

ウォンズ  
2008  
No.283

# WANDS 6

The International Wines & Spirits Magazine For The Trade In Japan

48 June 2008 WANDS

## Wines of Chile 2008

### Reserva de Caliboro

レセルバ・デ・カリボロ

マウレ・ヴァレー

イタリア・モンタルチーノのボル・ドルチアのオーナー、フランチェスコ・マローネ・チンザノが1993年にチリ進出を決め、1995年にカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フランの苗木をフランスから輸入、チリの植物検疫を経て1998年に50haに植栽したもの。マウレ・ヴァレーの南部、海岸山脈が中央部まで入り込み平地の中に半島のような形を形成しているが、その外れ、カリボロ山の麓に畑を拓いた。近くをベルクイラウケン川が流れているが、葡萄畑は灌漑をしないドライ・ファーミング。砂質土壌で表土が厚い。根がある程度伸びると水の層を掴むことができる。カリボロ山が北風を遮断するので冬は穏やか、夏は南からフレッシュな涼風が吹いてくる。年間300日は晴れという恵まれた気候。

「エラスモ」はカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フランのボルドーブレンドで、2001年が初ヴィンテージ。マウリツィオ・カステリがコンサルティングをしている。ワイナリーはこの地の古い家屋を修復したもの。頻繁に水洗いをして醸造環境を清潔に保つために、古い壁にはスイミングプールの壁と同じコーティングを施した。

「エラスモ」の2001年～2006年までを垂直試飲した。2001年は1万2000本の生産だったが現在は10万本。いずれもまだ若い印象。よく凝縮していてフレッシュな果実味の生きたワインだが後口が乾く。葡萄はよく熟していてカベルネ特有の青さが見られない。(2004年にだけ、ほんの少し青さを感じた)。2003年以降は樽熟成期間を18か月にしている。濃縮した大きなワインではなく、食事と一緒に楽しむことのできるフード・フレンドリーなワインを目指している。ちょうど2008年産の発酵作業中だったが、早魃の影響で難しいという。

ワイナリーの軒下に白葡萄を房ごと吊るしている。トロンテスだ。チンザノが「まだ内緒だよ」と言って試飲させてくれた「トロンテス2006」は、遅摘みの葡萄に3分の1だけ陰干し葡萄(トスカーナのヴィンセントのように干したもの)を加えたデザートワイン。ドライ・アプリコットの香り、新鮮でピュアな酸味が特徴のデザートワイン。まだ市場にリリースしていない。

# の進展

