

株式会社ラティーノ 東京本社

西日本営業所

〒150-0022 東京都渋谷区恵比寿南 1-3-6 CIビル 5F

〒541-0053 大阪府大阪市中央区本町 4-6-15 福光ビル 505

TEL : 03-3792-9000 FAX : 03-3792-9687

TEL : 06-6271-8177 FAX : 06-6271-8144

E-MAIL : latino@tokyo.email.ne.jp

E-MAIL : latino@osaka.email.ne.jp

< トラベルインフォメーション / ワイナリー巡リ >



..... 19世紀末の1883年、ある独創的な男性がチリで最も重要な葡萄園の1つを
・コンチャイトロ 設立しました。その葡萄園の名は、彼の名を取った「コンチャイトロ」。
..... 彼メルチョール・コンチャイトロがこの葡萄園を設立し、彼の妻エミリアーナ・スベルカソ
ーと共にチリ・ワイン製造におけるパイオニアとなったのです。

彼らはフランス人ワイン製造の専門家M.ラボルシェールの協力のもと、フランスの上質なぶどう苗の植え付けを行いました。最初のぶどう畑は、現在彼らのワインの1つ「ドン・メルチョール・カベルネ・ソーヴィニオン」の製造地として有名なマイボ谷に作られ、わずか数年でこの家族経営の会社は名実共に成長し、1923年チリ株式市場に上場し「株式会社コンチャイトロ」と名称を変更、その後も成長と発展の道のりを歩み続けました。

1960年代、近代化を図る新計画を、1991年には6年計画の投資プロジェクトを始動させ、厳選されたぶどう苗で新しいプランテーションを行いました。これにより、コンチャイトロのワイン製造は確固たるものとなり「ワインを作る」という芸術は100年以上の伝統と技により、1994年10月ついにアメリカ・ニューヨーク市場に株を公開するという偉業をなしとげたのです。

現在、コンチャイトロはチリの4つの地域に12のぶどう畑（およそ2,480エーカー）を所有し、4地域では気候が微妙に異なり、それぞれのぶどうにとっての最高条件を備えています。また、チリ全土に7つの醸留工場・貯蔵倉を持ち、彼らの葡萄栽培技術・ワイン製造技術でハイクオリティーのワインを世界に提供し続けています。

..... アルゼンチンのメンドーサはワインの生産地として有名です。この地にモエシン
・ テラ・デ・ロス・アンデス 社は、1959年にテラサ・デ・ロス・アンデス・ワイナリーを設立しました。
..... アルゼンチン メンドーサはアンデス山脈地域に位置しますが、長年に渡るアンデスの研究により
..... それぞれの葡萄が完璧に熟する標高を発見し、理想的なワイン作りを行っています
す。白ワインで人気のシャルドネは標高1200mのトゥンガトという地域で作られています。この地域は世界で最も標高の高い場所に位置する葡萄畑です。標高が高く、この涼しい気候はシャルドネを桃やアプリコット、トロピカルフルーツのようなエレガントな風味を持つ、金色のワインへと成長させます。アルゼンチンにおいて特徴的な品種であるマルベック種は標高1067mのヴィスタルバという場所で作られています。ここは昼夜の気温差が15度もありマルベックの果実味が程よく凝縮し、驚くほど深みのあるパープルレッドの色合いとプラムの風味を持つワインを作り上げます。カベルネソービニオンはテラスアスの中では最も標高の低い980mに位置するペルドリエルと呼ばれる地域で作られています。滑らかなタンニンとブラックベリーとチェリーの風味が特徴です。

また、テラスアスでは3つのスタイルでワインを作っています。

バリエタル： 厳選され理想的な標高で育てられた葡萄から作られています。自然が織り成す果実味と風味を持つ、ピュアでエレガントなワインです。

レセルバ： 3種作られておりますが、選ばれた地域で育てられた葡萄から作られ、複雑味と凝縮感に富んだ高品質のワインです。

アインガード： 葡萄の生育が理想的な年にのみ、特別に選ばれた畑で作られる希少ワインです。生産量は非常に少なくスグなるな、20年程度は寝かせても楽しむ事ができるワインです。

株式会社ラティーノ
平成21年11月9日

【南米のワイナリー巡り 8日間】

世界的に評価も高く美味しい！！チリとアルゼンチンのワイナリーを巡ります♪

成田発着

ツアー番号: 09SPWINE08

日数	チリとアルゼンチンのワイナリー訪問8日間ツアー			食事
1日目	成田発 米国内都市	航空機	空路、米国内都市乗換え、サンチャゴに向けてご出発	×
2日目	サンチャゴ サンチャゴ	専用車	空港にて日本語ガイドがお出迎え 日本語ガイドと伴にホテルへ ホテルにてゆっくりお休みいただけます！ ホテルにて昼食 午後：日本語ガイドとともにサンチャゴ市内観光 ローカルレストランにて夕食 【サンチャゴ泊】	×
3日目	コンチャイトロ訪 * 祝日は休館	専用車	ホテルにて朝食 ■終日:コンチャイトロワイナリー ワイナリーの歴史や、ワイン畑、醸造所を見学後 もちろん！！ワインの試飲をお楽しみ頂きます！ ボックスランチのアレンジ サンチャゴへ向けてご出発 ローカルレストランにて夕食 【サンチャゴ泊】	×
4日目	サンチャゴ サンチャゴ メンドーサ	専用車 航空機	ホテルにて朝食 午前: サンチャゴ市内の有名ワインショップをご案内 ローカルレストランにて昼食 空港まで日本語ガイドによる送迎 アルゼンチンのメンドーサへ向けてご出発 空港にてガイドがお出迎え ローカルレストランにて夕食 【メンドーサ泊】	×
5日目	テラス・デ・ロスアンデス * 土・日・祝日は休館	専用車	ホテルにて朝食 テラス・ロス・アンデス ワイナリーへむけてご出発 ■終日:テラス・ロス・アンデス ワイナリー 10:00～、12:00～、15:00～ ワイナリーの歴史や、ワイン畑、醸造所を見学後 もちろん！！ワインの試飲をお楽しみ頂きます！ ローカルレストランにて昼食 メンドーサへ向けてご出発 ローカルレストランにて夕食 【メンドーサ泊】	×
6日目		専用車 専用車 航空機 航空機	ホテルにて朝食 ご出発までメンドーサ市内をご案内 空港までガイドによる送迎 サンチャゴへ向けてご出発 米国へむけてご出発	×
7日目		航空機	空路、米国都市にてお乗換え後、成田空港に向けてご出発 【機中泊】	×
8日目	成田		成田着	×

JATA(日本旅行業協会)正会員・OTOA(日本ツアーオペレーター協会)正会員

手配旅行会社 **株式会社 ラティーノ**

東京本社

東京都渋谷区恵比寿南1-3-6 CILビル5F

TEL 03-3792-9000 FAX 03-3792-9687

Eメール : latino@tokyo.email.ne.jp

WEB: <http://www.t-latino.com>

西日本営業所

大阪府大阪市中央区本町4-6-15福光ビル505号

TEL 06-6271-8177 FAX 06-6271-8144

Eメール : latino@osaka.email.ne.jp