

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・シャルドネ・セントラル・ヴァレー

シャルドネらしい繊細さを感じる事が出来る、まろやかな口当たりのシャルドネ！！

昼の気温と夜の気温との差が大きい地域のシャルドネを使用。非常にアロマティックで上品な香りがある。発酵は 12~16℃で 14~16 日間、100%ステンレスタンクで行われる。1 日に 3~4 回パンチダウンを行われ、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。

<2015 年>

色はグリーンがかったイエロー。グラスに注いでまず感じるのはしつこすぎないトロピカルフルーツ。シトラスの香りも混ざるが、よく熟したコクのある白系フルーツの香りを中心。口当たりはとてもしルキーで、シャルドネらしい繊細さを感じる事が出来る、まろやかな口当たりのシャルドネ。鶏肉料理、豚肉料理まで幅広くマッチングする。

【JAN コード】7804600776531

【参考小売価格】1,100 円(税別)

