



BODEGAS CARO / Fernando Buscema

Decanter

ティム アトキンMWによるチリ、アルゼンチンのライジングスター注目若手ワインメーカー特集掲載

ボデガス カロ CARO
ワインメーカー
フェルナンド ブシェーマ氏



Oct. 2018



2015年
Caro 5つ星
ライジング
スター
ワインメーカー
フェルナンド
ブシェーマ氏

『フェルナンド ブシェーマについて誰もがまず最初に彼の知性について語る。恐ろしく知的というのがこのUSデヴィス出身のワインメーカーについての一致した評価だ。マルベックのフェノール構成についての論文を書き、出身地のメンドーサでカテナ インスティチュート オブ ワインの責任者を務める。これほど博学の醸造家には出会ったことがない。』

ブシェーマはアカデミックなだけではない。才能に溢れ、繊細な醸造家だ。ハーランエステートやカテナでの修行を経て2012年からボデガス カロの醸造家を務めている。ブシェーマによってカロのワインは飛躍的な進歩を遂げた。「醸造所ではなるべく手を加えない」と彼は言う。「カロに使う各区画はそれぞれに個性を持っている。過剰な樽や抽出、過熟を避け、出来る限りエレガントに表現するようにしている。」

2015年ヴィンテージのカロは今まで試飲した中で最も良いアルゼンチンワインのひとつ。しかし現在仕込み中の2017年はもっと素晴らしいとブシェーマは言う。彼を疑う余地はない。』

ティム アトキンMW

デキャンター/ティムアトキン97点

カロ2015 (ボデガス カロ)

“シャトー ラフィット ロートシルトとカテナ家によるジョイントベンチャーによる過去最高のワイン。アルゼンチンのパワーとボルドー左岸の上品さを併せ持つ。素晴らしい!” ティム アトキン

マルベック85%/カベルネ ソーヴィニヨン15%
自社畑の樹齢の高いブドウを中心に使用。パンピングオーバー、オリ引きなど、伝統的な醸造法を採用。ステンレスタンクで約20日かけて発酵。DBR製フレンチオークで18ヶ月熟成。

ワイン アドヴォケート94点
ワイン スペクテーター94点

参考上代6,900円



ライジングスターワインメーカー特集の中で最も高得点を獲得!

こちらも高評価

ジェームス サックリング92点
ワイン スペクテーター92点

アマンカヤ2015 (ボデガス カロ)

マルベック85%/カベルネ ソーヴィニヨン15%
収穫されたブドウは手作業で選果。ステンレスタンクでマロラクティック発酵を行なう。フレンチオーク樽50%とセメントの貯蔵室50%で12ヶ月熟成。

参考上代2,580円

2015ヴィンテージ情報

例年よりも涼しく、霜害もあったが、区画毎の丁寧な作業により品質の高いワインができた。カロのブレンドは毎年変わるが、例年になくマルベック比率が高い年。

