

# CASA DE UCO ヴィンヤード オーナーズプログラム

MAGELLAN  
BEYOND IMAGINATION



マゼラングローバルマーケティング株式会社

2022年4月

# アルゼンチンワイン

## 世界5位の生産量を誇るワイン大国

アルゼンチンワインは、アンデス山脈の麓に228,575haのぶどう畑があり、ワイナリー数は1,300か所で**世界第5位**の生産量を誇る。

自国内での消費は、世界第7位のワイン消費国。

また、輸出向けにワインを造るワイナリーが、約20年の間に15倍、ヨーロッパの醸造家、コンサルタントの進出により世界でアルゼンチンワインが見直され、輸出額は8億4,700万ドル（約680億円）とワイン輸出国家となった。ワインの凡そ70%はアンデス山麓のメンドーサで生産されている。

## アルゼンチンの代表ブドウ品種

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ります。

赤のマルベック、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おります。



# メンドーサとウコバレー

MAGELLAN  
BEYOND IMAGINATION

## <メンドーサについて>

人口：1,729,660人

面積：148,827km<sup>2</sup>（岩手県と同じぐらい）※23の州のうち、7番目の大きさ

アルゼンチン西部の遠くアンデス最高峰アコンカグアを望む標高約800mの高原地帯にあり、チリ側に向かうアンデス横断鉄道や主要道路など交通の要衝。

温暖少雨の地中海性気候のため、ブドウ栽培、ワイン醸造が盛んであり、アルゼンチン産のワインの7割近くが作られ、メンドーサに集積される。快適な気候とワイン、牧歌的な風景を求めて例年多くの観光客が訪れる場所であり、オリーブオイル作りも盛ん。

近年では急速な生産技術の発達によって、高品質な高級ワインが生産され、全世界に輸出されている。

## <ウコバレーについて>

メンドーサ市内から南に約80キロ（車で約1時間30分）に位置するウコバレー地区は比較的新しいワイン産地です。海拔1,300メートルで、冷涼な風の影響によってぶどうの樹は病害から守られ、限りなく自然に近い形で栽培が行われています。特に高品質のマルベックで造られるワインは世界的な評価を得ています。

## <日本からのアクセス>

日本からは、北米都市を経由してチリの首都サンチャゴ、もしくはアルゼンチンの首都ブエノスアイレスを経由して向かうのが一般的。サンチャゴからは空路で1時間、ブエノスアイレスからは約2時間でメンドーサに辿り着きます。

### 【代表的な行程】

東京→（✈約13時間）→ニューヨーク→（✈約11時間）→ブエノスアイレス→（✈約2時間）メンドーサ→（🚗約1.5時間）→ウコバレー





# CASA DE UCO VINEYARDS & WINE RESORT

- 雄大なアンデスの山々にいだかれた、アルゼンチンメンドーサ地方ウコバレーにある高級ワインリゾート。
- 標高1,200mのブドウ造りに適したこの場所に広大な土地を有し、ブドウ畑、ワイナリー、ホテル、プール、スパを併設。
- 季節ごとに用意された、さまざまなワイナリーアクティビティプログラムが楽しめる滞在型リゾートです。

基本情報	緯度/経度	南緯33度/西経69度
	標高	海拔1,200 - 1,300m
	敷地面積	320ha
	施設	ホテル棟 (客室、レセプション、レストラン、バーラウンジ、スパ)、プール、ヴィラ、ワイナリー、ブドウ畑
ホテル	客室数	16室
	レストラン	1か所
ワイナリー	畑面積	75ha
	ブドウ品種	赤ワイン品種4 (マルベック、カベルネフラン、プティヴェルド、ピノ・ノワール) 白ワイン品種4 (ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ、トロンテス、ピノ・グリージョ)
	設備	醸造場、貯蔵庫(ステンレスタンク、バレル、ボトル)



# CASA DE UCO VINEYARDS & WINE RESORT



全 16 室の客室のほかに、併設されたワイナリー、スパやプール、BBQガーデン、レストラン等があります。





## ヴィンヤードオーナープログラムのご案内

### <ヴィンヤードオーナープログラムとは？>

ヴィンヤードとは、ワインを生産するためのブドウが植えられたブドウ畑。

CASA DE UCOでは、所有する75ヘクタールのヴィンヤード（2010年初収穫）のうち、約35ヘクタールを品種と面積によって区画化し、その区分所有権を投資家やワインラバーに販売いたしております。これにより、手軽に自分のヴィンヤードから採れるブドウで、本当のオリジナルワインを造ることができます。



## ヴィンヤードオーナープログラムの概要

- **ワイナリーの歴史**
  - 2008年 サステイナブルプロジェクトとしてワインリゾートをオープン。
  - 2012年 プライベートヴィンヤードの売買がスタート。
- **ワイナリーの技術力とサポート体制**
  - 最高水準の農業技術を備えたブティックワイナリー。
  - ワールドクラスの農学者とワイン学者のチームが日々のヴィンヤード管理を完全サポート。
  - 世界で活躍するワインコンサルタントPedro Parra氏が有する精緻なブドウ栽培手法を駆使します。
  - 著名なイタリア人ワイン生産者Alberto Antonini氏の監修によるワイン醸造。
  - オーナー別にカスタマイズされたブドウ畑とワイン製造の管理。
  - CASA DE UCO専門チームにより、ワイン造りの年間計画をコンサルテーション。
- **ワイン造りについて**
  - 最高品質のブドウが1 haあたり6,000 – 10,000kg収穫（約7,000～8,000本のワイン）。
  - オーナーは自分の望む本数のワインを製造し、オリジナルブランドワインとして販売することができます。
  - 自身が栽培していないブドウ品種をブレンドする場合は、CASA DE UCOから買い付けることができます。
  - 余ったブドウは、CASA DE UCOが買取ります（買取価格は市場価格により変動します）。





# CASA DE UCO 全景

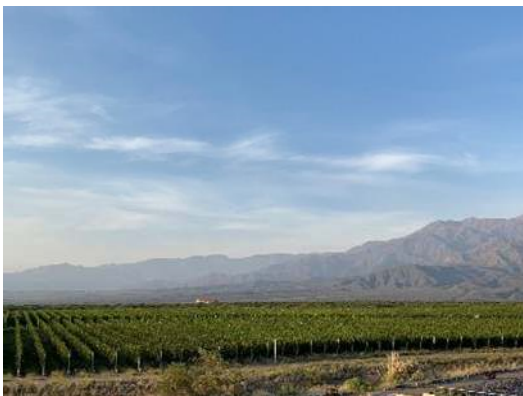


<所有土地全体図>

320ha

<ブドウ畑部分>

75ha





# ワイン造りを楽しむ

ヴィンヤードを決める

ブドウの収穫

ブレンドセッション

ラベルデザイン



届いたワインを楽しむだけ

Fully Managed Vineyard

大変なブドウの栽培は、プロにお任せ！



畑の面積はどれくらいにしようかな？  
どの品種のぶどうを栽培しようか



たのしいところ  
だけ！



- その年のワイン造りの方針決定。  
セパージュは？バレルはどれを使う？
- 収穫祭の時期に是非現地に行っていたきたい！  
(もちろん行かなくてもOK)

収穫から樽詰め・ボトルングなど一連の醸造  
作業、およびラベリングまで全部おまかせ！

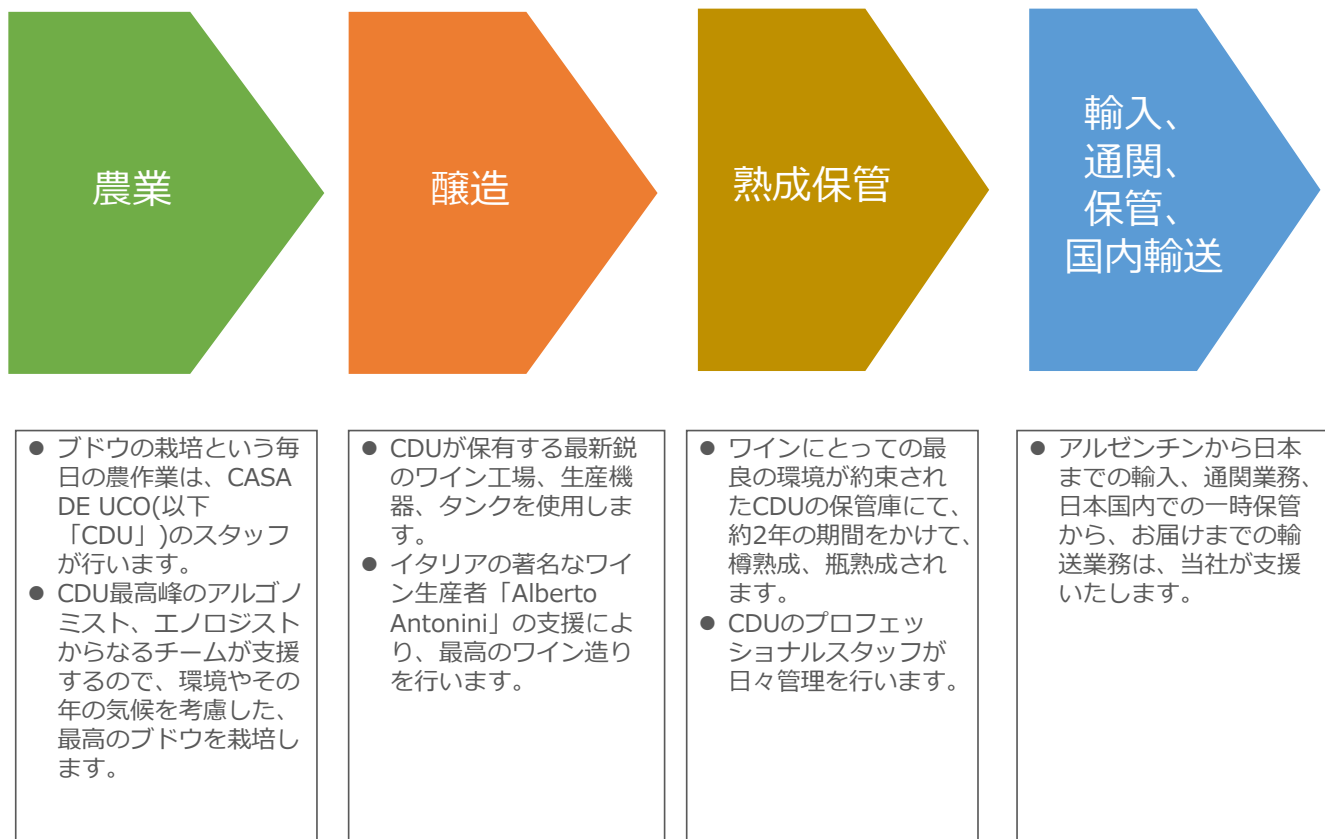
面倒な輸入、通関業務は、当社が代行します！



Full Support

## プロフェッショナルサポート

- ブドウの栽培からワイン製造、輸入までのすべての煩雑な作業や工程は、プロフェッショナルが代行します。
- ワイン造りのプロと相談しながら、オーナーとして自分のワイン造りを楽しんでいただけます。
  - ① ワインの性格の決定（ブドウの種類、ブレンド割合、バレル種類の選定など）
  - ② 生産本数の決定
  - ③ ラベルデザインの作成



# CASA DE UCO Professionals



**Alberto Antonini**

イタリア人ワイナリーコンサルタント

"The Drink Business 2013"誌で世界トップ5のワインコンサルタントにランクイン。

"Decanter 2015" 誌において世界トップ5ワインコンサルタントにランクイン。

**Juan Tonconogy**

CASA DE UCO オーナー

**Philippe PLA**

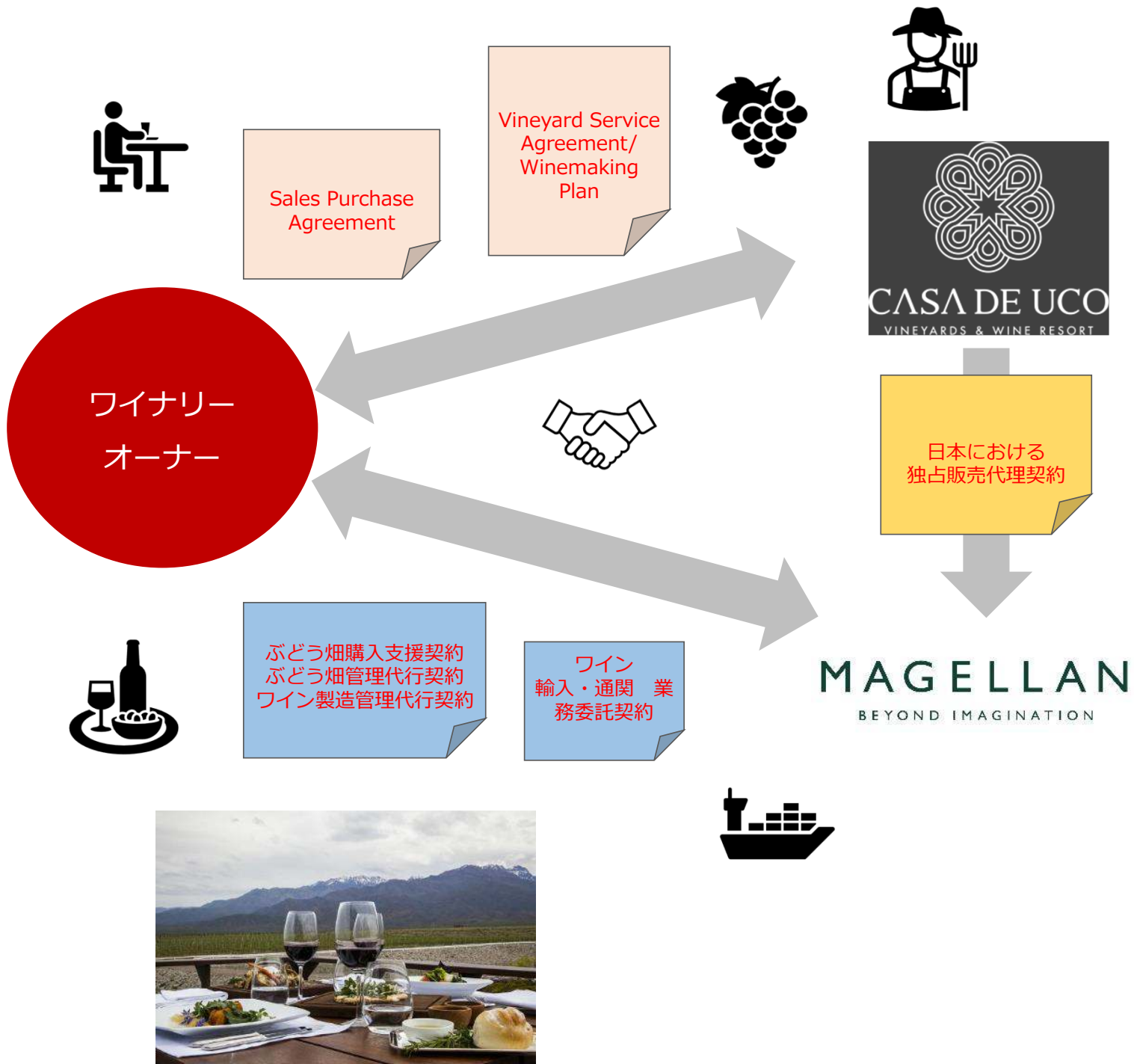
フランス人ワインメーカー



## お選びいただけるブドウ品種とその特徴

ブドウ品種		分類	ブドウ品種の特徴
Malbec	マルベック	赤ブドウ	果皮が厚いため、俗に「黒ワイン」と呼ばれるほどに色が濃い。非常にタンニンが豊富であること。
Pinot Noir	ピノ・ノワール	赤ブドウ	ほとんど黒に近い、紫みを帯びた青色の果皮を持つ。比較的軽口で、渋み、タンニンが少ない。
Petit Verdot	プチ・ヴェルド	黒ブドウ	濃い黒色でやわらかで甘い芳香にすぐれているが、その栽培の気難しさからブレンドに使われている
Torrontes	トロンテス	白ブドウ	アルゼンチンで唯一認められている伝統品種。ミュスカデのように香り高く、マイルドな酸がエキゾチックでもある。
Cabernet Franc	カベルネ・フラン	赤ブドウ	ブルーベリーのような香りと、ほどよい渋み、豊かな酸味を持っているが、カベルネ・ソーヴィニオンに比べると、おとなしい感じのワインが多い
Sauvignon Blanc	ソーヴィニオン・ブラン	白ブドウ	青草、ハーブ、熱帯果実などの香りがある。酸味が強くフレッシュ感があり、魚介類や独特の臭みのあるチーズに合う
Pinot Grigio	ピノ・グリ	白ブドウ	かなり糖分を含むぶどうなので、ワイン本体が甘くなりやすい。ただし、後味の苦味などから、甘口ワイン、という分類でもない。アルコール度数高め13.5%前後。
Chardonnay	シャルドネ	白ブドウ	他のぶどう品種と比べると、育てやすい。ぶどうそのものに特徴がないことが特徴。

# 契約関係図



## 購入に際して

立地	アルゼンチン共和国メンドーサ州ウコバレー地区 Chacayes District, Tunuyan, Uco Valley – Mendoza, Argentina
権利	CASA DE UCOが所有するヴィンヤードの土地の所有権又は使用权（転売可能で売却時はCASA DE UCOが仲介）。
ブドウの取扱い	3つのオプションから選べます。 1)収穫されたブドウの権利はワイナリーに属し、ワイン製造に必要なブドウはワイナリーから購入する（年間管理費用なし） 2)収穫されたブドウの権利を有しオリジナルワインを製造、余ったブドウはワイナリーへ売却できる（年間管理費用あり） 3)収穫されたブドウのうちオリジナルワイン製造に必要な分のみ権利を有し、残りのブドウはワイナリーへ売却（管理費限定）
オーナー特典	併設するホテル宿泊料50%割引。 ※1haオーナーは年間7泊まで無料となります。 滞在中の食事代および飲料代の15%割引が適用されます。
価格	土地の区画によります（別途プロットマップおよび価格リストをご参照ください）。
年間費用	メンテナンスフィー：1haあたり年間約7,000ドル+税（1haで約7,000～8,000本製造可能） ワイン製造費用：年間約4,000+税（1樽、約300本）～8,000ドル+税（2樽、約600本）、樽代金約\$5,000（1樽） ※当社実績に基づくものであり、生産するワインの本数等により異なります。また、所有する畑の余剰ブドウの販売額と相殺されるため、毎年変動があります。※製造したワインを日本に輸入する場合、別途輸送費用と通関費用が発生します。また、弊社の管理受託手数料が発生します。
購入に際しての費用	仲介手数料：ヴィンヤード取得費用×5%
お申し込み時期についてのご注意	ワイナリーの年度は5月から翌年4月です。ブドウの収穫時期は4月末ごろです。 2021年1月～2021年12月のお申し込みの場合：2022年4月末に収穫予定のブドウの権利



## Magellan's Experience -Blending Session-

### <ブレンドングセッション>

- 希望するワインの性格を伝え、少しずつブドウの比率を変えていきます。
- CASA DE UCOのプロフェッショナルが、私たちの思いを汲み取りリードしていきます。
- 熟成された2年後をイメージしながら、真剣に向き合います。

### <ブラインドテイスティング>

- Offbeatのヴィンテージ別垂直試飲の他、CASA DE UCOのオリジナルワイン、別のアルゼンチンワインをブラインドテイスティング。
- とても難しいですが、自分たちのワインだけはわかるものです。





# Magellan's Experience -Harvest Festival-

<ヴィンヤードでのレクチャーセッション>



<収穫とブドウ踏み体験>



<ヴィンヤードをホースバックライド>



<アサードブランチ>



## お問い合わせ先



マゼラングローバルマーケティング株式会社

担当者：木村 将裕 /Mark KIMURA (事業企画開発部)

E-Mail : [mark@magellanglobal.co.jp](mailto:mark@magellanglobal.co.jp)

住 所：〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-18-12-1111

T E L : 03-5843-8114 mobile : 080-3461-4919

F A X : 03-5843-8102

