

## Tara / タラ (チリ / アタカマ)



タラはチリ北部、地球上で最も乾燥した場所の一つと考えられている極端な地域アタカマ砂漠に位置しており、タラはこの場所で唯一の販売用のワインを生産している。チリワイン協会から「Certified Sustainable Wine of Chile」（チリにおける持続可能なワインづくり）の認定を初めて受けたワイナリーでもある。ロンゴミラとニコラサの2つの畑があるウアスコ・ヴァレーは“カマンチャカ”と言われる濃霧の影響を日々受けており、この非常に特殊な気候と、石灰質で塩分を含む土壌が個性豊かなワインを生み出す。現在、タラでは、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、シラー、ピノ・ノワールの4品種を栽培。ワインは手作業で瓶詰めされ、コルクを覆うワックスも手作業で行っている。無濾過、無清澄で亜硫酸の添加はマロラクティック発酵後のタイミングのみ。醸造責任者のフェリペ・トッソは、ナパやソノマ、オーストラリアのパロッサ、そしてフランスのボルドー(カノン・ラ・ガフリエール、モンドットなど)などでの経験を活かし、アタカマという唯一無二のテロワールから世界レベルのワインをリリースする。著名なワイン評論家であるルイス・グティエレスは（ワイン・アドヴォケート）はタラを高評価しており、ティム・アトキンMWはフェリペ・トッソを「チリの2022年最優秀ワインメーカー」として表彰している。

|                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                             |                           |                     |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------|
| WETR0201B                                                                           | <b>タラ・ソーヴィニヨン・ブラン 2023</b><br><b>Tara Sauvignon Blanc 2023</b>                                                                                                                                                                              | 希望小売価格（税抜） <b>¥11,000</b> |                     |
|    | [白] 750ml<br>[セパージュ] : ソーヴィニヨン・ブラン<br>チリ最北のワイン産地のアタカマ・ウアスコヴァレー。太平洋から15〜20kmしか離れておらず“カマンチャカ”と呼ばれる濃い霧の影響を受ける。ステンレスタンクで発酵。100%卵型コンクリートタンクで15カ月間熟成。アタカマ砂漠のアイデンティティと個性を持つワインにするため清澄化も濾過も行わない。石灰質で塩分を含む土壌。味わいに明確な塩気を感じる個性的なワイン。Alc.13%。           |                           | 在庫<br>○<br>新VIN入荷   |
| WETR0002B                                                                           | <b>タラ・シャルドネ 2021</b><br><b>Tara Chardonnay 2021</b>                                                                                                                                                                                         | 希望小売価格（税抜） <b>¥11,000</b> |                     |
|    | [白] 750ml<br>[セパージュ] : シャルドネ<br>チリ最北のワイン産地のアタカマ・ウアスコヴァレー。太平洋から15〜20kmしか離れておらず“カマンチャカ”と呼ばれる濃い霧の影響を受ける。ステンレスタンクで発酵。50%が卵型コンクリートのタンクで、残りの50%がトーストしていない大樽で、20か月熟成。アタカマ砂漠のアイデンティティと個性を持つワインにするため清澄化も濾過も行わない。石灰質で塩分を含む土壌の個性が明確に現れている。Alc.13%。     |                           | 在庫<br>○             |
| WETR0203B                                                                           | <b>タラ・シラー 2020</b><br><b>Tara Syrah 2020</b>                                                                                                                                                                                                | 希望小売価格（税抜） <b>¥11,000</b> |                     |
|   | [赤] 750ml<br>[セパージュ] : シラー<br>チリ最北のワイン産地のアタカマ・ウアスコヴァレー。太平洋から15〜20kmしか離れておらず“カマンチャカ”と呼ばれる濃い霧の影響を受ける。500Lの開放発酵槽で醸造。5回使用したフランス産の樽でマロラクティック発酵及び24か月間の熟成。亜硫酸を添加はマロラクティック発酵後に少量のみ。清澄化も濾過も行わない。Alc.13.5%。                                          |                           | 在庫<br>71本<br>新VIN入荷 |
| WETR0004B                                                                           | <b>タラ・ピノ・ノワール 2020</b><br><b>Tara Pinot Noir 2020</b>                                                                                                                                                                                       | 希望小売価格（税抜） <b>¥11,000</b> |                     |
|  | [赤] 750ml<br>[セパージュ] : ピノ・ノワール<br>チリ最北のワイン産地のアタカマ・ウアスコヴァレー。太平洋から15〜20kmしか離れておらず“カマンチャカ”と呼ばれる濃い霧の影響を受ける。5〜7日間の低温マセラシオンの後15〜25度で発酵、2〜3回/日ピジャージュを行う。亜硫酸を添加はマロラクティック発酵後に少量のみ。1,500Lのトーストしていない大樽と1,000Lの卵型コンクリートタンクで24か月間熟成。清澄化も濾過も行わない。Alc.14%。 |                           | 在庫<br>○             |