

# コーカサス・ワイン紀行

## アルメニア編



### アルメニアワイン概要

アルメニアワインは土着品種を生かしたワインが圧倒的多数。赤ワインの品種は**アレニ**が大半、アレニという品種の特性から、夏の高温や日照量に対し、力強さを全面に出したワインは少なく、味わい深さを重視したワインが中心です。白は**ヴォスケハット**と**カングン**が多用され、ヴォスケハットが比較的格調の高いワイン、カングンが大衆的なワインや甘口ワインに使われます。アルメニアには**50のワイナリー**があり、2018年の段階では、生産量の55%を輸出しています。2010年前後に設立されたワイナリーが多く、まだ新興ながら、国際コンクールで入賞する高品質なワインも多く生産されています。

**歴史：**1920年代からは、旧ソビエト連邦の支配下でブランデーの主要産地として収穫量を優先したが、1991年のソ連崩壊により、独立したアルメニアは、ブドウ畑や醸造所が民営化され、世界各地へと散らばった難民の子孫たちが故郷であるアルメニアに帰国し、大規模な設備投資により、荒れ地をブドウ畑に変えて、最新設備を兼ね備えたワイナリーを設立しました。

**気候：**コーカサス山脈の南側に位置する内陸国で、国土の大半が標高900m以上の高地にあり、一部の地域を除き、ステップ気候または高地地中海性気候に属し、降水量は少なく、気温は日較差、年較差とともに極めて大きく、日照量に恵まれています。主なワイン産地であるアララト盆地では、夏はしばしば40度を超え、冬には氷点下20度を下回る日もあり、年間降水量は300mm程度と乾燥し、半砂漠の植生を呈しています。

**産地：**

**アララト盆地 地方(アララト、アルマヴィル、アラガツォトゥン地方)**

標高1,000m前後の盆地で、大規模生産者が拠点を構え、寒暖差が大きく、降水量が年間300mm程度、多くの場合は灌漑で補っています。赤は土着品種のカルムラヒュット(Karmrahyut)、カヘツ

ト(Kakhet)、ハグタナック(Haghtanak)、ジョージア品種のサペラヴィ(Saperavi)を中心としたブレンド、白は土着品種のヴォスケハット(Voskehat)、カンゲン(Kangun)、ジョージア品種のルカツィテリ(Rkatsiteli)

### ヴァヨッツゾール地方

山地域で、畑は1,000m-1,400mに分布、降水量は標高により300-800mmと幅がある。栽培されるのは土着品種で、赤はアレニ(Areni)、白はヴォスケハットというアルメニアを代表する品種の原産地、世界最古の醸造所跡が発見されたアレニー洞窟もこの地域にある。

### タヴシュ地方

北東部に位置し、例外的に標高が低く比較的降雨があり、環境としてはジョージアのカヘティ地方によく似ている。ブランデーで有名な生産者がワインも手がけ、赤はジョージア品種のサペラヴィ、白はジョージア品種のルカツィテリが中心。

**製法**：ステンレスタンクとオーク樽の両方が使われますが、古代から伝わる甕製法もあります。クヴェヴリと呼ばれる素焼きの土壺甕はアルメニア語で**カラス**と呼ばれ、現在もごく一部のメーカーが採用しており、独特の風味があります。

**品種**：アルメニアには全部で約400種類の固有品種があると言われてるが、商用に栽培されているのは赤が3品種、白が12品種ほどです。

**赤) アレニ・ノワール**：アルメニアを象徴する黒ブドウ品種、原産はヴァヨッツゾール地方  
古代品種で、カジュアルワインから樽熟成させた高級ワインまで造られています。

**赤) カルムラヒュット**：アルメニア固有の交配品種で、主な栽培地はアララト盆地。バラのような華やかな香りが特徴、凝縮したタンニン、スパイシーな味わいのワインを造ります。

**赤) ハフタナック/タナック**：長期熟成に向く赤ワイン用品種で、主な産地はアララト盆地。非常に色素が濃くタンニンが強い品種で、酒精強化ワインにも使われます。

**白) カンゲン**：アルメニアの固有品種で、主な産地はアララト盆地。アルコールが低く酸が高い特徴からブランデーや量産用のワインなど、カジュアルな白ワインに多く用いられます。

**白) ヴォスケハット**：アルメニアを代表する白ワイン用高貴品種。産地は、ヴァヨッツゾール地方、アララト盆地。蜜入りリンゴや白い花のアロマで、果実味と酸のバランスがよく、エレガントで余韻に複雑味のある高品質ワインを造ります。

また、シャルドネ、ヴィオニエ、マルベック、タナ、メルロなどの国際品種も栽培されており、アルメニアのワインはブレンドされることが多く、**8割を固有品種、残り2割に国際品種**を使い、アルメニアの文化を強く出した個性的なワインが造られています。

## 訪問ワイナリー

**1. Hin Areni ワイナリー** <https://hinareniwine.am/home> (2023年6月12日訪問)

**ヴァヨッツゾール地方 ぶどう品種：アレニ・ノアール、ヴォスケハット**

2013年にカラペチャン家によって設立され、歴史的なワイン造りの伝統と最先端の近代的な設備が融合している。ワイナリー設計は、アルゼンチンの著名なマリオ・ジャパスが担当し、ワイナリーの設備はすべて、イタリアとフランスからの最新設備。コンサルティング・ワインディディエ・コルニヨンも、フランス出身。ブドウは手摘収穫し、手作業の選別後、空気圧式プレス機で優しくプレス。貯蔵はSSAタンクでコントロールしながら行っています。赤ワインは、アルザフの緑豊かな斜面で育ったオーク材を使った樽で熟成。HIN ARENIワイナリーは、250トン以上のブドウを処理する能力を備えています。ワインはすべて単一品種（モノセパージュ）で、アレニ・ノアール100%、ヴォスケハット100%で造られています。

### テイasting3種類

#### ①白：HIN ARENI WHITE DRY WINE

品種: 100 % Voskehat アルコール度数：13.5 %

飲み頃温度: 11-12°C

#### ②口ゼ：HIN ARENI Rose dry

品種: 100 % Areni Noir アルコール度数：14.5 %

飲み頃温度: 11-12°C

#### ③赤：HIN ARENI RED DRY WINE

品種: 100 % Areni Noir アルコール度数: 14 %

飲み頃温度 16-18°C



テイasting感想：白口ゼ赤とも美味しい。単一品種のみ  
の力強さ、インパクトが少なく、飲みやすい。白は甘い果実の香りがするが、味はドライで後味も良い。白としては比較的高めの温度でブドウの美味しさを感じられる。赤は綺麗なルビー色、チェリーの香りか？後味もよく、大変飲みやすい。両ワインとも、Vivinoサイトで1600～1700円とある。

ワイナリーの感想：アルメニア土着の品質に拘りながらも、ワイン王国から取り入れた近代的な設備を使い近代的製法で高品質のワインを作ること拘ったワイナリーと感じた。単一品種製造も大きな拘りと差別化を感じた。





## 購入ワイン

①白：HIN ARENI RESERVE WHITE DRY WINE

熟成18ヶ月（オーク樽）

品種: 100 % Voskehat

Vintage: 2017

アルコール度数：14 %

飲み頃温度: 11-12°C

価格:12,000ドラム

②赤：HIN ARENI RESERVE RED DRY WINE

熟成18ヶ月（オーク樽）

品種: 100 % Areni Noir

Vintage: 2016

アルコール度数: 14.8 %

飲み頃温度: 16-18°C

熟成可能年数：10 years

価格:12,000ドラム



## 番外編

ヴァヨツゾール地方のアレニ村の洞窟で見つかった6100年前のワイン醸造の遺跡を見学。

世界最古と言われたジョージアより古いのか？現在までに発掘されたのはまだほんの一部。洞窟にはまだ多くの遺跡があるとされています。



## 2. Voskevaz Winery <http://www.voskevaz.am/Home/About> (2023年6月13日訪問)

アラガツォン地方、アルメニア語で「黄金の束」の「ヴォスケヴァズ」という村にあります。ヴォスケバズワイナリーは1932年に設立。現代的な技術革新が進む中、建物を含む多くの本物の要素が大切に保存されています。現在、ヴォスケバズでは、近代的なワイン製造技術と、19世紀に作られた伝統的な古いガラスの両方を用いてワインを生産。ワインは地元のプロウ品種のみから生産され、ワイン熟成には希少な高品質アルメニア産オーク樽が使用されています。ヴォスケバズ・ワイナリーは、アルメニアの甘口ワインの生産においてパイオニアである。ヴォスケバズのワインは、国内外の権威あるワインコンテストで複数のメダルを獲得しています。

葡萄の種類：アレニ・ノワール カケット、ハグタナック、ヴォスケハット、カンゲン



### テイasting 2種類

①白 同じラベルのワインはネットで見つからなかったのが詳細は不明だが、品種はヴァスケハットかと思う。

②赤 同じラベルのワインはネットで見つからなかったのが詳細は不明だが、品種はアレニ・ノワールの単一種かブレンドか、フルーティーな味わいにしている。



感想：オーク樽や昔ながらの製法を見学できた。古い建物をそのまま残しているのが、部屋全体をワイン貯蔵に使っていた場所も見学した。

ワインはセミスイートやデザートワインでは賞を受賞しているなど評価がかなり高い。VivinoのサイトではVoskvazのワインのいくつかはかなり評価が高い。もう少し時間をかけてテイastingできたなら購入したいワインが見つかったかもしれない。





### 3. Ijevan Winery (2023年6月15日)

タヴシュ地方の近代的なブドウ栽培は、1950年代以降に発展したものである。1951年、イジェバンワインブランデー工場が設立され、アグステフ川とスピタク川流域のブドウを加工し、3000ヘクタール以上のブドウ畑がある。当初は、さまざまな種類のワインやコニャック、シャンパンを生産していました。ソ連時代、イジェバン工場の生産物は、ソ連国内のさまざまな地域に運ばれていた。ソ連崩壊後、1996年に民営化され、工場は大規模な改修と拡張工事が行われ、最新のボトリングラインが補充された。工場の製品の多くは、ロシア、米国、エストニア、キプロス、ラトビア、カナダ、リトアニアに輸出されている。

現在、ブドウ畑は300ヘクタール以上の広さを誇っています。庭園はアララト渓谷に位置しています。アララト渓谷の土壌と良好な気候条件は、独特の香りを持つコニャックと素晴らしく洗練されたワインを得ることを可能にしています。この工場のワインの中で最も有名なものは、「ムヒタル・ゴシュ」、「サルゴン」、「イジェバン赤」、「イジェバン白」、「アレニ」、「イジェバンセレクトィブ」、「サポール」



#### テイasting

白：イジェバン白

赤：イジェバン赤 品種：アレニー 12%

どちらも、セミスweetで独特なオーク樽の香りがした。Vivinoサイトでは1000円程度のワインだった。評価の高いワインもあるので、他のワインをテイastingしたかった。エレバンのスーパーで購入して飲んだ Ijevantの「Sargon」はバランスの良いエレガントな赤ワインだった



## アルメニアで飲んだワインの紹介

アルメニアの首都エレバンのワイン通り「Saryanサイヤン」ストリートのレストラン・ワインバーに2夜連続で出かけて、アルメニアワインを楽しんだ。



### ①レストラン：Tapastan

エレバン最初の夜はこちらのワインと料理



Takar ワインの品種：アレニーノワール 産地：アラガツトン アルコール度数12.5%  
ミディアムボディーの軽やかな口当たりの良さと、エレガントなアロマ、少ないタンニン  
サラミや肉薄切り（パストゥルマ）、チーズと相性抜群でした。



## ② ワインバー：In Vino

こちらはワイン専門店、ワインリストはなく、好みを店員にいうと、セレクトして持ってきてくれる。料理も、肉セットかチーズセットの2種類、ワインを楽しむためのお店。



### 1 本目の白 Trinity6100

Trinity 渓谷のワイナリー、品種はユニーク土着品種カトゥン・カラジ (Khatun Kharji) 中々出会うことのない品種です。色はかなり薄い黄金、アルコール度数：12% 香りはトロピカルフルーツ、後味もいい。

### 2 本目の赤 Koor Dry Red

ヴァヨツゾール地方のワイナリー

品種はAreniとSireniのブレンド

フルボディ希望したが、アルメニアではフルボディでも全くミディアムに近い、バランスがよく、エレガントな味わいで、軽やかな余韻。チーズやスライスした肉に良くあう。



## ③ レストラン：Wine Republic



エレバン市街地の北側カスケード近くの小洒落たレストラン街にある。メニューには握り寿司もある。ワインはリストがなく、ワイン販売している棚から好みのワインを選ぶ。今回も赤の土着品種のブランド希望。

### 赤ワイン：KOOMROOT Reserve

ヴァヨツゾール地方のアレニー品種、アルコール度13.5% 濃いルビー色

ミディアムボディで複雑な味わいがある中、バランスの良さを感じる味わい。長く余韻が楽しめる。今回飲んだアルメニアワインのベストワインでした。価格10,000ドラム 3500円くらい。



## ④スーパーで購入して部屋飲みしたワイン

ホテル近くのスーパーの店員さんに勧められて購入。1000-2000ドラム（350-750円）ワインが並ぶ棚が目立って価格が高く5,500ドラム（2000円くらい）のワインを購入。後日訪問したIjevanワイナリーのワインでした。

品種はカルムラヒュットとティグラニのブレンド

アルコール度数は12%

飲み頃温度は14-16度

色は濃いめのルビー色、複雑な果実やスパイスの香りがほんのりとする。バランスの良さ、エレガントさがある。後味が複雑だが心地よい余韻が残る。ミディアムボディ

## 番外編

## エレバン市内のワイン専門店地図

(エレバンにあるワイン専門学校 EVN Wine Academy作成)



作成：2023年7月 Nozomi

