



マリポーザ・アレグレ・グラン・リゼルヴァ・カルメネール

1,800 円程度



ラブ・レッド ヴィニャ・マーティ

2,000 円程度

カルメネールはボルドー出身チリ育ち ブドウの特徴



カルメネールとは

カルメネールは、フランス・ボルドー地方原産の赤ワイン用のブドウ品種ですが、現在では、チリが世界最大の面積を誇るカルメネールの主要産地となっています。

カルメネールは、19 世紀半ばヨーロッパにフィロキセラが広がる以前に、ボルドーからカベルネ・ソーヴィニヨンやメルローなどと一緒にチリに持ち込まれました。

原産地であるフランス・ボルドーからカルメネールが徐々に姿を消していったのは、ボルドーの気候によるものが大きく、春に湿度が高く寒冷な気候で花ぶるいが発生しやすいボルドーでは、カルメネールは他の品種に比べ収穫が少ないこともあり、生産者は多産で花ぶるいの影響を受けにくいブドウ品種を選ぶようになっていきました。

さらに、19 世紀後半にヨーロッパで大発生したフィロキセラ禍の被害が追い打ちをかけ、カルメネールはボルドーから徐々に姿を消していきました。

フランスでは生き延びられなかったカルメネールも、気候の良いチリでは順調に栽培されていき、現在では世界最大の産地となりました。

しかし、フランスから苗木が持ち込まれてから約 150 年近く、カルメネールはメルローと勘違いされていたため混植されており、

ラベル表示の許可がおりたのが、ほんの 20 数年前のこと。

数奇な運命をたどってきたカルメネールですが、今ではチリを代表するブドウ品種の1つになりました。

「チリカベ」の言葉通り、チリの栽培面積では、カベルネ・ソーヴィニヨンが一番多く栽培されていますが、味わいでチリらしい、というとやはりこの「カルメネール」といわれるほど単一品種のヴァラエタルワインとして今ではとても人気のある品種です。

カルメネールの特徴



カルメネールの果粒の大きさは普通ですが、カルメネールという名前の語源でもある「carmine＝カルミネ」(深紅色)の言葉通り深い色の果皮を持っています。

ヴィティスヴィニフェラ(ヨーロッパ系品種)の中では、古くから存在していたと言われており、ボルドー系品種の中では、最も晩熟のブドウで、熟すまでにとても時間がかかる品種です。

この晩熟な特徴のおかげで、メルローと勘違いして混色されていた際に、同じメルローなのに熟しているものもあれば、なかなか熟さないものもあり、疑問に思って調べた結果、メルローではなくカルメネールだったことに気づきました。

熟す前に収穫したカルメネールは、ピーマンのような青い香りが残ってしまいましたが、しっかり熟したカルメネールは、凝縮感のある果実味のワインになります。

カルメネールから造られるワイン

カルメネールから造られるワインは、一般的に、とてもまろやかでやさしい味わいになり、長いことチリで間違えられていたメルローとも多少味わいが似ているところがあります。

非常にアロマティックで口当たりが柔らかいワインが多く、イチゴ、ラズベリー、チェリーといった赤系果実に、ブラックベリー、プラムといった黒系果実、コーヒーやビターチョコレートのような苦味のある香ばしいアロマがあります。

色調も濃いルビーレッドで、ソフトなテクスチャーを持っており、タンニンの渋みが苦手という方でも飲みやすい赤ワインになります。