

TOKYO WINE SCHOOL

チリ・アルゼンチンワインの基礎と考え方

仙田 巧



# 本日の内容

- これだけ知っておけばOK。  
チリ・アルゼンチンワインの歴史と基礎
- 産地と品種の違いと考え方
- ワイン6種類のテイスティング  
(チリ・アルゼンチン品種別比較試飲)

※前半の座学が終わってからワインのテイスティングをします。  
それまで飲みたい気持ちを少し我慢してください。

# 自己紹介

## ■ グループ内で自己紹介をしてください

- 名前
- 何をしているか
- どれくらいワインに詳しいか

## ■ 持ち時間：ひとり1分



# 自己紹介

■ 名前：仙田 巧 （せんだ たくみ）

■ 経歴：日本ソムリエ協会認定ワインエキスパート  
祐成フードコーディネータースクール卒業



■ 洋風食材専門店勤務時ワインの知識が必須だったためしょうがなく勉強を始める。

■ 嫌々だったもののワインの世界にハマり本格的に好きになる。独学で勉強を始めワインエキスパートを獲得する。

■ メーカー初のマーチャンダイジング部隊に選ばれる。

⇒ワインが売れる売り場づくりを行う。

■ 現在独立。ワインイベント、料理教室を展開。



# チリ・アルゼンチンワインの基礎 と考え方



「チリ・アルゼンチンワイン」と聞いて思い浮かぶ言葉は何ですか？

グループ内で共有してください。

(1分)



# チリワイン概略

- 北はアタカマ砂漠、南は南氷洋、東は（ アンデス ）山脈、西は太平洋に遮られた環境にあるため（ フィロキセラ ）が侵入していない。
- かつては国内消費中心だったが、最近海外資本が投入され輸出を大きく伸ばしている。
- （ マイポヴァレー ）が有名産地でカベルネソーヴィニヨン種による赤ワインが人気。
- 気候タイプ：（ 地中海性 ）気候～年間降水量は日本の（ 1/3 ）ほど。
- →冬に雨が降り春から秋にかけて乾燥する＝ブドウ栽培に向いている
- 北部では（ ピスコ ）という蒸留酒、中央部では輸出用、南部では国内市場向けのワインを造る。

# チリワインの歴史

- 16世紀以降（スペイン）の征服者・宣教師によってブドウ栽培開始
  - 1818年（スペイン）より独立。ワイン造り開始
  - 1851年シルヴェストーレ・（オチャガビア）「チリのブドウ栽培の父」がフランスから高級ブドウ品種を導入
- ポイント！→1863年フランスで（フィロキセラ）発見。フランス国内の苗木がほぼ全滅

チリのブドウは100%フランスの苗木＝（自根）の畑と言われる

- 1880年代イギリスの品評会でチリワインが高い評価を受ける
  - 1990年民主政権が誕生し海外資本が投下されるようになる
  - 2016年日本の（輸入量）ナンバーワンになる
- 
- チリと日本は、2007年9月よりにEPA（経済連携協定）を発効させ、そこから段階的に輸入関税をゼロにする取り決めをしました。他国から輸入する場合は、約15%かかる関税が、チリとの間では2016年5.8%に、軽減されています。これが、2019年には、ゼロになる見込み。

# フィロキセラ



# チリの主要ぶどう品種

■使われているぶどうは主に以下の10種類。

長い間（メルロー）と混合されていたカルメネールやカベルネ、ピノノワール、ソーヴィニヨンブランなどの国際品種が高評価を受け栽培されている。

## 白ぶどう

---

1位：（ソーヴィニヨンブラン）

2位：（シャルドネ）

3位：セミヨン

4位：トロンテス

5位：リースリング

## 黒ぶどう

---

1位：（カベルネ・ソーヴィニヨン）

2位：メルロ

3位：（カルメネール）

4位：シラー

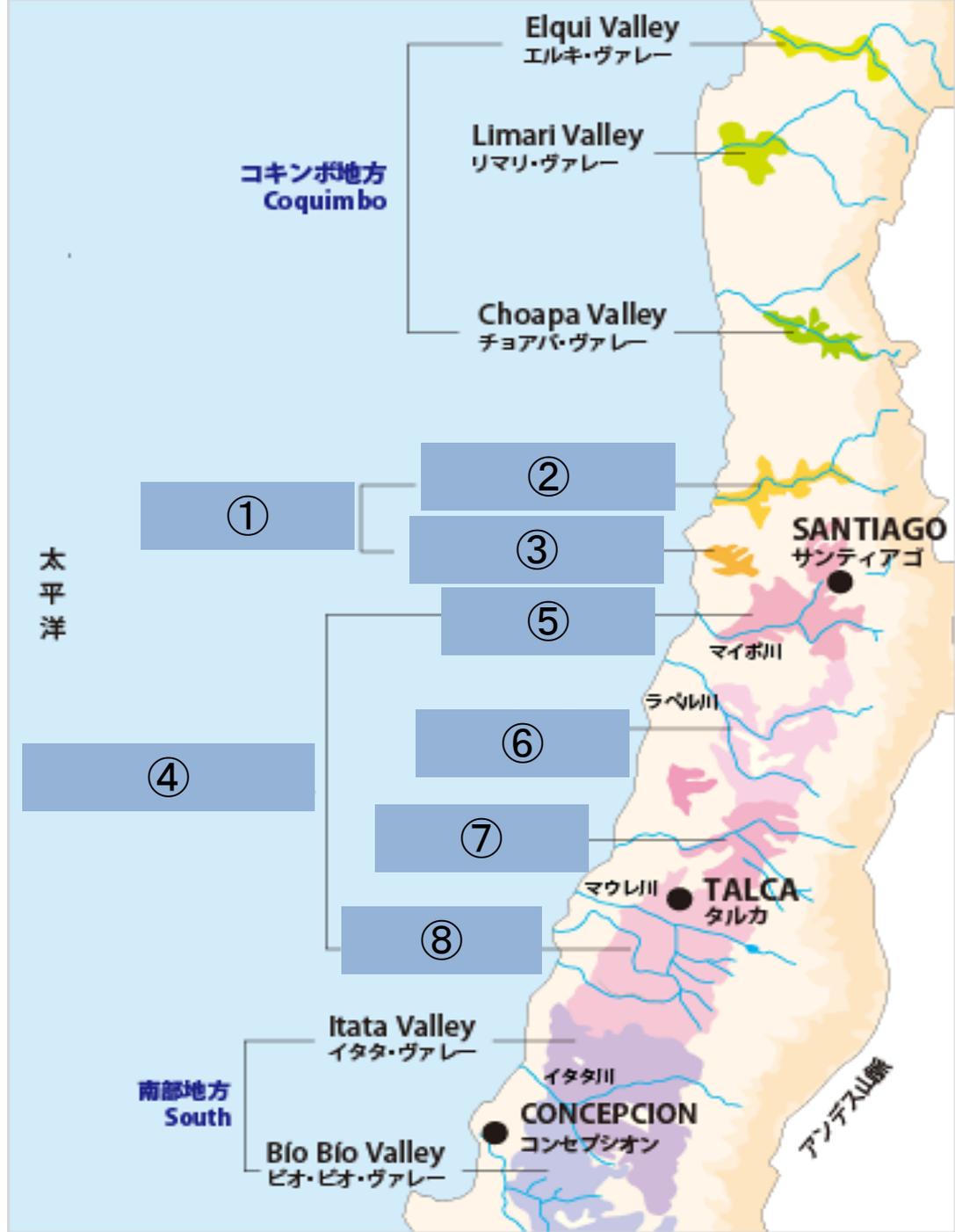
5位：ピノノワール

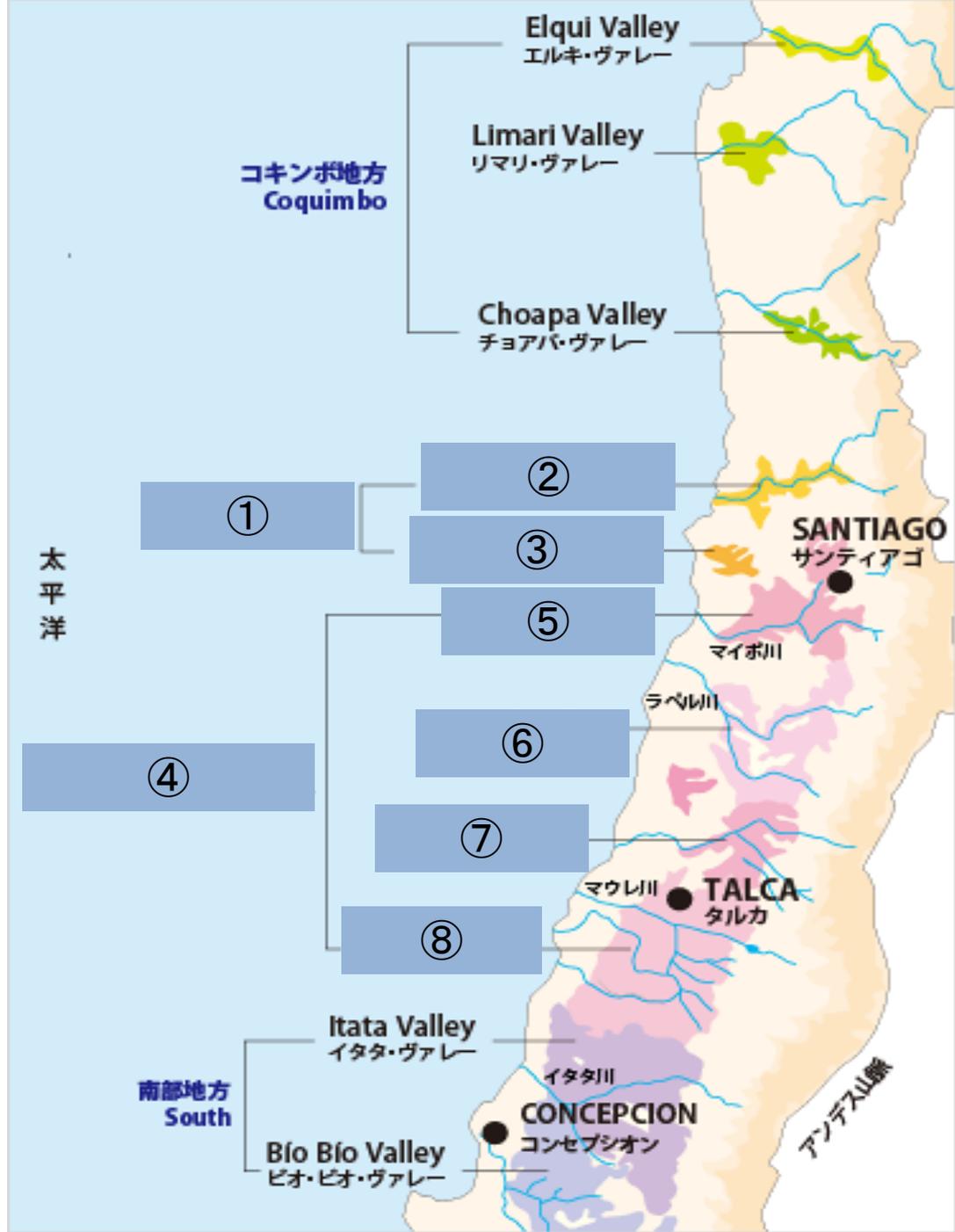
# グループワーク①

■ 下の選択肢にある主要ワイン産地を、地図上の①～⑧に当てはめてください。

- ・ アコンカグアヴァレー
- ・ アコンカグア地方
- ・ カサブランカヴァレー
- ・ マイポヴァレー
- ・ ラペルヴァレー
- ・ クリコヴァレー
- ・ マウレヴァレー
- ・ セントラルヴァレー地方

グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。詳しい人がすべて一人でやってしまうないようにお願いします。（5分）





# チリワイン主要産地概要

## ■ アコンカグア地方

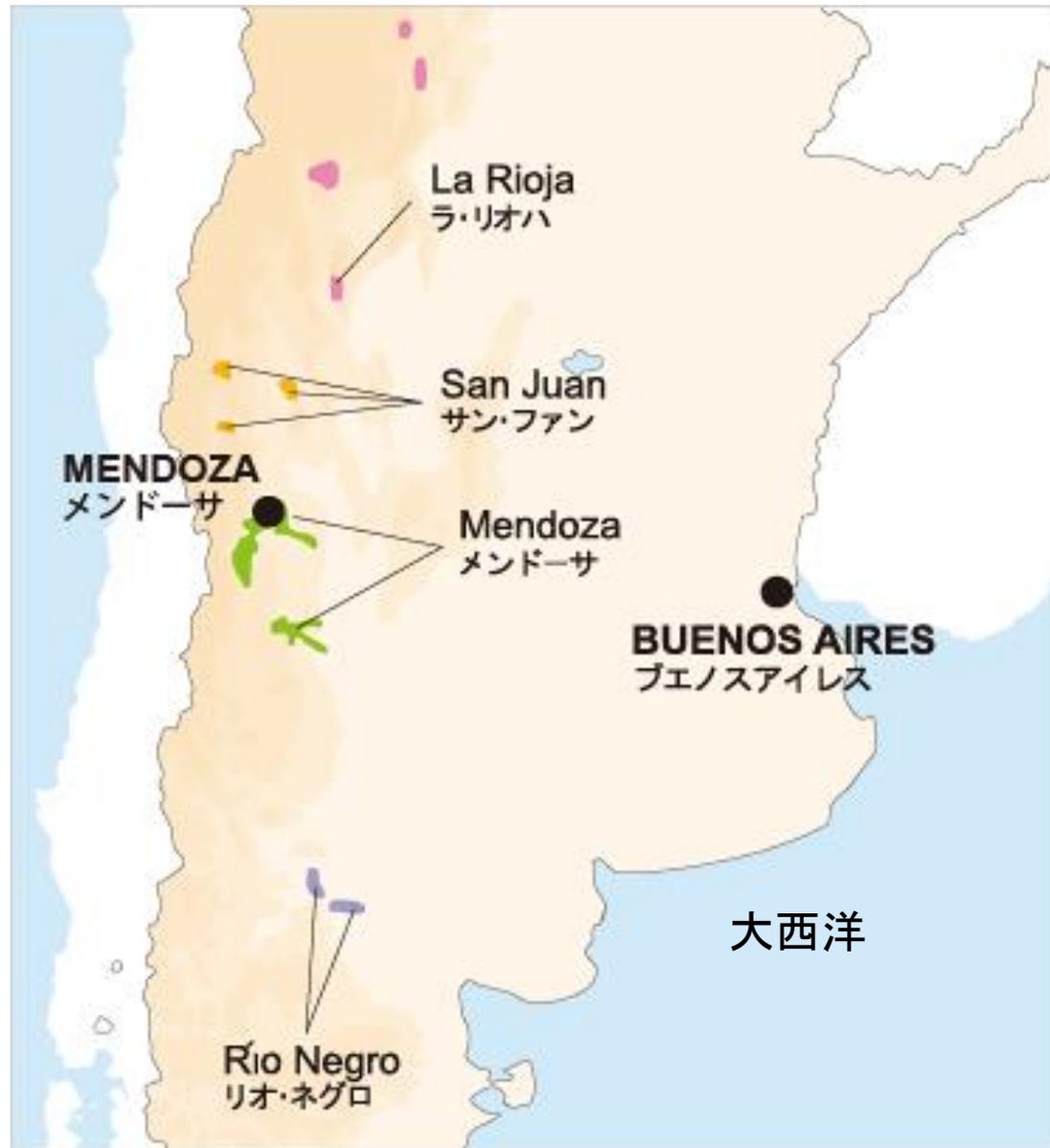
- カサブランカヴァレー：アコンカグアリージョンで最大の産地。冷涼な海風を受け気温が下がる（白）ワインの生産が多い【78%】

## ■ 中央渓谷地方

- マイポヴァレー：（カベルネ・ソーヴィニオン）の栽培が中心（栽培面積の60%）。  
首都（サンチアゴ）が含まれる産地
- クリコヴァレー：（ソーヴィニオンブラン）の栽培面積が国内最大。
- マウリヴァレー：チリ最大の産地

# アルゼンチンワイン概要

- ワイナリー数は1,300個と世界第（6）位の生産量を誇る
- 西の国境（アンデス）山脈のふもとにブドウ栽培地が広がる。標高900 mの高地にブドウ畑がある。
- 降雨量が少ないので（灌漑）を必要とする。アンデス山脈からの雪解け水、夏の洪水の貯水、地下水を利用している。
- （メンドーサ）が代表産地で（マルベック）による赤ワインが有名
- 大陸性気候：太平洋からの湿った風はチリを越えると（ゾンダ）という暖かい風になる。
- 首都は、（ブエノスアイレス）。人口4,000万人、23州の州から成る国である。
  
- 自国内での消費は、世界第7位のワイン消費国。



# アルゼンチンの主要ぶどう品種

- 赤ワインの主要品種は、今や世界で評価の高い（マルベック）、カベルネ・ソーヴィニオン、ボナルダ、シラー。  
白ワインはシャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、そして今注目の固有品種（トロンテス）がある。  
赤の（ゾンダ）、白の（トロンテス）が、アルゼンチンワインの海外市場進出における大きな武器となっている。

## 白ぶどう

---

1位：ペドロヒメネス

2位：トロンテス

3位：モスカテル

4位：シャルドネ

5位：シュナン

## 黒ぶどう

---

1位：マルベック

2位：ボナルダ

3位：カベルネ・ソーヴィニオン

4位：シラー

5位：メルロ

# 休憩（5分）

これからテイスティング用のワインを注いでいきます。

人によって飲める量とスピードに差があるので、最初は少なめに注ぎます。もう少し飲みたい方はおかわりなさってください。

合図があるまでワインは飲まずにお待ちください。



# テイスティング

- ①白ワイン：シャルドネとトロンテス
- ②赤ワイン：カベルネソーヴィニヨン（チリとアルゼンチン）
- ③赤ワイン：ピノノワールとマルベック  
（チリとアルゼンチン）

2種類のワインを比較試飲しますので、両方注ぐ前に片方だけ飲み終わってしまったということがないようにお願いします。



# テイスティング

ワインテイスティングで見るべき3つの要素は？

外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）

香り（果実、花、スパイス、ミネラル）

味わい（アタック、酸味、甘味、渋味、アルコール、ボディ、バランス、余韻など）



# テイスティング①

## ①シャルドネとトロンテスの2種類

1. 2つのワインを飲みくらべてグループで意見交換してください。
2. どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？
3. それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？



# テイステイング②

## ②カベルネソーヴィニヨンの飲み比べ

1. 2つのワインを飲みくらべてグループで意見交換してください。
2. どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？
3. それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？



# テイステイング③

## ③ピノノワールとマルベックの2種類

1. 2つのワインを飲みくらべてグループで意見交換してください。
2. どちらのワインにどんなお料理を合わせたいですか？
3. それぞれのワインをあなたならなんと表現しますか？



# アンケート

お配りする紙に以下の内容をご記入ください。

- ・ お名前（任意）
- ・ 今日の感想、学びや気づき
- ・ 今後やってほしいスクールの内容
- ・ アンケート内容の掲載可否（匿名で掲載します）





2019年01月23日 (水) 19:30~21:30  
**TOKYO WINE SCHOOL**  
 チリ・アルゼンチン  
 ワイン編

原宿 / W cafe / 参加費 : 6800円

1月23日 (水) に、TOKYO WINE SCHOOL「チリ・アルゼンチン  
 ワイン編」を開催します。落ち着いた雰囲気の中で、ワインのレッ  
 スンを受けながら交流しようという会です。会 …

原宿 夜 水曜日 誰でも



2019年01月26日 (土) 15:15~17:15  
**TOKYO WINE SCHOOL**  
 フランスワイン編

銀座 / RISTORANTE AL KENTRE (リストランテ アルケントー  
 レ) / 参加費 : 6800円

1月26日 (土) に、TOKYO WINE SCHOOL「フランスワイン編」  
 を開催します。落ち着いた雰囲気の中で、ワインのレッスンを受け  
 ながら交流しようという会です。会場はRIS …

土曜日 昼 誰でも 銀座

CALENDAR

← 2019年1月 →						
MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT	SUN
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

TAG

- お昼
- イタリアワイン
- シャンパーニュ
- 原宿
- 土曜日
- 夜
- 昼
- 水曜日
- 火曜日
- 誰でも
- 赤ワイン
- 銀座

SEE MORE

**TOKYO WINE PARTY**

人と人がゆるくつながる。気軽なワインパーティー



2019年02月12日 (火) 19:30~21:30  
**TOKYO WINE SCHOOL**  
 スペインワイン編

原宿 / W cafe / 参加費 : 6800円

2月12日 (火) に、TOKYO WINE SCHOOL「スペインワイン編」  
 を開催します。落ち着いた雰囲気の中で、ワインのレッスンを受け  
 ながら交流しようという会です。会場は原宿、 …

原宿 夜 火曜日 誰でも



2019年02月19日 (火) 19:30~21:30  
**TOKYO WINE SCHOOL**  
 ワインの基礎編

原宿 / W cafe / 参加費 : 6800円

2月19日 (火) に、TOKYO WINE SCHOOL「ワインの基礎編」を  
 開催します。落ち着いた雰囲気の中で、ワインのレッスンを受けな  
 がら交流しようという会です。会場は原宿、竹 …

原宿 夜 火曜日 誰でも



2019年02月23日 (土) 15:15~17:15  
**TOKYO WINE SCHOOL**  
 フランス【プロヴァン  
 ス・ロワール】編

銀座 / RISTORANTE AL KENTRE (リストランテ アルケントー  
 レ) / 参加費 : 6800円

2月23日 (土) に、TOKYO WINE SCHOOL「フランス【プロヴァン