

ジョージアワインセミナー開催報告

2015年9月16日(水)ジョージアのワンセミナーがジョージア大使公邸で行われました。
まだまだ日本では認知度が低いジョージアワインのことを少しでも知って頂きたいという思いで
株式会社ベネフィットワンさん主催 プロデュースby株式会社ネイチャープラス のもと開催されました。
今回は少人数制で、ジョージアワインの中でもこだわりのワインを選びすぎり、皆さんに試飲して頂きました。



今回講師をして頂いたワインのスペシャリスト、塚本さん。



第1部 テイスティング

塚本さんの説明と共に赤、白それぞれ2本ずつのワインを全ての方に試飲頂きました。日本でよく飲まれるイタリア、フランスワインとのあまりの違いに、そして同じ種類のジョージアワインでも醸造家によって全く味が違うことに皆様大変驚いておられました。

とても分かりやすい説明、ありがとうございました。



レヴァン・ツインツァゼ駐日ジョージア大使閣下よりご挨拶頂きました。



皆さん真剣に聞き入っておられました。



今回の主催者(株)ベネフィット・ワンさんよりツインツァゼ大使閣下へ記念品の贈呈です。和のワイングラス。とても素敵でした。



第2部 フリーテイasting

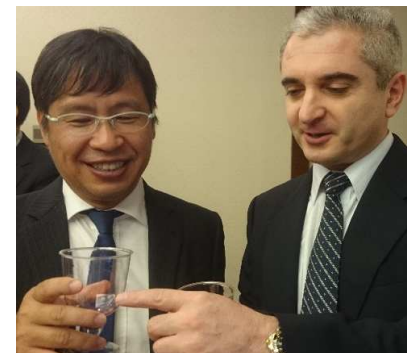
赤、白 各6種類のワインを用意し、皆様に自由にお飲み頂きました。



ご歓談にも花が咲いていました。



ツインツァゼ大使閣下と栃ノ心さん



大使館のゴチャさんと阿原。

お料理をご用意くださったのはお料理教室をされているパティスさんとその生徒さんたち。
ジョージア料理を含め様々なお料理をご用意くださいました。とってもおいしかったです！



パティスの鈴木さんと大使。
ありがとうございました。



今回の各協賛会社からのメッセージ



今回のセミナーを
プロデュースした
(株)ネイチャープラス



(株)BARIKI総研



中沢フーズ(株)

この後しばしの歓談を挟み、無事終了となりました。
お土産に中沢フーズ(株)様がジョージアヨーグルトを
ご用意くださいました。
本当においしいヨーグルトです！
飽きのこない味なんですよ。
ありがとうございました。



今回は冒頭でも触れた通り、日本ではまだあまり知られていないジョージアワインを知って頂くためのイベントでした。
しかしジョージアはその国自体が日本ではあまり知られておらず、まだまだそこから広めていかなければならないと痛感しました。
とはいえ、ほんの少しずつではありますが認知度が上がっていることも事実です。
今後もジョージアと日本の更なる交流のため力をつくして参りたいと思います。

ところで、ジョージアワインはいかがでしたか？

日本でなじみのあるイタリアやフランスワインとは全く異なるもので、驚かれたり、衝撃的だったり何かしら感じて頂けたと思います。
なぜここまでジョージアワインが違うかと言うと、その製法と原料の違いにあります。
それはユネスコ無形文化遺産に登録されたクヴェブリ製法です。アンフォラという素焼きの陶器に原料を入れ、地中に直接埋め自然醗酵させるのです。原料は葡萄の実、皮、時には種、茎、花弁まですべて入れます。
またジョージアは葡萄発祥の地、ワイン発祥の地と言われ、8000年の歴史があるのです。
かなりざっくりな説明ですが、このようにジョージアワインには多くの違いと魅力が詰まっています。

皆様にジョージアとジョージアワインが少しずつ身近なものになっていって頂けると嬉しく思います。
その為の活動をこれからも行っていきたく思いますので、皆様どうぞよろしくごお願い致します。