



オリ・マラニ Ori Marani

シダ・カルトリ地方 イゴエティ村 | トビリシから北西へ車で約1時間

2017年、シャンパーニュ出身の醸造家バスティアン・ヴァルスコットと、ジョージア出身の妻ニノが設立。バスティアンはブドウ農家の家に生まれ、ブルゴーニュで醸造学を学んだ後、留学先のカナダでニノと出会い、ジョージアへ移住した。

ブドウは農薬や化学肥料を使わない家族経営の契約農家から購入し、手摘みで収穫する。野生酵母で発酵し、クヴェヴリとフランス産の古樽を使い分ける。生産の中心は瓶内二次発酵のスパークリングで、スティールワインは少量。ワイナリー名はジョージア語で「二つのマラニ（ワインセラー）」。



No. 817 泡・白

ニノ

Nino

NV（2022年収穫）・750 ml

瓶内二次発酵・エクストラブリュット

品種 ツイツカ、ツォリコ
ウリ、ゴルリ・ムツ
ヴァネ、チヌリ

アルコール 11.2%
SO₂（総量） 32 mg/l
残糖 2.7 g/l

¥7,150 参考小売（税込）

イメレティ、レチフミ、カルトリのブドウ。クヴェヴリ（10%）とフランス産の古樽（90%）で1年間発酵・熟成し、2023年9月にブドウ果汁を加えて瓶詰め、瓶内二次発酵。二次発酵に砂糖ではなくブドウ果汁を使うのは2021年から。リンゴ、洋ナシ、柑橘、アニス、ナッツ、野菜のようなニュアンス。名前はニノから。



No. 818 泡・ロゼ

ラオーラ

Laora

NV (2022年収穫) ・ 750 ml

瓶内二次発酵・エキストラブリュット

品種 ツイツカ、ツォリコ
ウリ、ゴルリ・ムツ
ヴァネ、チハヴェ
リ、アラダストゥリ

アルコール 10.9%

SO₂ (総量) 35 mg/l

残糖 5.0 g/l

¥7,150 参考小売 (税込)

複数の産地の土着品種。クヴェヴリ (10%) とフランス産の古樽 (90%) で1年間発酵・熟成し、2023年9月にブドウ果汁を加えて瓶詰め、瓶内二次発酵。黒ブドウのアラダストゥリとチハヴェリが入るため、色はごく淡いロゼから黄金色。トロピカルフルーツと黄色い果実、樽由来のニュアンス、スパイスと土っぽさ。



No. 819 白

コーカサスへの追放

Exile on Caucasus

2023 ・ 750 ml

品種 ルカツィテリ

アルコール 12.8%

SO₂ (総量) 33 mg/l

¥6,600 参考小売 (税込)

カヘティ地方、ウロエビとツァラピの畑のルカツィテリ。70%はダイレクトプレス、30%は2週間のマセラシオン。フランス産古樽とクヴェヴリで発酵・熟成。アプリコット、ブラッドオレンジ、黄桃。



No. 820 赤

ニータ

Nita

2022 ・ 750 ml

品種 サペラヴィ

アルコール 13.4%

SO₂ (総量) 13 mg/l

¥6,490 参考小売 (税込)

カヘティ地方ハシュミ村、標高800m、粘土と石灰の土壌、樹齢20年。農薬・化学肥料を使わない家族経営の小さな畑のブドウ。14日間のセミ・カルボニック・マセラシオン、野生酵母で発酵。クヴェヴリとフランス産古樽で発酵・熟成し、無清澄・無濾過。生産3,400本。木イチゴ、ラズベリー、ブラックチェリー、甘草、バニラ。タンニンは細かく、サペラヴィとしては軽い。

ママスタン Mamastan

生産者 ニノ・グヴァンツェラゼ（個人） | イゴエティ村

オリ・マラニの共同創業者ニノが、個人の名義で造るワイン。名前はジョージア語で「お父さんと一緒に」。2022年、オリ・マラニの立ち上げを支えた父ズラのために始めた。オリ・マラニを通じて輸入している。



No. 821 白

ママスタン

Mamastan

2023・750 ml

品種	ツォリコウリ、ツイツカ、クラフナ
アルコール	11.5%
SO ₂ （総量）	28 mg/l

¥6,100 参考小売（税込）

ツォリコウリはメルコとバザレティの畑から。野生酵母で発酵し、フランス産の古樽で発酵・熟成。わずかに炭酸ガスが残る。白い花の香り、果実の凝縮感。生産550本。