

チリ

## ニコラス・ポールマン氏

エミリアーナ・ヴァインヤーズ  
Emiliana Vineyards

## チリ最大のオーガニックワイナリー

チリの最大手「コンチヤイトロ」が経営するワイナリーで、国内最大の有機栽培畑を持つ。1998年から有機栽培のプロジェクトを開始し、現在は「ビオダイナミクス」農法も実践するなど、健康で上質なブドウを栽培するとともに環境保護への積極的アプローチを試みている。

ワイナリーはすべて自社畑によるもの。カサブランカ・ヴァレ、マイポ、ヴァレなど五つのヴァレ合計1111ヘクタールに畑を展開、各地の土壌・気候に合わせた品種を栽培している。いずれも長い成長期間を確保できる利点を生かし、ブドウは完熟し糖度が高い。

日本での発売は2010年3月から。4シリーズ13種類が登場する。「エミリアーナ・ヴァインヤーズ」は、ジュシーでキリッとした果実味が染みしめ、「エコ・ブランクス」は、オーク樽で熟成させた複雑な味わい。収穫量を抑え、より複雑な味わいを表現した「ナチュラ」はクリアな果実味とたつぷりとした膨らみがあり、食事との相性も広がる。さらに収量を制限し、オーク樽で13カ月熟成させた「コヤム」は、重厚で凝縮感があり、キメの細かいタンニンが引き締まった味わいを構成する。各シリーズ、それぞれ個性を持っているが、共通するのはみずみずしい酸味と熟した果実の旨味。親しみを感ずる味わい、素直な果実の表現に、グラスが通む。そして大手生産者ならではの、さすがのキャストバリエーション。この13アイテムの登場により、チリワインの印象がさらにアップするに違いない。

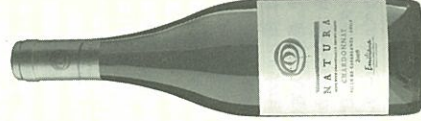
\*オーガニックの認証は、チリ人学者ルドルフ・シュタインナーが提唱した有機農法の一種

## ナチュラ シヤルドンネ ヴァレ・ド・カサブランカ 2009

Natura Chardonnay Valle de Casablanca

●問い合わせ先 ワイン・イン・スタイル樹 TEL. 03-5212-2271 ●1300円(税別)

text by Kazuko HIRATA



アメリカ

クリス・フィギンズ氏(左)  
ベン・レイッチ氏(総支配人)レオネッティ・セラ  
Leonetti Cellar

## 緻密さと情熱が生む、クオリティ・ワイン

ハイクオリティ・ワインの産地として、人気を高めているアメリカ・ワシントン州。なかでも、南東部に位置するワラ・ワラ・ヴァレは、カベルネ・ソーヴィニオンをはじめ、優れた赤ワインを生じ、高い評価を得ている。1977年創立の「レオネッティ・セラ」は、ワラ・ワラ・ヴァレ最古のワイナリーであり、かつトップワイナリーとして不動の地位を築いている。

「05年、曾祖父がイタリアから移民してきたのが始まりで、父ゲイリーの代にワイナリーを立ち上げました」と、初来日を果たしたクリス・フィギンズ氏は話す。

そのクオリティを支えるのは、緻密な作業だ。まず、GPS(衛星測位システム)を使って土壌分析をした上で、最適と考えられるブドウ品種を植えている(現在は黒ブドウのみを栽培)。有機栽培を実践。特に、オーガニック肥料を水や酸素とともに土壌に染み込ませる「コンポスト」と呼ばれる独自の手法は、健全な土壌を育てるとして大きな注目を浴びている。キャビナー・マネージメント(仕立て面における採光管理)を採用、ブドウ1粒1粒の大きさをコントロールし、濃縮感のあるブドウを得ている。醸造面においても、温度や酵母、樽の管理を徹底的に行っている。

「両親に教わったのは、“一生懸命に働く”ことの大切さ」と語る、フィギンズ氏の言葉は真摯で、ワイン作りへの情熱をひしひしと感じた。その真骨頂といえる、最高キュヴェ「リザ・ヴァラ・ワラ・ヴァレ」2006年11月には、カベルネ・ソーヴィニオン主体で、プティヴェールド・マルベック、メルロをブレンドしている。果実の美しさ、クリアさに圧倒された。バラの香りがスモーキーなニュアンスが奥行きをもたらしている。さらなる熟成を楽しみに待たない本だ。



## リザ・ヴァラ・ワラ・ヴァレ 2006

Reserve Walla Walla Valley

●問い合わせ先 オルカイン・タンナー・ソノナル樹 TEL. 03-3803-1635 ●2万円(税別)

text by Fumiko IKURA

ニュージーランド

ミーシャ・ウイルクソンさん(左)  
オリヴァー・マスターズ氏ミーシャズ・ヴァインヤード  
Micha's Vineyard

## ニュージーランドで注目、アロマティック品種

若草の香り、果実味たっぷりの味わい。ニュージーランドのソーヴィニオン・ブランならではの美味しさだ。しかし、今のこの国の白ワインはこれだけではない。この10年、ピノ・グリ、ゲヴェルツトリス・ネル、リースリングの栽培面積が軒並み増えているのだ。リースリングは南島、その他は北島・南島で人気が高い。5品種合わせたの種樹率の伸びは、1996年比570パーセント(2006年の統計)。なかでも急成長しているのがピノ・グリで、1996年には種樹率ゼロに近かったが、10年で1400ヘクタールに拡大した。海洋性の温暖な気候、セントラル・オタゴの内陸性気候と多様な微気候が、品種の個性を際立たせている。

セントラル・オタゴのワイナリー「ミッシュ・マズ・ヴァインヤード」もこの3品種を手掛けている。3月からの日本発売に当たり、来日したオーナーのミーシャ・ウイルクソンさんと醸造家のオリヴァー・マスターズ氏が、他のワイナリーとの比較テイストリングを開催した。①ミッシュ・マズ・ヴァインヤード「ドレス・サークル・ピノ・グリ」2009年、②フランズ・アルザスの「ピノ・ノグレル・ゼルブ」07年、「ビエール・スパー」、③イタリア・ヴェネツィアの「グリジョ」07年、「ラ・ジャウラ」。①には他を圧倒する果実味がある。アルコル度数14.8度、凝縮感もありながらも飲み心地が良い。②はライチなどのアロマがアルザスらしく、①と比べると骨太で重厚。③は舌触り強い。上品でバランスが良いが、①の素直な果実味が恋しくなる。この果実味は、日照の恩恵が大きい。またニュージーランドはヨーロッパに遠く、土がきれいで、ワイナリーの歴史が浅いぶん、土が農業等で疲弊していないため、ブドウがより健全に「マスターズ」氏。ブドウの理想環境が整うニュージーランド、未知の可能性を持つ地である。

## ドレス・サークル・ピノ・グリ 2009

Dress Circle Pinot Gris

●問い合わせ先 アプレ・ヴァレ・ド・ティング TEL. 03-3667-5450 ●2940円(税別)

text by Kazuko HIRATA

チリ

## ロベルト・イグナシオ・エcheverria氏

ヴァイニャ・エcheverria  
Viña Echeverria

## 家族の歴史が反映する欧州系品種の雄

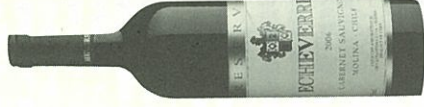
チリのクリコ・ヴァレのモリーナ地区に本拠を置く「ヴァイニャ・エcheverria」は、そのルーツをフランス・バスク地方に有する家族経営のワイナリー。ワイン造りの哲学には、家族の歴史が大きく反映している——と、チーフワイナーマーを務めるロベルト氏は言う。

「曾祖父は南仏モンペリエでワイン造りをしていたので、愛着のあるフランスの苗木をチリに持ち込みました。以来、我が家は凝縮感やスタイルを志向してきました。というって、決して難解なワインではなく、食事とともに楽しめるものを理想としています」

そう、ヴァイニャ・エcheverriaは、チリでも指折りのフランス系品種の使い手。「カベルネ・ソーヴィニオン・レゼルヴァ」や「ソーヴィニオン・ブラン・レイト・ハーヴェスト」などは、世界的な品評会において、さまざまな賞に輝く常連である。クリコ・ヴァレに展開する畑には、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、カベルネ・フラン、カルメネール、ピノ・ノワールなどが植えられている。生産量の約70パーセントをまかなうこの畑はすべて自社の所有。家族全員で丁寧に、最高のブドウをほくも。

「ラベルの紋章は古くからうちには伝わるもの。それぞれに意味があったて、銀の釘は気高さ、塔は堅実さや強さを表す。木の前に狼がいるでしょう? それはバスク地方のトラディショナルな木であるオークで、狼は常に優れた新しいものを求めている象徴です」

ニュージーランドにおいてヨーロッパの美風を失わぬ醸造哲学は、どうやらラブラベルにも露見しているらしい。



## カベルネ・ソーヴィニオン・レゼルヴァ 2006

Cabernet Sauvignon Reserva

●問い合わせ先 豊通査料樹 TEL. 03-5288-3854 ●1000円(税別)

text by Muneharu TAKAYAMA