

ジョージア Georgia

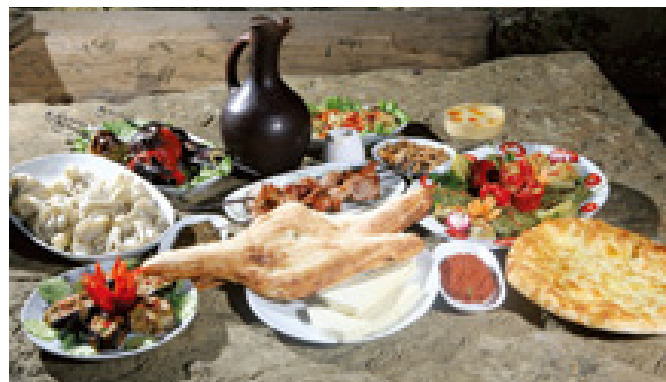
(旧グルジア)



左/古都ムツタへ。聳えるのは、スヴェスティツボヴェリ大聖堂（世界文化遺産）。中/スブラのひとこま。「タマダ」と呼ばれる乾杯役に選ばれるのは名誉とされる。右/カヘティ地区のぶどう畑。



クヴェヴリ



上/クヴェヴリの貯蔵室。右/洒落た陶器入りのものも多いジョージアワイン。クヴェヴリは、専門店や通販などで手に入るが、量は少ない。左/伝統料理の数々。中央の細長いパンが「ブリ」。ジョージアはチーズの種類も豊富。

ジョージアでポピュラーなぶどう種「サペラヴィ」のクヴェヴリを初めて飲んだ時、濃厚な赤色と並々ならぬ香り高さに驚いた。口に含むと芳醇な果実味が広がり、コクあるタンニンが料理の味わいを深める。その美味しさに感動し、数少ないクヴェヴリを買い占めに走ったほど。

ジョージアの主食に、円形の石釜の壁面に生地を張り付けて焼く「ブリ」というパンがある。こんがり焼けたブリとチーズにクヴェヴリのマリナーージュは最高だという。スパイスや食材も豊かで、祝い事やもてなしに人を招き、テーブルいっぱいの料理と自家製ワインを振る舞う慣習（スブラ）がある。その乾杯と進行役は人々を感動させるスピーチを行うのが重要とされる。そんな身も心も健やかになる食文化と唯一無二の自然派ワインが、ジョージアを長寿国たらしめる所以か。

黒

海の東岸に位置するジョージア。8000年前よりワイン作りが行われていたとされ、紀元前から続くワインの伝統製法が無形文化遺産に登録されている。

そこに欠かせないのが、卵形をした土製の大きな壺で、製法の代名詞にもなっている「クヴェヴリ」。土選びから素焼きに至るまで代々続く高度な職人技によって造られ、温度変化の少ない地中に埋める。そこに、足踏みで液状にしたブドウジュース、皮や種、時に茎までも一緒に流しこんで蓋をして発酵。その後、上澄みを別のクヴェヴリに移し替えて熟成させる。全ての工程が、古来の様々な道具を使って全て手作業で行われる。