



収穫レポート 2011年

コノスル チーフワインメーカー アドルフォ・フルタード

2011年の収穫が間もなく終わりを迎えますが、今年の葡萄からは素晴らしいワインが生まれるのではないかと思います。2011年は全体的に春が寒く、夏は涼しく、葡萄の熟成はゆっくりと進みました。この天候により、収穫を始めるのが10～20日ほど遅れました。この遅れによって、白葡萄にはフレッシュでしっかりとした香りとフルーティーなアロマが備わり、自然な酸味とアルコール分のバランスがきれいに取れました。赤ワインは過熟することなく、熟したタンニンと、ジューシーで生き生きとした赤系果実の味わいが備わりました。アルコール度数は適切で、強すぎるということはありません。

全体的に見ると、2011年の白ワインははっきりとした味わいがありフレッシュで、素晴らしい酸味があります。赤ワインは熟していて凝縮感があり、エレガントでバランスのとれた果実の味わいがあります。品質の面で、非常に期待が持てるヴィンテージだと思います。

春の気温が低かったことにより、収穫量はすべての産地において期待を下回りました。とくに南の地域では大幅に減少し、最も影響を受けたのはピオピオヴァレーでした。品種別にみると、最も減少したのはシャルドネとカベルネ・ソーヴィニオンでした。

収穫期間は3月1日(火)～5月27日(金)でした。

各産地の収穫レポート

リマリ

この産地の内陸部では寒い夏となり、水不足のため収穫は早まりました。この産地を代表する品種であるシラーは、収穫量が減少したことで良い凝縮感のあるワインになりました。強いキャラクターとはっきりとしたアロマがあり、丸みのあるタンニンはこのワインの偉大なポテンシャルを示しています。2011年はリマリのシラーにとって偉大な年になるでしょう。

カサブランカ

非常に寒い年で、収穫は3週間も遅れました。3月末には気温が上がって熟成が早まり、とくにソーヴィニオン・ブランが早まりました。アルコール度数はとても低いながらもアロマティックになりました。ピノ・ノワールの出来は秀逸でした。アロマが豊かに表現され、エレガントで繊細な赤い果実の香りが際立っています。丸みがありスムーズで質の良いタンニンがあり、酸味とアルコール度、熟したタンニンのバランスが非常に良く取れていることによって、心地良い味わいに仕上がっています。

マイボ

非常に寒い年で、2010年と似ています。収穫量は減少し、とくにカベルネ・ソーヴィニオンが減少しましたが、それによって品質は向上しました。収穫期に雨が降らなかったため、最適なタイミングで収穫をすることが出来ました。カベルネ・ソーヴィニオンの出来は秀逸でした。葡萄はゆっくりと熟し、果実は小さ目でしたが、より凝縮感が増しました。フェノール類の熟成は最適なレベルで、熟したジューシーな赤い果実のアロマがあります。

カチャポアル

マイポと同様に、カベルネ・ソーヴィニオンは収穫量が減少しましたが、非常に良い酸味のバランスが得られました。例年よりも若干雨が降りましたが、葡萄の成熟に大きな影響はありませんでした。カルメネールの収穫は少し遅れましたが、完璧なタイミングで収穫することが出来ました。カルメネールは例年よりも良い熟度に達したので、余韻が長く複雑性のあるワインになることを期待しています。ラペル・ヴァレー(カチャポアルとコルチャグア)のカルメネールにとって、2011年はとても興味深く、良いヴィンテージになると思われます。

コルチャグア

収穫は少々遅れ、寒い地域では最大2週間の遅れが見られましたが、4月には例年通りのスケジュールになりました。カチャポアルにとっても似た状況でした。ヴィオニエの出来は秀逸でした。気温が低かったことと、雨が降らなかったことにより、果実は十分に熟し、表現豊かなアロマがあるジューシーなワインになりました。

クリコ

夏が寒かったことと曇りの日が多かったことにより、葡萄はゆっくりと熟しました。白葡萄品種の収穫は遅れましたが、はっきりとしたアロマと良い酸味が得られました。

マウレ

雨が少なかったため、乾燥した内陸部では収穫量が30%減少しました。葡萄はゆっくりと熟し、良い品質となりました。

ピオピオ

収穫量は激減しました。例年よりも難しく、寒い年になりました。雨が非常に多く、収穫のタイミングに細心の注意を払いました。品質の高いワインにするため、葡萄畑の管理は不可欠でした。