

# ワイン王国

THE WINE KINGDOM 2013 MAR No.73

CoverStory  
「イングルヌック」

イタリア

## バローロ56本!

### 新潮流 村から“クリュ”へ

より軽やかに、フード・コンシャスに

## カリフォルニア・ワイン 進化形



特別付録  
バローロ  
DOCG  
クリュ地図

第73弾

5ツ星探求 ブラインド・テイスティング  
104本から選ぶ!  
究極のお値打ちワインを探せ



# 1000円台の チリワイン

## ザ・ベストバイワイン

 **32本**

プロフェッショナルが  
あなたに代わって辛口採点

南北に細長く、さまざまな表情を見せてくれるチリ。  
雄大な自然は変化に富み、ミクロクリマ(微小気候)が存在。  
カルメネール、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワール、シラー、  
ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネなど  
多彩なブドウをはぐくみます。

高い品質を持ち、しかもお手ごろ価格で楽しめる  
人気のチリワイン。

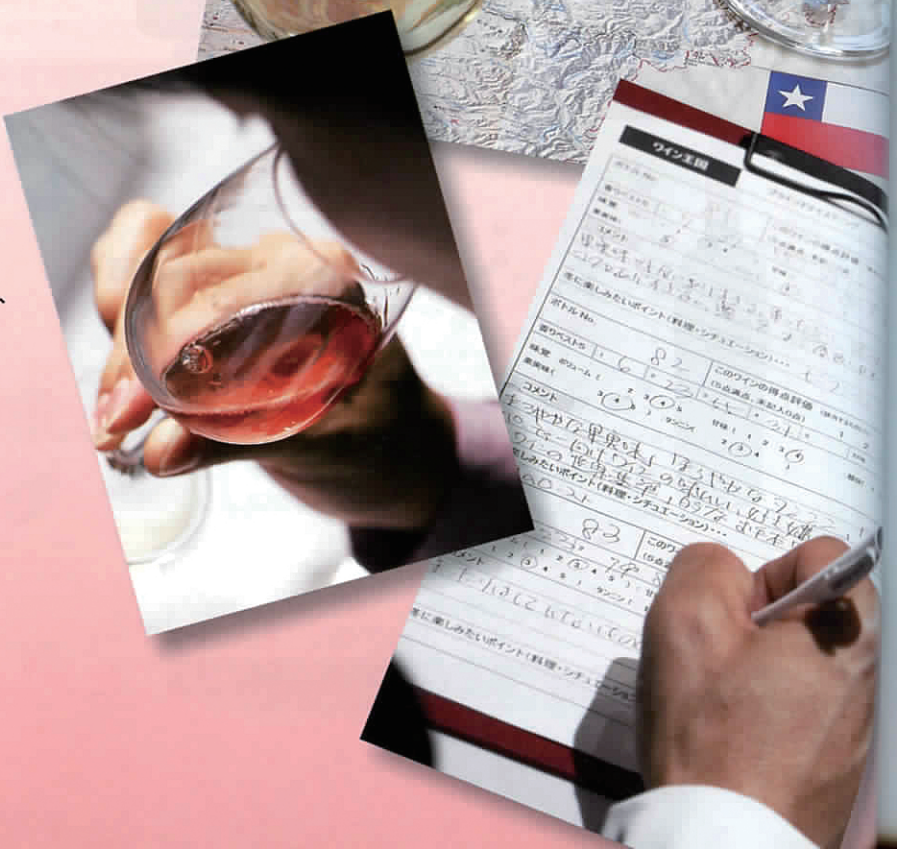
豊かなブドウの風味と力強い味わいは  
まさにニューワールドの代表格です。

個性豊かなチリワインを

気鋭の有名ソムリエ4人がブラインド・テイスティングしました。

●5ツ星を獲得したワインが購入できる取扱店をご紹介します。  
詳しくは「お勧めショップ」(P.177~)をご覧ください!

photographs by Kentaro TAKIOKA





友田晶子  
Akiko TOMODA

トータル飲料コンサルタント。ワインのほか日本酒・焼酎・ビールなど酒と食に関する専門家。業界25年のキャリアと女性らしい感性を生かし、一般向けセミナー、飲食関連イベントの企画・開催、観光PRアドバイス、輸入業者・酒販店・料飲店・ホテル旅館など、プロ向けコンサルティンクを行う。日本料飲ビジネス研究会会長、東京芸術学会非常勤講師

総評/ impression

シャルドネとカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロのワインが多く、微妙な違いを分析・評価することが難しかった。また、価格以上の品質を感じるものが多く、驚いた。個人的には、ナチュラルな酸があり、淡い味わいながら余韻の長いタイプが好みなので、評価を高めた。

お勧めの1本

「カッセル・デル・ディアブロ・ピノ・ノワール 2012年」  
生産者:コンチャ・イトロ  
価格:オープン(税込参考価格1530円)



透明度が高く、青味のある若々しい色。熟したラズベリーやすがすがしいミントの香りがあり若々しさを感じるが、熟成香や土っぽさも複雑。優しいアタックで、果実味、酸味、タンニンのバランスが取れ滑らかさも、充実した旨味も感じる。1000円台でピノ・ノワールの個性を味わえるので、初心者にもお勧め。熟成させても魅力が増しそう。



情野博之  
Hiroyuki SEINO

有楽町「アビシス」シェフソムリエ。第6回「ボメリー ソムリエ スカラシップ」優勝、第3回「全日本最優秀ソムリエコンクール」第3位。現在、「自由が丘ワインスクール」主任講師としてワインの啓蒙にも取り組む。2012年シャンパーニュ騎士団オフィシエ叙任。監修に「カリフォルニア」(ガイアブックス)がある

総評/ impression

チリワインの品質の高さは実証済みだが、あらためてテイステイングをすると「飲むというより食べる」という言葉が似合うほど、しっかりとしたグラマラスなテクスチャーを感じた。太陽の恵みを感じる「コッテリとした舌を包み込むような味わい」で、どれを選んでも、誰が飲んでも「美味しい」といえるワインばかりだった。

お勧めの1本

「アナケナ・カルムネール・マルヴァ・シングルヴィンヤード 2010年」  
生産者:アナケナ  
価格:1800円(税別)



タンニンがしっかりと主張し、果実と渋味のバランスに優れている。「溢れるばかりの果実味」というステレオタイプだったチリワインに付加価値を与えてくれる1本。今日ポルドーではほとんど見ることができないカルムネールの方向性、今後につながる無限の可能性が垣間見ることができる。



飛田泰秀  
Yasuhide TOBITA

銀座「小十」支配人兼ソムリエ。銀座「オストラル」、南青山「ランベリー」オープニング支配人。麻布、六本木のレストランやワインバーを経て、赤坂「ラ・ロシェル山王店」シェフ・ソムリエに。2012年6月より現職

総評/ impression

チリにはコストパフォーマンスが高く秀逸なワインがあるという印象があり、今回も1000円台でいくつもの素晴らしいワインに出合った。適度なアルコール感と、充実した果実味を湛えた味わいのものが多く、世界中からさまざまなワインメーカーが可能性を感じ、チリでワインを造っているのがうなずけるパフォーマンスだった。

お勧めの1本

「シラー・レセルバ 2008年」  
生産者:ビーニャ・ファレルニア  
価格:1890円(税別)



香りはフランボワーズリキュールやスパイス、少し熟成したニュアンスの複雑な香りを感じ、バランスも良い。口中でもさまざまな味わいと香りが楽しめ、後半は酸味と渋味が全体の味わいを引き締める。鶏の照り焼き、生姜焼き、筑前煮、治部煮など甘辛い味付け、またはスパイシーな料理と、鴨肉や鹿肉のローストとも楽しめそう。コストパフォーマンス抜群!



谷 宣英  
Nobuhide TANI

ホテルニューオータニ「トゥールダルジャン」シェフソムリエ。第8回「ボメリー ソムリエ スカラシップ」優勝、第6回「全日本最優秀ソムリエコンクール」優勝、第13回「世界最優秀ソムリエコンクール」日本代表。「自由が丘ワインスクール」の講師としても活躍。2012年国際ソムリエ協会認定インターナショナルソムリエを取得

総評/ impression

約100種のうち13アイテムが5点満点。それぞれの品種で満点に輝くものがあった。チリは南北の長さや、海からの冷たい海流の影響によってさまざまなマイクロ気候(微気候)が存在し、バラエティー豊かな品種の栽培を可能にしている。各産地で世界トップクラスの品種特性を身に付けたワインが生産されていることを実感した。

お勧めの1本

「コスル・オーガニック・ピノ・ノワール 2011年」  
生産者:ヴィニャ・コスル  
価格:1150円(税別)



ピノ・ノワール好きは必飲! グラスから溢れるベリーのフレーバーに加え、ヴァニラやトーストの香ばしい香り、血や鉄のようなミネラル。そして豊かな果実味と上質な酸味、滑らかなタンニン分の構成が素晴らしい、完璧なバランスを保っている。カサブランカ・ヴァレーやコルチャグア・ヴァレーが世界有数のピノ産地であることを実感する味。



ワイン情報の読み方

超特選ベストバイワイン 1000円台のワイン

★★★★★

1 シラー・レセルバ 2008年  
Syrah Reserva

2 生産者: ビーニャ・ファレルニア  
産地: エルケレラ  
3 ぶどう品種: シラー100%  
4 価格: 1890円(税別)

5 チリ最北端のブドウ産地で育った濃厚なシラー。イタリヤ産の「エルケレラ」に1996年に設立したワイナリー「チリ最北のワイン産地」に、古い伝説のエルケレラでつくられたシラーは、熟した肉質のプラムやブラックベリー、ホワイトペパーなどのスパイスやチョコレートの香りが豊か。濃厚な果実味、豊富なタンニンと酸味のバランスが印象的。年々のワイン賞やベスト・オブ・ブドウ産地、最良の料理とも相性がいい。

6 BEST MARRIAGE 牛肉のワイン煮、ビーフステーキ、サーロインステーキ、焼肉のロース

ワインNO.73 フライント・テイステイング

1 ワイン名

ワイン名とワイン生産者の表記は輸入元の資料に準じています

2 生産国の国旗



チリ

3 ブドウ品種

輸入元、生産者の申告に従い、使用ブドウ品種を記載

4 商品問い合わせ先、価格

希望小売価格。その他の場合はその都度記載

5 コメント

生産者や銘柄についての情報やテイスターのコメント

6 BEST MARRIAGE

特に合う料理やチーズなどを、テイスターがアドバイス

7 テイスタースコア

各テイスターが★の数でワインを評価

8 味わいチャート

味わいを表すグラフ。テイスターが感じた五つの味わいを5段階で評価し、平均値を算出

9 主な香り

テイスターが最も強く感じた香りを集計し、上位を記載

10 味わいのタイプ

輸入元、生産者の申告に従い、味わいのタイプを甘口から辛口で区分

今回のテイステイングは……

1000円台のチリワインから、高品質で在庫量が潤沢なアイテムを104本選出。4人のテイスターがブラインドでテイステイングを行い、各人が5点満点で採点しました。

18~16点	★★★★★	(5ツ星) 超特選ベストバイワイン
15.5点	★★★★☆	(4.5星) 超特別ベストバイワイン
15~14.5点	★★★★	(4ツ星) 特選ベストバイワイン
14点	★★★	(3ツ星) ベストバイワイン
13点	★★	(2ツ星) 標準ワイン
12~0点	★	(1ツ星) 標準以下