

ラ オンセ ～La Once～ #14

～チリワインのお話～

オラ
Hola(こんにちは)!国際交流員のカタリーナです。

コロナ禍によりお家で過ごすことが多くなり、お酒を楽しむ事が増えたのではないですか?

皆さんはチリワインを嗜むことはありますか?以前「美味しい安いチリワイン」を紹介したことがあります、今回はその理由を紹介します!

値段が安い理由

チリの物価が安い事もありますが、主な理由は2007年に日本とチリ間に締結されたEPA(経済連携協定)です。協定によって、関税が段階的に低くなり、2019年4月には関税が「0」になりました。

品質が高い理由

チリは、ブドウ栽培に理想的な気候です。「日照時間が長い」ことや「雨量が少ない」など、ブドウ栽培に欠かせない環境がチリには揃っています。

さらに、土壤は乾燥しているため、ワイン栽培の大敵であるフィロキセラ害虫などが発生せず、オーガニックで高級なワインが造れます!



知ってた?

19世紀に全滅したと思われたカルメネール種が1994年にチリで発見されました。

実は、メルロー種と勘違いされたまま栽培されていたそうです!