

SAIN T GEORGE

WINE OF JORDAN



ZUMOT JAPAN

S A I N T G E O R G E

WINE OF JORDAN



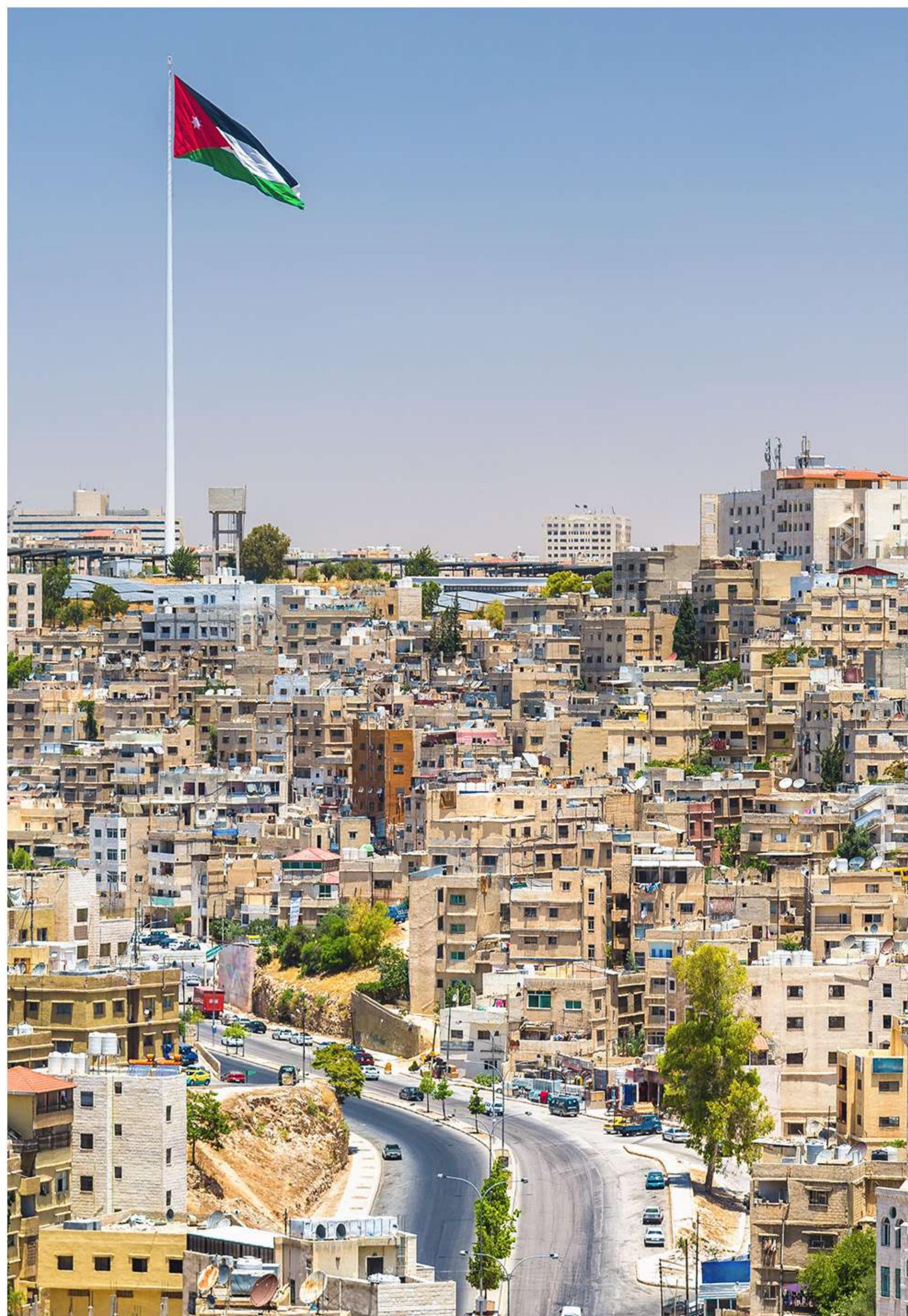
1996年、海拔780mに位置するマダバ市内の聖ジョージ教会(※1)横に烟を造ったことに由来してSaint George(セイントジョージ)と名付けられた。

Saint Georgeのロゴマークはゲオルギウス(George由来)が竜退治をしているシーンを描いている。

※1:モザイク画が世界的に有名



ヨルダンという国 About JORDAN



ヨルダンの正式名称は「ヨルダンハシミテ王国」であり、国民から高い支持を得ている王様が存在している。首都は「アンマン」で、海外からの駐在員は首都に集中し、高級ホテルやレストランが建ち並ぶ。国土は北海道と同程度で人口は2倍いるとされているが、難民人口を正確に把握できていないとも言われている。

公用語はアラビア語で英語も適度に通じる。

人口の93%がイスラム教徒

"ムスリム"であり、

5%がキリスト教である。



ヨルダンの歴史と宗教 History & Religion

ヨルダンはワイン発祥の地としても有名で、遺跡にはワイン醸造の跡が残っており、知る人ぞ知る歴史を有する。

また、イスラム教国家でありながら、イエス・キリスト洗礼の地「ヨルダン川」を有し、聖地巡礼としても有名である。



さらにはイエスが・キリストが「最後の晩餐」で飲んだワインはヨルダン産だとご存じだろうか。イスラム教国家ヨルダンは実は「ワインの聖地」でもあり「聖地のワイン」でもある。

生産者情報 Makers Information



1954年、プロス・ズーモットにより設立され、現在は息子であるオマル・ズーモット氏が就任している。ヨルダンワインの父とも認められているオマル氏は、大量生産ではなく、小規模オーガニック生産を軸としてヨルダンに葡萄畠をかまえた。



自身はフランスのローヌとボルドーで修行を積んだ経験も持ち、現在はヨルダン初となるワインアカデミーも設立した。

創業時から受け継がれてきたビオディナミを軸としたオーガニック農法で育つ数々の国際品種は、ヨルダンの広大な赤砂漠を体現し多くのファンがヨルダンにいる。

オマル氏は日本にも訪れたことがあり、ペアリングには神戸牛を推すなどの一面も親しみが持てる。



土壤と生産量 Soil & Volume of Production



中東=砂漠のイメージが強いが、古くは海底だったことはあまり知られていない。葡萄園のあるヨルダン北東部マフラックのサマ村（海拔600m）はミネラル分を豊富に含んだ粘土・石灰岩・玄武岩・火山灰からなり、丁寧に植えられた数々の国際品種は、砂漠特有の香り高い糖度に育ち、唯一無二のワインに仕上がる。

ヨルダンでは全生産量の95%
が死海やペトラ遺跡の高級リゾートホテルに卸されている。
中東国々の中でも生産量は少なく、国外に輸出ができていなかつたため、国内消費にとどまる量しか生産をしていない。

イタリア

日本

レバノン

イスラエル

ヨルダン

ヨルダン100万リットル
内、ZUMOT社は
約40万ℓ

唯一のオーガニック認証

Organic Certification



Saint Georgeは2010年にスイスIMOオーガニック認証を受けており、オーガニックという言葉が浸透する前からオマル氏はビオディナミの考え方を実践してきた。

オマル氏はオーガニックワインを造りたいのではない。自然から産まれる葡萄、そんな葡萄から産まれるワインに極力、人の手を加えてはいけない。「自然と共生すれば健康的なワインができる」という考えで、農薬・化学肥料などはもちろん使用せず、葉について害虫駆除はアワシ(羊)を放ち、堆肥をそのまま畑内で循環させたり、ニンニクなどの自然野菜から肥料を全て自家製でつくるなど愛情を込めたオーガニック農法を実践している。ヨルダンは極端に降雨量が少ない中、灌漑設備で満足することなく、養魚地水を畑横につくり

栄養分豊富な水を葡萄に与えているくらいに自然を信頼した土壤づくりをしてきた。葡萄一つ一つが手積みされ、愛情をたっぷりに注いだ雑味のない自然派ワインは、国外からくる観光客や駐在員から広く愛されている。



リゾート&レストラン Resort & Restaurant

観光業で国を支えるヨルダンには死海・ペトラ遺跡など世界的に有名なスポットがある。そこには日本人が想像がつかないであろうリゾートホテルが建ち並んでおり「FOUR SEASONS」「Kempinski」「MOVENPICK」「CROWNE PLAZA」などが代表的である。



また、ヨルダンの王室や政治家が御用達のレストラン「Fakhreldin Restaurant」は首都アンマン第2サークルに位置している。そんなリゾートホテルやレストランに置かれているSaint Georgeは、多くの著名人たちをもてなしてきた。

信頼と驚き

Confidence & Amazing

在日ヨルダン大使館のリーナ大使にもSaint Georgeの輸入を喜んでいただきました。

我々が大きな会社や団体ではなく、ヨルダンが大好きな普通の家族がSaint George日本初上陸を成し遂げたことに驚いておられました。

大使お墨付きもいただいている信頼のあるワインです。



中東の平和とワイン Peace & Wines



紛争中の国や強国に囲まれたヨルダンは「中東最後の砦」と呼ばれる程に緊張感があり、平和の象徴でもある。また中東と言えば「アラブの春」が有名だが、ヨルダンは1970年「ヨルダン内戦」が印象的である。

隣国の紛争にいつヨルダンも巻き込まれるかわからない中、ワインは単に商材ではなく"情熱"と"芸術"と考える彼らを表現したSaint Georgeを通してワイン造りへの情熱を絶やさないZUMOT Wineryを伝えていきたい。

酔いしれる夜。砂漠にて、

S A I N T G E O R G E

WINE OF JORDAN

マルハバ!ZUMOT JAPANの遠藤家です。

私たちはヨルダンのパレスチナ難民キャンプで2年間仕事をしていました。当時、首都の駐在員宅やリゾートホテルで愛飲されていたSaint Georgeをいつか日本で飲めたらいいな、と思いヨルダンの魅力発信の一つとしてSaint Georgeの輸入に踏み切りました。

ワイナリーとの直接交渉、独自ルートの販路開拓を家族で成し遂げ、日本初上陸したワインです。

当時、私たちは映画アラビアンローレンスでも有名な広大な赤砂漠の広がるWadi Rum(ワディラム)で、陽が沈んだ静寂な夜、満点の星空の下にアラビアンマットを敷き、Saint Georgeをグラスに注いで乾杯していました。

ワインの味・香り・色味だけでなく、ヨルダンの偉大なる自然や複雑な歴史、宗教背景が絡み合うSaint Georgeという物語と共にご笑味ください。

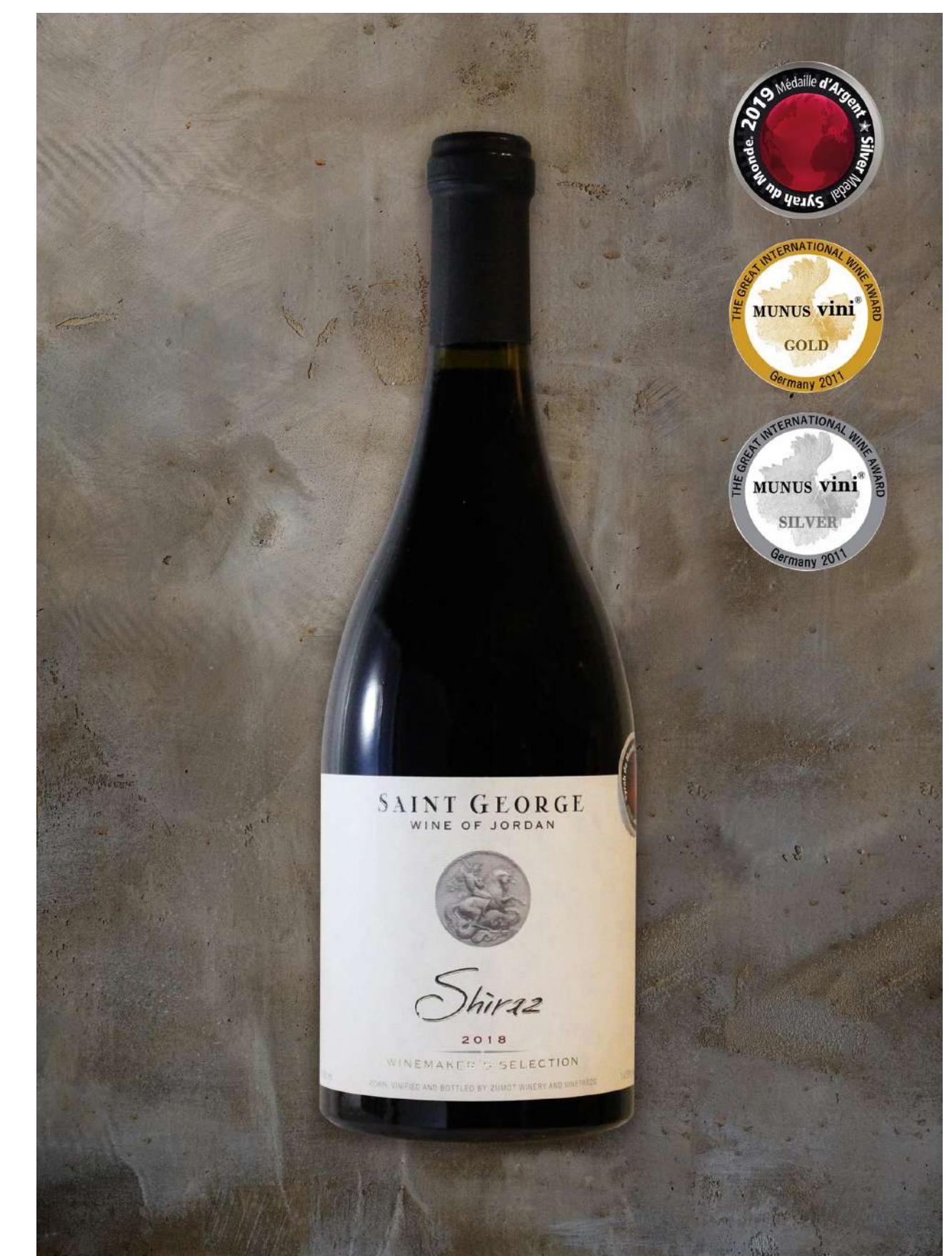
WINE LIST



Pinot Noir
750ml / ALC 15% / VT 2017



Cabernet Sauvignon
750ml / ALC 15% / VT 2017



Shiraz
750ml / ALC 14.5% / VT 2018



Touriga Nacional
750ml / ALC 13.5% / VT 2016



Nero d'Avola
750ml / ALC 14.5% / VT 2015



Carmenere
750ml / ALC 13.5% / VT 2013



**[Reserve]
Cabernet Sauvignon**
750ml / ALC 15.5% / VT 2017



**[Reserve]
Petit Syrah**
750ml / ALC 15.5% / VT 2017



**[Terroir Expression]
Shiraz**
500ml / ALC 14.5% / VT 2018

Pinot Noir

不可能を信じずオマル氏は砂漠での栽培を可能にした。ミネラル豊富な土ぼさ、思わず食べてしまいたくなるような薔薇の香りの後に、桑の実のようなジューシーな果実感が広がるワイン。燻製や熟成チーズ以外にも上質な脂身のトロ炙り(バルサミコ酢添え)やザザエの肝を使った料理もおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16~18°C

色味 Medium Ruby



ペアリング

★カジュアル

いぶりがっこチーズ、スモークサーモン(アボカド&クリームチーズ添え)、ザザエ(肝醤油添え)、燻製(煮卵・ささみ・ベーコン)、豚の角煮、ゴルゴンゾーラムース

★ラグジュアリー

コンテAOC18ヶ月熟成チーズ、デミグラスタンシチュー、ラムシンユッケ、牛肉のタルタルステーキ、馬刺しの葉味添え、大トロのたたきバルサミコ醤油

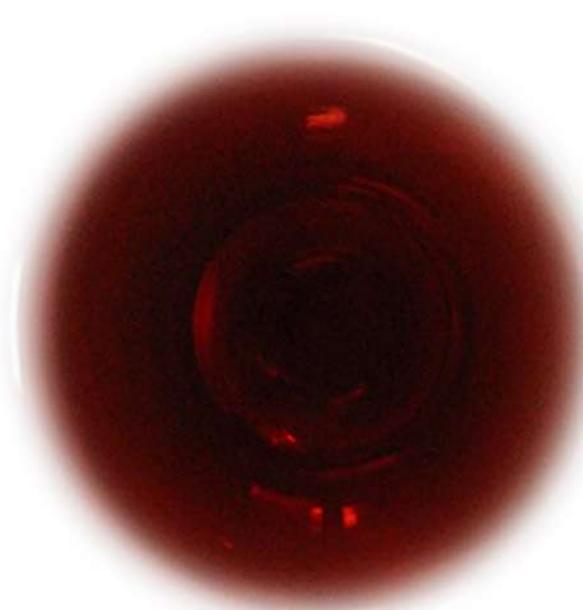


Cabernet Sauvignon

カベルネ・ソーヴィニヨン好きには一度は飲んで欲しいと語るオマル氏。タンニンのバランスが整っており、高級感のあるブラックカシスを感じられるワイン。日本の中濃ソースを添えた揚げ物やニンニク多めのグレモラーダをかけたオッソブーコもおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16~18°C

色味 Deep Garnet



ペアリング

★カジュアル

スモーク豚トロ、焼きそら豆、エビチリ、ビーフジャーキー、ファラーフェル、中濃ソース系

★ラグジュアリー

和牛サーロイン(ミディアム)、地鶏炭火焼き、オッソブーコ、ラザニア



Shiraz

モカコーヒーのような香りの後に熟したプラムと滑らかなタンニンの余韻が残るワイン。スペイスはもちろんのこと、鰻の蒲焼に山椒を一振り、アラブスイーツとして有名なクナーフェもおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16~18°C

色味 Deep Purple



ペアリング

★カジュアル

餃子(黒豚)マスカルポーネ(フィオルディマーノ社)、アンドウイエット、合鴨スマート、クナーフェ、サバサンド、ジャークチキン

★ラグジュアリー

燻製ハム、卵黄・雲丹紹興酒漬け、ポルケッタ、鰻蒲焼山椒



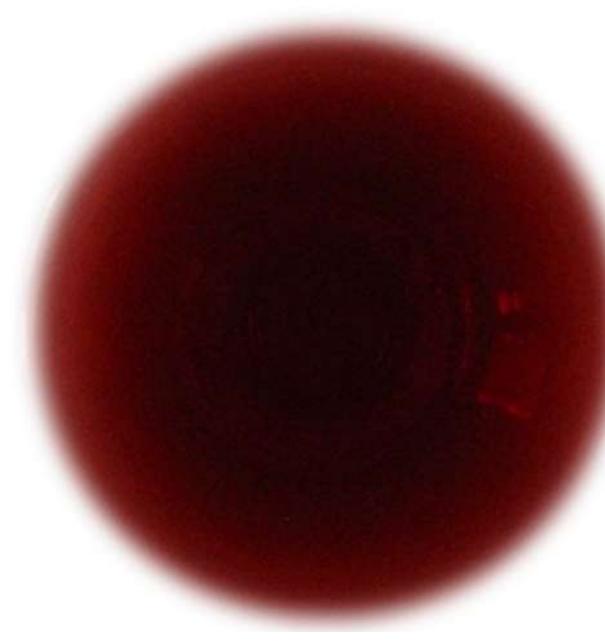
Touriga Nacional

ラズベリーのようなフルーティーさと熟したカシスが広がるワイン。

ニラレバやお好み焼きのようなカジュアルな料理からフルーツソースの添えられたジビエ肉もおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16~18°C

色味 Medium Ruby



ペアリング

★カジュアル

ニラレバ、餃子(野菜)、伊勢海老のウニソース焼き、トリッパ、
お好み焼きソース

★ラグジュアリー

鴨ロース(ブルーンソース添え)、ラムチョップ
(アプリコットソース添え)、甘鯛うろこ、鰻肝山椒



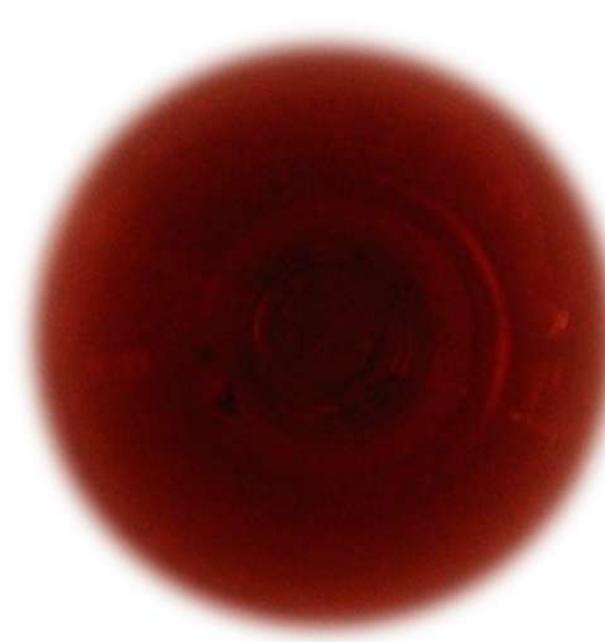
Nero d'Avola

熟した赤系果実の香りがあり、滑らかなタンニンとピュアなフレッシュ感が広がるワイン。

ミョウガや青シソ、ニンニクチップをふんだんに載せた鰹のたたきはおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16~18°C

色味 Medium Garnet



ペアリング

★カジュアル

フムス(グリッシーニディップ)、アンチョビポテト、ピッツア(マイス:コーン多め)、
ムール貝の酒蒸し、イカの丸焼き(七味マヨ)、
イカのフリッター(パセリを散らして)

★ラグジュアリー

牡蠣ガーリックオイル焼き、牛テール煮込み、
鰹のたたき(薬味多め)



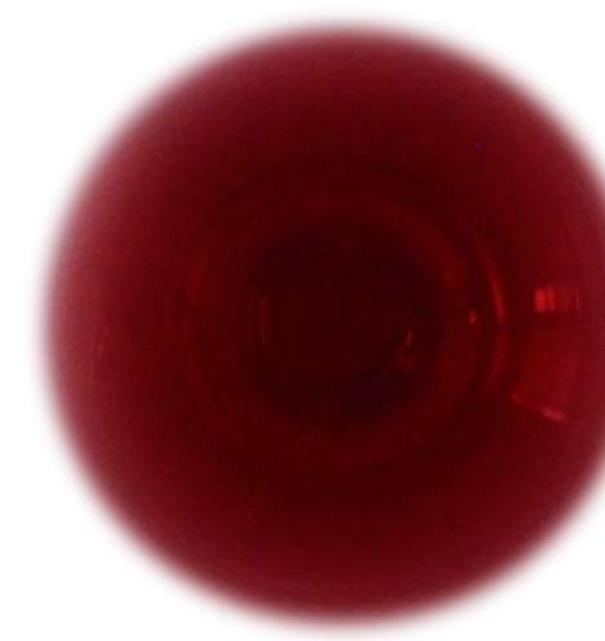
Carmenere

タバコのような熟成香を感じながら、黒胡椒のようなアクセントが残るワイン。

玉ねぎたっぷりのバッファローウィングやフォンダンショコラとのペアリングもおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16~18°C

色味 Brilliant Purplish



ペアリング

★カジュアル

西京焼き、マッシュorローストかぼちゃ、揚げたてファラーフェル、
フォンダンショコラ(生クリーム&ラズベリーソース添え)、
ガーリックシュリンプ(殻付き)、バッファローウィング

★ラグジュアリー

ラム肉(カカオソース添え)、根菜天ぷら(タレ)、
蟹のビスク

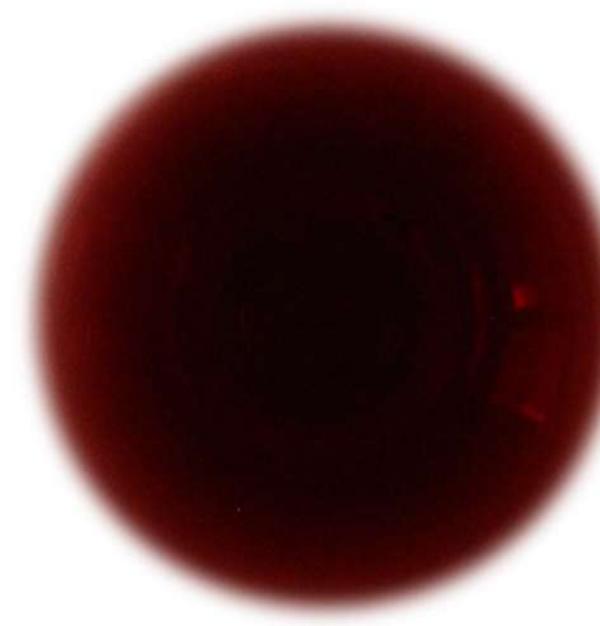


Reserve CABERNET SAUVIGNON

フレンチオーク内の長期熟成により角が取れ、葡萄の甘さが
しっかりと後から寄せてくるワイン。
上質な脂がのった神戸牛フィレ(ミディアム)のトリュフソース添え
はワイナリーおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16°C

色 味 Deep Garnet



ペアリング

神戸牛(フィレ肉ミディアム)トリュフソース添え
マンサフ、ビフカツ(ミディアム)



Reserve PETITE SYRAH

しつかりとしたタンニンと酸、パンチの強いプティシラーが
力強く個性的な砂漠を体現しているワイン。
和牛ミスジステーキを片面は焦げ目をつけ、片面を軽く炙り、
溶け出した脂身で作るソースはおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16°C

色 味 Deep Purple



ペアリング

ミスジステーキ(レア)、
赤坂らいもん牛タンソーセージ

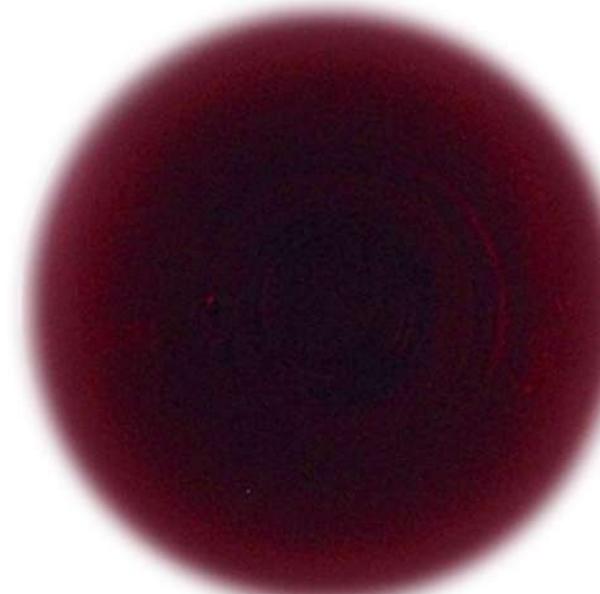


Terrain Expression SHIRAZ 2018

ブーケのようなフローラルの香りが広がり、シラーズ特有の
スパイシーさが洗練された、砂漠のテロワールが最大限に
表現されたワイン。
ハーブ系ソーセージにローズマリーを添え焦げ目をつける
ように焼きあげ、少し甘めのマスタード添えはおすすめです。

飲み頃 抜栓1時間後、16°C

色 味 Medium Purple



ペアリング

ハーブ系ソーセージ、
スペアリブ



ワイナリーも知らない飲み方

How to Drink



オンザロックが美味しい！

暑い砂漠で飲まれることを知っているSaint Georgeは氷が合う。まずはそのまま香りを楽しみながら、ちょっと火照った体には氷を2粒落としたSaint Georgeをカランコロン。

余韻を楽しみたい方は微発泡の炭酸水を少しだけシュワつ。普通のワインだと薄まってしまう飲み方だが、高い糖度で造られ、

土壌の香りもしっかりと生きるSaint Georgeだからこそできる飲み方だ。

1日でも良し。10日間付き合うのも良し。

酸化防止剤は日本の検査機関で検出されないレベルだが、全ボトルを数日間かけて毎日飲むと、酸化していくどころか味がまろやかになっていく。

ヨルダン国内でしか息をしていなかったSaint Georgeは、日本の空気に触れて新しい一面を見せてくれた。飲み方として"邪道"と思うかもしれないが、遊び心をくすぐるワインだ。

※氷は溶けにくいコンビニなどのロック氷がおすすめです。

※家庭用冷蔵庫で10日間保管。コルク保存でも問題ないですがバキュバンをおすすめします。

Photo Gallery

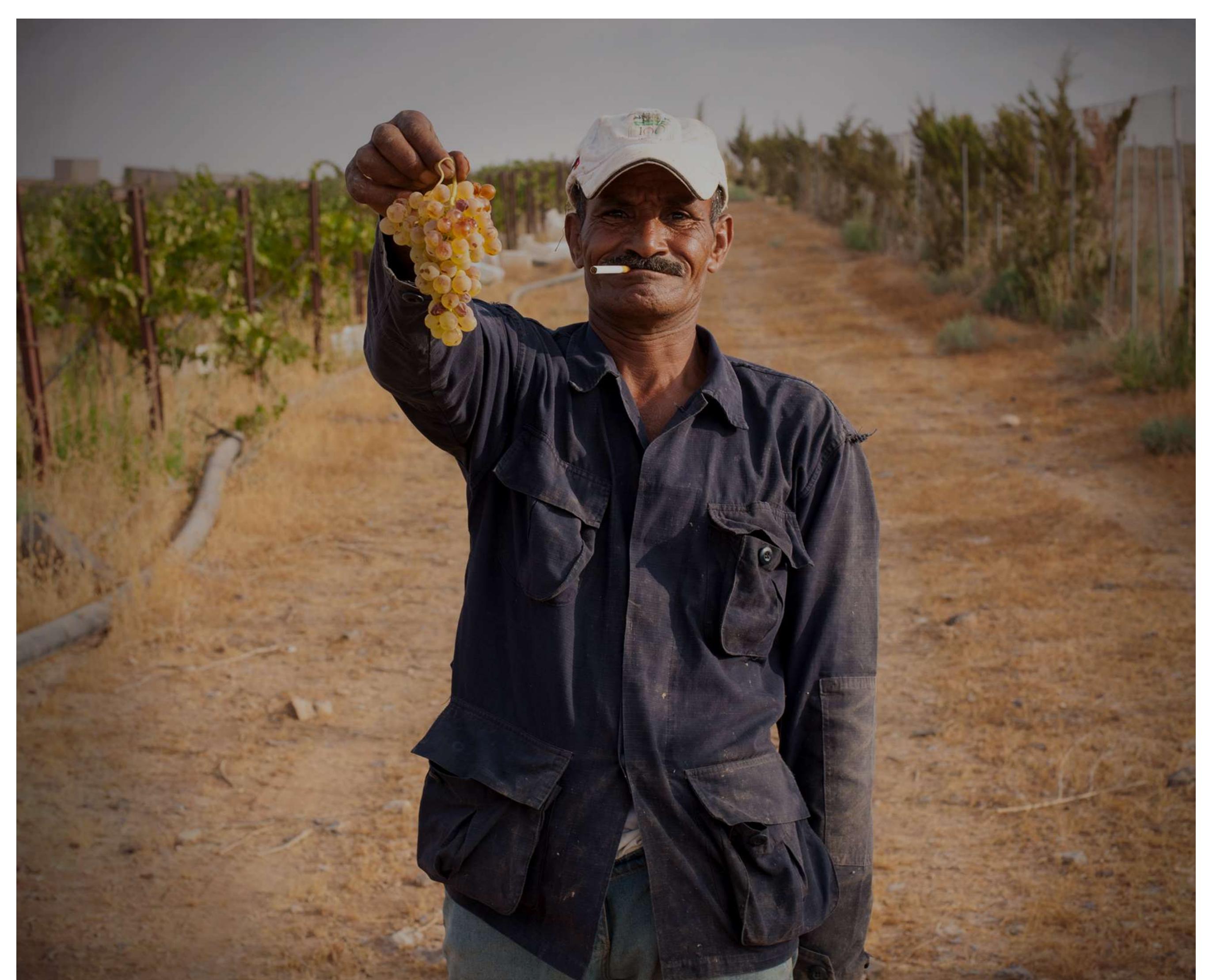


Photo Gallery



Contact & Information

ZUMOT JAPAN shop



zumotjapan.com

Instagram



@zumot_japan

LINE



ZUMOT JAPAN

E-mail

wakt.contact@gmail.com

アクアコイン

千葉県木更津市へお届けの方限定でアクアコイン決済が可能です。

*送料無料の特典付き



本資料のデジタル版もございます

*WINE LISTページ下部のダウンロードボタンよりダウンロードお願いします。

