜜のニュアンス。ムツヴァネより酸がシャープで、ミネラルも強い。



No. 825 白

ムツヴァネ・
ダイレクトプレス

Mtsvane — Direct Press

2023・750 ml

品種	ムツヴァネ
アルコール	13%
SO ₂ (総量)	32 mg/l

¥6,490 参考小売 (税込)

搾った果汁をステンレスタンクで発酵、1年間熟成して瓶詰め。柑橘、リンゴ、洋ナシ、ピーチ。スモーキーさとミネラル。



No. 827 白

ルカツィテリ・
ダイレクトプレス

Rkatsiteli — Direct Press

2023・750 ml

品種	ルカツィテリ
アルコール	12.3%
SO ₂ (総量)	26 mg/l

¥6,490 参考小売 (税込)

搾った果汁をステンレスタンクで発酵、1年間熟成して瓶詰め。洋梨、青リンゴ。骨格がしっかりし、酸は明るい。スモーキーさとミネラル。



No. 826 アンバー

ムツヴァネ・アンバー

Mtsvane — Amber

2023・750 ml

品種	ムツヴァネ
アルコール	11.7%
SO ₂ (総量)	23 mg/l

¥6,490 参考小売 (税込)

クヴェヴリで果皮とともに5ヵ月醸すアンバーワイン。発酵中はタンクもクヴェヴリも冷却し、約25℃に保つ。酵母を死なせず、過熟や煮詰めたような風味を避けるため。アプリコット、ハーブ、ドライフルーツ、蜂蜜、ナッツ、スパイス。

**No. 829** アンバー**ルカツィテリ・
スキンコンタクト**

Rkatsiteli — Skin Contact

2023・750 ml

品種 ルカツィテリ

アルコール 12%

SO₂ (総量) 33 mg/l**¥6,490** 参考小売 (税込)

ムツヴァネ・アンバーと同じく、温度管理したクヴェヴリで果皮とともに5ヵ月。ルカツィテリらしく酸とタンニンがしっかりしている。ドライアプリコット、干し草、紅茶の葉、クルミ、スパイス。

**No. 830** アンバー**ルカツィテリ・
ムツヴァネ**

Rkatsiteli-Mtsvane — Amber

2023・750 ml

品種 ルカツィテリ、ムツ
ヴァネ

アルコール 12%

SO₂ (総量) 37 mg/l**¥6,490** 参考小売 (税込)

同じくクヴェヴリで果皮とともに5ヵ月。ジョージアの二つの主要白品種をブレンド。アプリコット、オレンジの皮。ムツヴァネからハーブと花、ルカツィテリからスパイスとナッツ。

**No. 828** アンバー**ルカツィテリ・オーク**

Rkatsiteli (Oak Barrel) — Amber

2022・750 ml

品種 ルカツィテリ

アルコール 12.3%

SO₂ (総量) 23 mg/l**¥6,490** 参考小売 (税込)

クヴェヴリで果皮とともに5ヵ月醸した後、20%を新樽、80%をクヴェヴリで6ヵ月熟成してブレンド。ゲオルギーが試作を重ねたキュヴェ。アプリコット、ドライフルーツ、オレンジの皮、スパイス。酸と骨格がしっかりし、長期保存に向く。

**No. 831** 赤**サペラヴィ**

Saperavi

2024・750 ml

品種 サペラヴィ

アルコール 13.9%

SO₂ (総量) 39 mg/l**¥6,490** 参考小売 (税込)

果皮とのマセラシオンは5日間のみ。その後は果汁だけをアンフォラで発酵し、6ヵ月熟成。SO₂は少量添加。サペラヴィとしては軽く、タンニンは締まっている。アルコールは高め。2024年は収穫が安定した年。