

YAQUIL/ヤキル(チリ/セントラル・ヴァレー)

コンチャ・イトロやヴィーニャ・デ・マルティーノなど、
チリの蒼々たるワイナリーでの経験を持つワインメーカー！

『日本のワインブームの火付け役！コンチャ・イトロでのワインメーカーの経験を持つ凄腕！』

ヤキルを造るヴィア・ワインズ(Via Wines)は、ワインへの情熱が一喜一憂した仲間によって 1998 年に設立されたワイナリー。彼らはワイナリー設立するに当たり、様々な国や地域でワインのスタイルや味わいを研究し、国際的に十分通用するワインを造り上げるという明確な目的を持ってこのワイナリーを設立しました。

そして、それぞれが様々な地域でのワイン造りを学んでいくうちに、チリで最も優れたテロワール(土壌)と確信出来るサン・ラファエル(San Rafael)の地に辿り着きました。サン・ラファエルはマウレ・ヴァレーの中心にあり、そこは彼らの夢を現実に変えるための素晴らしい場所となりました。そして、ワインへの情熱により集まった仲間たちは、今まさにやろうとしている事が未来への扉を開けるようにとラテン語の Via(方法)、つまり“未来への扉を開く方法”という意味を込めて、名前を Via Wines(ヴィア・ワインズ)と名付けました。そして、今では 1,000 ヘクタールを超えるブドウ畑を所有し、短い歴史ながらもチリではメジャーなワイン生産者となりました。

ワインメーカーはカミーロ・ヴィアーニ(Camilo Viani)。彼はチリでもメジャーなワイナリーで多くの経験を積みます。日本でのワインブームの火付け役となった“コンチャ・イトロ(Concha y Toro)”“ヴィーニャ・デ・マルティーノ(Vina de Martino)”でのワインメーカーとしてのキャリアをはじめ“ヴィーニャ・カサス・デル・ボスケ(Vina Casas del Bosque)”ではワインメーカーの責任者を務め、チリのプレミアム・ワイン造りに関わります。そして、驚くことに彼のいたこれらのワイナリーは、ロバート・パーカー、ジャンシス・ロビンソンなどから高い評価を受けるワイナリーばかりなのです！

そして、2005 年から 2010 年には“ヴィーニャ・マール(Vina Mar)”でヘッド・ワインメーカーを務めスパークリングワインの生産にも関わります。また彼はチリでも有名なワインの評論家でもあり、フランス、ニュージーランド、カリフォルニア、オーストラリア、イタリア、スペインなど主要なワイン産地に足を運び、世界中のワイナリーを訪ねて様々なワインの味わいや醸造方法をインプットしています。

ヤキル・カベルネ・ソーヴィニヨン セントラル・ヴァレー

チリワインの親しみやすさを存分に感じられるカベルネ！！

収穫はほとんどが手摘み。一部、機械による収穫されたブドウが含まれる。収穫されたブドウは壊れないように丁寧に運ばれる。発酵は 25~28℃で 7~10 日間、100%ステンレスタンクで行われる。1 日に 2~3 回のパンチダウンが行われ、ワインメーカーのテイastingによって最終ブレンドが行われる。何度か使用したフレンチオークで 6~9 ヶ月熟成されたワインも一部ブレンドされる。軽くフィルターにかけて瓶詰。

<2015 年>

色合いは輝きのあるルビーレッドにヴァイオレットも混ざる。カベルネ・ソーヴィニヨンらしさが良く表れ、よく熟したストロベリーのアロマを感じる。口に含むと、果実味と酸、滑らかなタンニンがとてもバランスよく広がり、わずかに樽熟成によるスモーキーさとスパイスのニュアンスを感じる。全体を通して感じるのとはとてもフルーイーでポリウム感があり、クリーミーで飲み口がスムーズだと言う事。チリワインの親しみやすさを存分に感じられるカベルネ。グリルした赤身の肉、スパイスの聞いた料理と共に。

【JAN コード】7804600776524

【参考小売価格】1,100 円(税別)

