

2010.6.28

聞いておもしろい、飲んで楽しい、色んなものが身につくワイン教室

主催(有)西田酒店マダム櫻子

今月のテーマ

「南北両大陸アメリカ大陸の今<チリ編>」

☆ チリの地理

南北に長いチリの太平洋側、南緯29～39度に 1400Km にわたり広がる
北は砂漠、半乾燥地帯、南は雨氷洋、東はアンデス山脈、西は大西洋

おおよそ

1、北部	アコンカグア サンアントニオ	カベルネ・シラー 赤 87% 白 13% シャルドネ・ピノ・ノワール 赤 30% 白 70%
2、中央部	マイポバレー ラベルバレー クリコバレー	集中している 平均赤 85% 白 15%
3、南部	イタタバレー ビオビオバレー	国内消費

の三分割でき、2の中央部が特に良質

☆ ワインの歴史

1818年、スペインより独立

豊富な鉱山資源を素に経済基盤を確立

19C 半ば頃より本格的にワイン造りを開始。

- ・ フランスの栽培法
- ・ カリフォルニアの近代醸造法

この二つを取り入れ高品質のワインへと変化。

1979年スペインのトーレス醸造所が、ヴィーニャ・ミゲル・トーレスを設立

ステンレスタンク醸造技術を導入以後チリ全土のワイナリーが追随

トーレスが、チリワインを劇的に世界に通じるワインへの道を開く。

チリワインにとって1979年のトーレスの参加は特筆すべき出来事

1990年以降

スペイン以外にも、フランス、アメリカなどからワイナリーへの資本投下が盛んになり、チリワインは大きく変わる。

☆ チリの気候

冬期に雨

春の終わり～秋口まで長い乾燥期

太平洋側からの典型的地中海性気候

年間降水量は日本の1/3

南極からのフンボルト海流により畑には涼風

日中は30℃ 夜間急激に涼しくなる。

- ・ 日照時間が長い
- ・ 夏の湿度は 55～60% 病気ににくい
- ・ ぶどうの成熟期間が長い

☆ チリの現況

ロンドン経由、フランス～ヨーロッパ全土に猛威を振るった

北アメリカ大陸からのぶどう樹にくっついてきた害虫フィロキセラ禍には無縁

100%Pure なぶどうとして存在

作付けは

- ・ 黒ぶどうが 76%
 - ・ 白ぶどうが 24%
 - ・ 主たる輸出国
- | | | |
|-----|---------|-----|
| 第1位 | ヨーロッパ | 51% |
| 第2位 | アメリカ | |
| 第3位 | カナダ | |
| 第4位 | ラテンアメリカ | |
| | ・ | |
| | ・ | |
| | ・ | |
| 第8位 | 日本 | |

~~~~~Wine List~~~~~ H22.6.28

**Sparkling wine : Wolf Blass**  
**Eaglehawk**  
**Cuvee Brut** **¥ 1,600**

<Australia> ウルフブラス  
イーグルホーク  
キュヴェ ブリュット

**Vino Rosso : MANSO DE VELASCO 1995** **¥ 5,250**

<セントラル地区> **Miguel Torres**  
マンソデ ヴェラスコ  
ミゲール トーレス

1995年5月ハーベスト 1996年12月5日に樽から瓶詰め  
カステイオンとほぼ同じ  
ぶどう品種:100年樹齢のクリコバレーのカベルネソーヴィニオン

**Vino Rosso : MANSO DE VELASCO 2004**  
<セントラル地区> **Miguel Torres** **¥ 4,725**

マンソデ ヴェラスコ  
ミゲール トーレス

無ろ過で瓶詰め

**Vino Rosso : Escudo Rojo 2008**  
**Baron Philippe De Rothschild** **¥ 2,688**

<セントラル地区> **Maipo**

エスクード ロホ 2008  
バロン フィリップ ドゥ ロートシルト

スペイン語で赤い盾 ロスシルトを意味

ぶどう品種 : カベルネ・ソーヴィニオン  
カベルネフラン  
カルメネール  
シラー

Vino Blanche : Chardonnay Por Escudo Rojo 2008  
<アコンカグア Baron Philippe De Rothschild ¥2,688  
カサブランカバレー>

シャルドネ エスクード ロホ 2008  
バロン フィリップ ドゥ ロートシルト

Vino Rosso : EPU 2008 ¥4,725  
<セントラル地区> エプ 2008

アルマヴィーヴィアのセカンドワイン  
日本初上陸  
エプとは、先住民族の言葉で2番目

ぶどう品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン 89%  
カルメネール 5%  
カベルネフラン 4%  
メルロー 2%

Vino Rosso : DON MELCHOP  
<セントラル地区> Conshay Toro 1996 ¥10,000  
Cabernet Sauvignon  
ドン メルチョー  
カベルネ

\* チーズ サンタン・ドレ  
ジェラールクリーミーウオッシュ  
ブルサンアイユ ガーリック&ハーヴ

\* 葉っぱのサラダ

\* プチトマトのにんにくオリーブオイル漬け

\* ソラマメの塩ゆで

\* 季節の野菜のスティック

\* にんじんサラダ

~~~~~ケータリング・トクノより~~~~~

* チキンのマリネ ジェノベーゼ(バジル)ソース

* タルタルソース