

映画館でワイン・フェスを楽しもう！

世界を席巻する自然派ワインブーム。それは一過性の流行りではなく体と地球に優しい未来を作るため、今、時代が求めるもの。イベント「映画で旅する自然派ワイン」では、オーガニック大国フランスと、ワインの起源の地・ジョージアから、有機栽培のブドウで、添加物を極力使用せずにワインを造る生産者たちの真摯な取り組みと、自然と共に生きるライフスタイルを追った2本の映画をお届け。本当に豊かな人生とは何か——その答えがきっとここにあります。



『ジョージア、ワインが生まれたところ』



『ワイン・コーリング』

本当に不思議なことに、街中にいると自然であることがいちばん遠く感じる瞬間がある。上澄だけを啜るみたいにしか、自然派のワインに触れたことしかなかったけど、この2本の映画は、土の匂いまでしてきそうなほど、彼らの世界に連れて行ってくれた。「知る」ことは素晴らしいと、改めて思わせてくれた作品。

市川実和子（モデル、女優）

とんでもない映画だ！ジョージアの人々にとって、ワインを醸すことは生きることであり、ワインを飲むことは人生を愛すること。これは地中に埋めた甕のなかで醸された、民族の記憶なのだ。（『ジョージア、ワインが生まれたところ』）

自然の力を信じること、自分の美意識を信じること。ナチュラルワインの革命は、権威からの解放。他人ではなく自分自身の感覚を信じる人々のムーブメントだ。ワインに乾杯、自然に乾杯、そして自由に乾杯！（『ワイン・コーリング』）

小倉ヒラク（発酵デザイナー）

なんてカッコいい生き方なんだ。こんな映画、生き方を見せられたら僕もワインを作りたくなってしまう。今までのやり方でいいのか、疑うことを恐れない。土と空とワインと仲間たちと共に、人生のピクニックに向かう。（『ワイン・コーリング』）誰しもが本当に大切なものの存在に実は気づいているのだ。クヴェヴリは歴史であり、神聖なもの、そして生きるということは何かを生み出し、育むことだと歴史と文化が教えてくれる。（『ジョージア、ワインが生まれたところ』）

杉窪章匡（『365日』オーナーシェフ）

本当に人を感動させるワインとは、生産者が畑で汗だくなって働き、手をかけ、魂を込めて造った、個性豊かな「その土地の味がする」ワインだと思います。この2作品は、そんなワインを造っている生産者たちの話です。僕もこのふたつの映画を見て、ワインが飲みたくなりました。一度自然派ワインを飲むと、もう戻れませんよ。

兼子享康（元nomaソムリエ）

日頃、個人的にもお店でも、自然派ワインを愛好する私にとって、今までどれだけ飲みほし、語り、美味しい時間を共にしたか。振り返ると恐ろしい量ですが、この映画を見終わり、より一層自然派ワインの作り手の情熱と愛情、生き方、全てが注ぎ込まれてきたワインの素晴らしさとロマンに満たされました。

人生にとって大事な事は？自問自答しながらも困難も含めた豊かさに、感謝を込めて乾杯。

野村友里（料理人・eattrip主宰）

この2本の映画はワイン造りについて記録されたものだ。でも同時に、この2作品は「人生をどのように生きるか」についてのドキュメンタリーでもある。本当に自分の魂が求めるものとは何なのか。幸せとは一体何なのか？そんなことを考えさせられる。それはナチュラルワインというものが本質的で、国や人種に関係なく、世界中で共通して訴えかけてくる本能的な何かを持っているからだろう。

紺野真（オルガン・ウイイス店主）

独自の文化である、甕をつかった伝統的なワイン製法への回帰の物語（『ジョージア、ワインが生まれたところ』）と、南仏のナチュラルワインの生産者たちが陽気に語る、未来のワインの物語（『ワイン・コーリング』）。似て非なる2本の映画。でも辿り着く結論は不思議と同じ。是非感じてみてください。

齊藤輝彦（アヒルストア店主）

11月1日（金）公開！

特別鑑賞券2,200円（税込）発売中！

*2作品のセット券となります。※右記料金でご利用いただけます。

*各作品の特別鑑賞券1,500円もございます。

当日料金1,800円（税込）*作品の鑑賞料金となります。

銀座4丁目 和光ウラ通り 全席指定・入替制
シネスイッチ銀座

03(3561)0707
www.cineswitch.com

東急本店右側道200m先
UPLINK 渋谷

03(6825)5503
shibuya.uplink.co.jp

吉祥寺PARCO B2F
UPLINK 吉祥寺

0422(66)5042
joji.uplink.co.jp

ジョージアからフランスへ
豊かな人生には、ナチュラルで美味しいワインがある

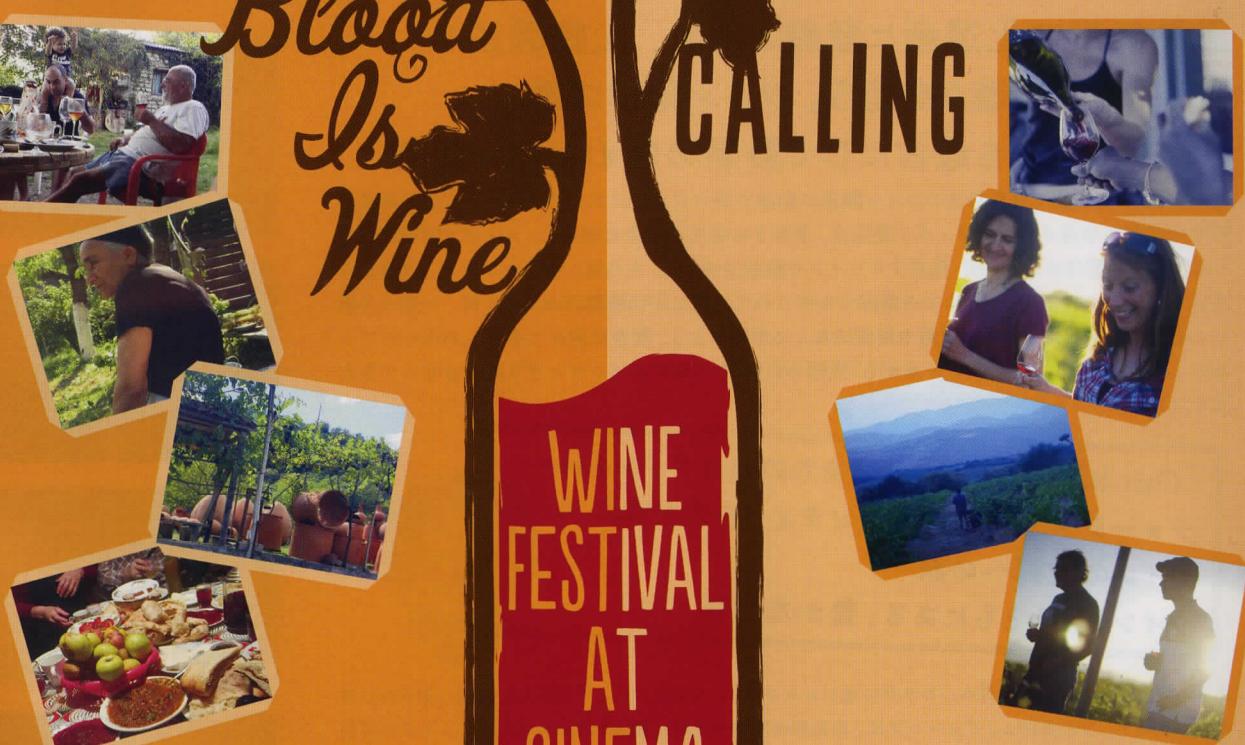


ジョージア、ワインが
生まれたところ

監督：
エミリー・レイルズバック
© Emily Railsback c/o Music

ワイン・
コーリング

監督：
ブリュノ・ソヴァール
© PINTXOS2018



映画で旅する自然派ワイン

自然派ワインにまつわる
ドキュメンタリー映画を特集上映！
映画館でワイン・フェスを楽しもう！

配給：アップリンク、クロックワークス
協力：エノ・コネクション、ラシード
協賛：オルヴォー、サンフォニー、ディオニー、二番通り酒店、ノン・アンド・シディ、BMO、ピコレーズ

www.uplink.co.jp/winefes





Our Blood Is Wine

ジョージア、ワインが生まれたところ

監督:
エミリー・レイルズバック

世界無形文化遺産に登録された、伝統製法の
希少なワイン作りを追う。ワイン発祥の地

ジョージアから最古にして最新の味わいをお届け

紀元前6000年に遡る世界最古のワイン醸造の起源を持つジョージア。2013年にユネスコ世界無形文化遺産に登録されたクヴェヴリ製法は、素焼きの壺を土の中に埋め、ジョージア固有のブドウ品種と野生酵母により発酵・熟成するワインの醸造法であり、その新しい味わいに今、世界から注目が集まっている。かつてはどの家庭でも作られていたこの伝統製法のワインは、ソ連の占領とソ連式大量生産による品種削減や禁酒法などの影響により、現在は極めて少量しか作られていない。本作は、逆境に立ち向かいながら「究極の自然派」と呼ばれるクヴェヴリ製法を守ってきた人々のドキュメンタリーである。

「Our blood is wine(私たちの血はワイン)」——

ジョージア人のアイデンティティーをたどる、
ワインの故郷への旅
ワインと唄とともにある、豊かな生活



カスピ海と黒海に挟まれた南コーカサスの地ジョージアは、ヨーロッパとアジアの交差点と称され多様な気候と風土、文化を誇る。ジョージアは、他民族の侵攻や支配に幾度も苦しめられながらもその都度蘇った。「私たちのブドウ畠には、人々の血と涙と祈りが染みわたっている」——ジョージア人にとって、ワインは生命と信仰の象徴であり、アイデンティティーそのものなのだ。

クヴェヴリワイン生産者を訪ねる旅は、ジョージアの変化に富んだ景色の中で、慎ましく暮らし、精魂込めてワインを育て、スプラ(宴会)を開き、美しいポリフォニー(多声合唱)を奏でる彼らの生活に触ることでもあった。

登場する
主な
生産者たち
(ワイナリー名)

ラマズ・ニコラゼ(Nikoladzeebis Marani)
ソリコ・ツアイシュヴィリ(Our Wine/Chveni Gvino)
ズラブ・トブリゼ(Iberieli Wine Cellar)
ギオルギ・ナテナゼ(Natenadze Wine Cellar)
ザザ・ダルサヴェリゼ(Dasabami)

マリアム・イオセビゼ(Mariam Iosebidze)
ジョン・ワーデマン(Pheasant's Tears Winery)
カハ・ベリシュヴィリ(Kakha Berishvili)
ケテヴァン・ベリシュヴィリ(GoGo Wine)



監督・撮影・編集:エミリー・レイルズバック 出演:ジェレミー・クイン他

2018年/アメリカ/78分/英語、ジョージア語/DCP/1:2.35/原題:Our Blood Is Wine/字幕翻訳:額賀深雪/翻訳協力:ニノ・ゴツアゼ/字幕監修:前田弘毅

配給・宣伝:アップリンク © Emily Railsback c/o Music

ワイン・コーリング

WINE CALLING

監督:
ブリュノ・ソヴァール

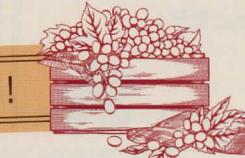


フランスのワイン界に革命を起こす!

注目の自然派ワインの生産者たちの真摯なワイン作りと
愛すべきライフスタイルを追ったドキュメンタリー

南フランス、ルーション地方。フランス自然派ワインのパイオニアともいわれるジャン・フランソワ・ニックの元には、同じく自然派のワイン作りに取り組む者たちが集まってる。彼らは常に情報交換をし、必要な器具を貸し合い、収穫に人手が足りなければ助け合い、ワイン作りを行っている。早朝から汗を流して働き、家族とともに食事をとり、夜は仲間たちと楽しくワインを飲む。自然と向き合うことは苦難の連続だが、彼らは「必要以上にお金を稼ぐ必要はない」「納得できるワインを届けたい」と、そんな苦労をものとせず、ナチュラルに、大いにワイン作りと人生を楽しんで生きている。生産性を追いかけることなく、どんなに手間がかかるとも、体と地球に優しいワインを作り続ける彼らの姿は、忙しく働き日々の生活をおろそかにしがちな現代人に、人生で本当に大切なものは何かを教えてくれる。

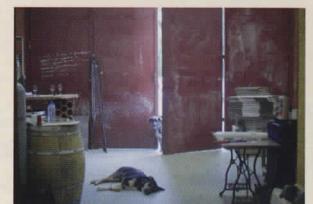
ワインも人生も“ナチュラル”に楽しもう!



近年、日本でも人気が高まっている有機栽培で育てたブドウで、添加物を極力使わずに作られる自然派ワイン。農薬や科学肥料を使わないということは、畑の管理に膨大な時間と手間がかかるということ。そして添加物を使用しないということは、発酵のトラブルがおきる危険性が高まるということ。本作はそんなリスクを冒しても、生産に取り組む人がいる自然派ワインの魅力を、自然体で人生を楽しむ南フランスのワイン生産者たちの愛すべきライフスタイルとともに追いかけた、今観るべきドキュメンタリー。

登場する
主な
生産者たち
(ワイナリー名)

ジャン・フランソワ・ニック(フラール・ルージュ)
ローラン・マニヤ・クリエフ(ドメーヌ・ヨヨ)
オリヴィエ・クロ&シルヴァン・レスボー(ラ・カーヴ・アビコル)
ステファン・モラン(ドメーヌ・レオニヌ)
ジャン・セバスチャン・ジョアン(ドメーヌ・ポトロン・ミネ)
ミカエル・ジョルジェ&セリーヌ・ジョルジェ(ル・トン・ルトルヴェ)
ルイック・ルール(ドメーヌ・デュ・ポッシブル)



自然派(ヴァン・ナチュール)

ブドウ栽培:化学物質を使わない
ワイン醸造:野生酵母での発酵(通常人口培養酵母を使
用)、酸化防止剤の使用ゼロもしくは微量
の使用。ブドウだけでワインを造る。

栽培も醸造も自然に行なったワイン=自然派ワイン!
ビオやオーガニック以上に自然な造りを目指す

監督:ブリュノ・ソヴァール

2018年/フランス/90分/フランス語/DCP/5.1ch/1:1.85/原題:WINE CALLING/字幕翻訳:横井和子

配給・宣伝:クロックワークス © PINTXOS 2018