



～チリワインセミナー

International
Science Club
of Osaka



チリでは16世紀半ば以降スペインの征服者や宣教師などによってブドウ栽培が始まり、19世紀にヨーロッパのブドウ品種が多く持ち込まれました。また、19世紀後半にヨーロッパ全土を襲った害虫フィロキセラの被害がチリには全く及ばず、自国で職を失った多くのワイン醸造の専門家の多くがチリへと渡ったことにより、ワイン産業は本格的に発展しました。当時フランスから導入された苗木が現在も子孫を残していることから、純粋さという点においてはフランスを凌いでいるとも言えます。接ぎ木をせずに自根で育てられた株が多く、チリでは樹齢100年を越す古木も珍しくありません。また、ヨーロッパの産地では150年以上前に絶滅したとされるカルメネール種が1994年にチリで再発見され話題を呼んでいます。

シニアワインアドバイザー・シニアソムリエの中村彰様に選んでいただいたワインを飲みながら、チリのワイン産地、生産者、ワインの味わい、歴史などについてお話を伺います。農産物であるワインを、一定以上の品質で、百貨店で販売できる量を確保するために、世界中にアンテナを張り、ネゴシアン（ワインの卸商）や生産者との情報交換に手を尽くされておられます。

日本の年間輸入量が2年連続一位のチリワイン。燃える情熱の国チリを、ワインを手掛かりに旅してみようではありませんか。ご家族ご友人をお誘い合わせの上、ご参加をお待ちしております。

記

◇日時：2018年2月15日（木）18：30～20：30

◇場所：大阪科学技術センター7階レストラン

◇ゲスト：中村 彰 氏

（ワインコンシェルジュ まこと 代表者・

（一社）ワインソムリエ協会認定

シニアワインアドバイザー・シニアソムリエ）

◇テーマ：「チリワイン」

◇参加費：7,500円（ワインと食事代）

★スパークリングワインから始まり、数種類のチリワインを予定しております。



