

心のあ

りようは必ずワインに宿る。販売員の心や輸入者の心でさえワインの味を左右するので、造り手の心はワインそのものの精神を決定づけます。

偉大な味のワインは偉大な土地から生まれ、美しい味のワインは美しい心から生まれる。テミは、出合った中で一番美しい味のワインです。生産者の前で私は年甲斐もなく泣いてしまいました。美しさに感動しただけではありません。テミのワインが曇りのない鏡のように映し出す様々なものに対して、泣く以外の反応がでなかったのです。

グルジア語で共同体を意味するテミは、1989年に設立された社会的弱者のための施設です。精神や身体に障害がある人たちが、捨てられた子供たち、国や社会から疎外されたいろいろな理由で通常の暮らしができない人たちが、百人ほど、ここで暮らしています。

ソ連終焉の1991年にこの施設を買い取ったのが、もと建築家のニコロス・クヴァシヤリさんです。若干の運営資金はグルジア政府が供出しますが、それでは最低限の暮らしを賄う費用の三分の一にしかありません。残り三分の一は世界中からの寄付。そして三分の一は、テミの24ヘクタールの畑からの農産物や手作りの家具を販売した収益を当てます。彼らの健康に留意するため、農産物は最初から無農薬で

テミ

Temi

カヘティ

障害者施設で造られる
世界で最も美しいワイン



ニコロス・クヴァシヤリさんはテミに生涯を捧げています。「ここに暮らす全員が家族だから」と、結婚もせず、身寄りのない子供を養子にして学校に通わせています。

栽培されています。

ソ連崩壊後や戦争中の苦勞をまさに身に沁みて知るニコロズさんは、「このような施設、そしてそこに暮らす人々が生き残っていくためには経済的な自立が必要」と考え、それまでは自家用のみだったワインを二年前から販売することにした。プロフェッショナルな醸造家がテミにはいませんから、ブドウ栽培からワイン醸造までの全作業は、ニコロズさん、アシスタント、コミュニティに暮らす人たち、そして外部のボランティアによって行われます。当然「ワインの勉強をしたことがない」と言いますが、グルジアでは誰もがワインを造るので、そしてグルジアのワイン製法は完成されているので、きちんとワインができます。どうしても専門的な知識や技術が必要な際は近隣のワイナリーが教えてくれるそうですし、時折外国の醸造家も来るそうです。

テミの畑は名高いグラン・クリュ、キンズマラウリの中にあります。偶然ですが、よかったです感謝します。ですからサペラヴィ品種で造られる甘口ワインには、この栄光の名前がちんと書いてあります。グルジアのグラン・クリュで、オーガニックで、美しい心をもつ人に率られる邪念なき人々が造ったら、どういふワインになるのか、言うまでもありません。ワインは必ず真実を映し出すのです。



1



2

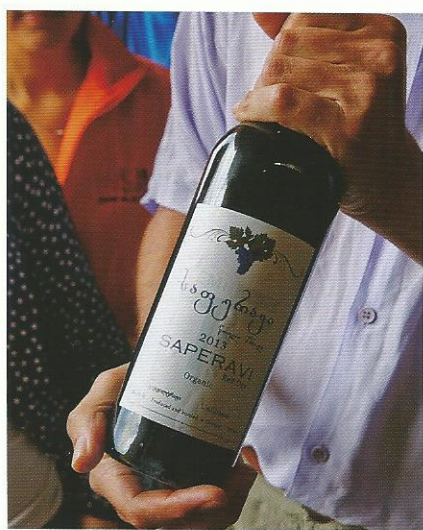


3



4

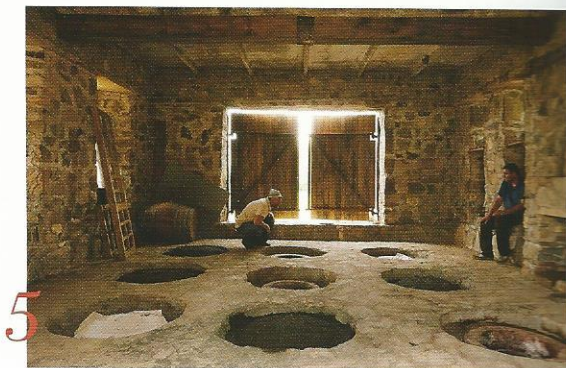
1 テミに暮らす人たちはいろいろな作業グループに分かれており、この写真の人たちは今マラニを建造中。次の予定はスイスからの寄付でレストランを造ること。2 世界各地の学生ボランティアも仕事を手伝う。先進国中で来ないのは日本人だけ。ワイン造りやオーガニック農業を手伝いたいなら、行くべき先はブルゴーニュやボルドーの著名ブランド生産者ではなく、テミではないのか。彼らは本当に、みなさんの力を必要としているのだから。3 今日の昼食はボルシチとパン。心が洗われる衝撃的な味。4 自家農園からのとれたての野菜のおいしさと言ったら！5 マラニはふたつあり、2500～3000リットルのクヴェヴリが12個ずつ設置される。



テミ サペラヴィ 2013

ワインは三種類あり、白のルカツィテリと、辛口赤のサペラヴィと、一週間遅摘みのサペラヴィの赤甘口キンズマラウリ。「オーガニックでなければ私たちの生きかたと整合性がとれないし、世の中にもメッセージが伝わらない」として、オーガニック認証を取得しています。総生産本数は30,000本。亜硫酸は澱引きの時に 20mg 添加。

● 日本未輸入



5