



EMBASSY OF SPAIN,
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE,
TOKYO

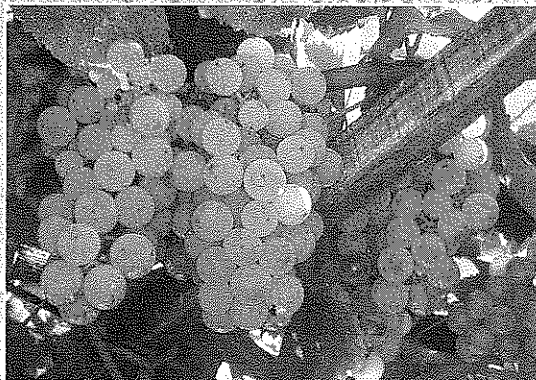
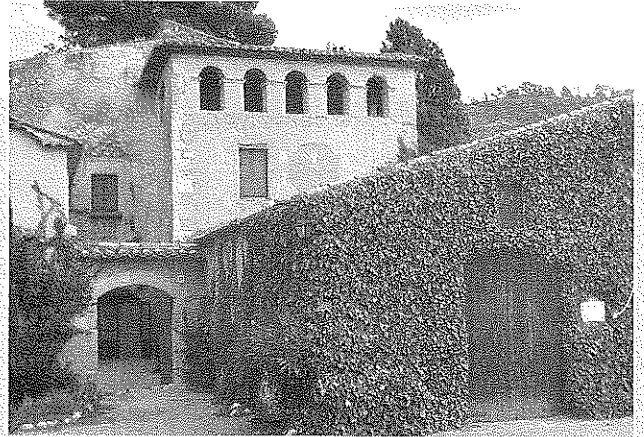
スペインワイン ニュースレター Vol.3. Aug.2002

Vinos de España

CONTENTS

- プレス対象のスペインワイン・セミナー
- ソムリエ協会と提携のスペインワイン・セミナー
- 新DO「Pla i Llevant」
- 新しいスペインワインの広告キャンペーン「スペイン・ワインの時が来た」
- スペインワインのホームページ新登場
- イベント、プロモーション情報
 - ・「スペイン グルメトレードフェア」
 - ・スペインワイン&フード「商談会」
 - ・「スペインワイン・フェア」

<http://www.mcx.es/tokio>

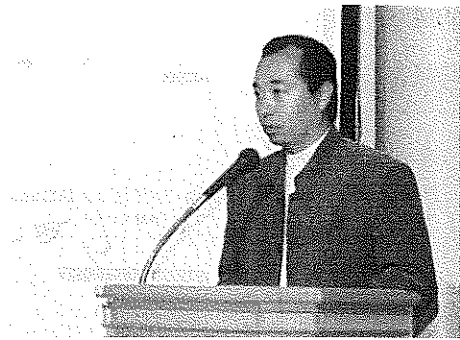


スペイン大使館経済商務部
〒102-0075
東京都千代田区三番町2番地 三番町KSビル 3F





プレス対象のテイastingセミナー 「田崎真也スペインワインの世界」が開催されました。



「スペインは豊かな文化の国……」と講演する田崎真也氏

5月31日、東京青山のダイヤモンドホールで、プレス、マスコミ関係者約130人を招き、スペインワインを紹介するセミナーと懇親会を開催しました。

日本映画ペンクラブ会員津島令子氏の司会で、スペイン大使館ボルハ・レンヒフォ経済商務参事官が「スペインは世界第3位のワイン生産量を誇るワイン王国。今年はガウディ生誕150年記念、国立西洋美術館でプラド美術館展開催などスペインが話題の年、この機会に日本でスペインワインを

広めたい」と挨拶。続いて1995年度の世界最優秀ソムリエに選ばれた田崎真也氏によるセミナーが行われました。

田崎氏は「一般には、スペインと言えばバエリア、フラメンコなどの特定のイメージしかないが、そもそもスペインは豊かな文化を持っている国だ。スペインワインの生産は近代化が進み、質を重視する方向に進んでいる。日本人の嗜好に合って飲みやすく、コストパフォーマンスに優れたワインが数多く造られている。今回の三ツ星レストラン「エル・ブジ」のシェフの来日など、スペイン料理とスペインワインが注目される機運が高まっていると思う。

私がヨーロッパでの修行時代にバールでよく食べたタバスという惣菜とワインは、日本人の好みにも合って、安くて美味しかった。例えば、このタバスが普及すればそれに伴ってワインも伸びるだろう。

また、日本のソムリエ自身もグローバルに世界のワインを見るべきで、固定概念にと

らわれず、フランス料理にスペインワインをすすめることがあっていいのではないかと思う。」などと述べられました。

セミナーは、田崎氏の個性も加わって分かりやすく、スペインワインの現況をよく知ることができた、という出席者からのご意見もいただきました。

その後行われたテイasting懇親会では、スペイン各地の39銘柄のワイン、及びスペイン料理が用意され、それぞれの味を試飲していただきました。

また、同会場には田崎氏やインポーターの方も出席され、プレス、マスコミ関係の方々の質問にも答えていただくなど、スペインワインの理解を一層深めることが出来る大変良い機会となりました。



講演を熱心に聞き入るプレス関係のみなさん。



会場中央に39銘柄のスペインワイン、賑やかに楽しんでいただきました。

Vinos de España



日本ソムリエ協会との提携による「スペイン・ワインセミナー」が開催されました。



銘柄毎に詳しく解説される小笠原信之氏。

日本ソムリエ協会と提携し、東京と大阪でそれぞれ5月31日と6月12日に「スペイン・ワインセミナー」を開催しました。東京は日本ソムリエ協会西関東支部の会員、有資格者、及び輸入元各社、そのお得意先など合計で約150名が出席。大阪は同じく関西支部の会員、有資格者、及び輸入元各社、そのお得意先約110名が出席されました。

東京では、日本ソムリエ協会西関東支部長中島明史氏の司会で、スペイン大使館経済商務参事官ボルハ・レンヒフォが挨拶の後、日本ソムリエ協会副会長小笠原信之氏が「めざましい進化を続けるスペインワイン。リオハ、リベラ・デル・ドウエロ、そしてプリオラート」と題する講演を行いました。講演後、小笠原氏の解説を聞きながら、参加者全員が7社7銘柄のスペインワインのテイスティングを行いました。

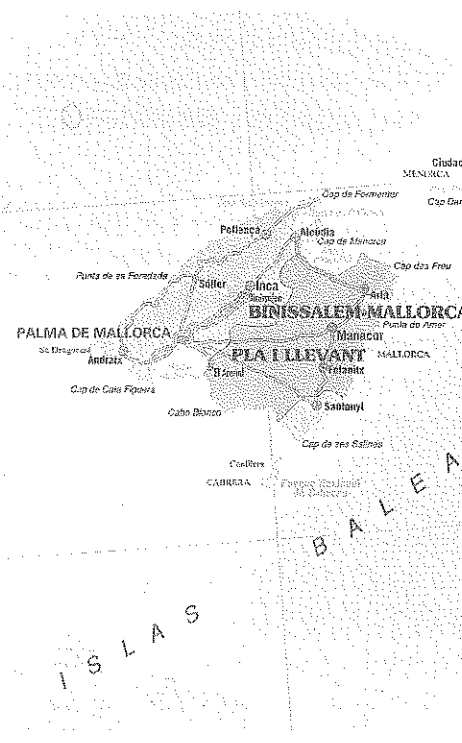
大阪では、スペイン大使館食品・農務担当アナリスト小長谷千恵子の挨拶の後、日本ソムリエ協会関西支部長岡昌治の司会で、小笠原氏が東京と同じ内容の講演、及びテイスティングを行いました。プレス対象のセミナー同様に、こちらの参加者からも、これまであまり知られていなかったスペインワインについて、今回は具体的に理解できたとの声が聞かれました。



テイスティングしながら納得の表情のみなさん。



新 DO Pla i Llevant (プラ・イ・リエバン) 地中海バレアレス諸島のマジョルカ島2番目のDO



名称	Pla i Llevant プラ・イ・リエバン
州令発効日	バレアレス諸島州令 2000年9月22日
官報公示日: 翌日発効	2001年3月20日(改訂版の公示日)
場所	地中海に浮かぶバレアレス諸島、マジョルカ島の東部。
認可ぶどう品種(太字は奨励品種)	白: モスカテル、ブレンサル・ブラン、ピウラ(マカベオ)、シャルドネ、バレリャーダ 黒: カリエット、テンプラニーリョ、カベルネ・ソービニオン、メルロー、モナストレル、フゴネウ、マント・ネグロ
地理的条件	年間平均気温は16℃、冬は涼しくて夏は暑くてからっとした気候。 年間降雨量が450-500mm。登録されている畑の面積は現在のところ210Haにすぎない。 18つの地域を含め、サブゾーンに分かれている。
ぶどう植樹方法、最大収穫量	株仕立てが多いが、一部垣根仕立ても行われている。1Ha当たり5,000芽以上を栽培してはいけない。最小限は1Ha当たり2,500芽。 白ブドウの1Ha当たりの最大収穫量はシャルドネ(7,000kg)以外は11,000kg。 黒ブドウはカベルネ・ソービニオンとメルローが9,000kgで他の品種は10,000kg。
最低熟成期間	クリアンサに関しては、2年間の熟成、うち6ヶ月間は1000リットル以下のオーク樽で半年熟成しなければならない。 レセルバ、グラン・レセルバは良い年にとれたブドウから作られ、長期の熟成に十分に耐えられると判断されたワインであることが必須である。 レセルバ: 赤ワインは合計36ヶ月の熟成が必要。うち12ヶ月はオーク樽で熟成させなければならない。白とロゼワインは合計24ヶ月、うち6ヶ月をオーク樽で熟成させること。 グラン・レセルバ: 赤ワインは36ヶ月のオーク樽での熟成とその後24ヶ月の瓶熟が必要。白とロゼワインは合計48ヶ月の熟成、うち6ヶ月をオーク樽で熟成させること。
アルコール度数	白とロゼは最低10.5度、赤は11度。微発泡ワインは10度、スパークリングワインは11度。
その他	現在登録されている葡萄栽培者は64人でボデガは8つ。



昨年11月22日にスペイン農林水産食料省は、アンダルシア州政府が先に承認していたDO MALAGAの改定を正式に承認しました。この改定によって名称がDO MALAGA-SIERRA DE MALAGA(マラガーシエラ・デ・マラガ)となり(SIERRAは山間部という意味)SIERRA DE MALAGAではスティルワインがDOとして認められるようになりました。



スペインワインの広告キャンペーンを開始します。

「スペインワインの時が来た」のキャッチコピーで、Tinto, Blanco, Cava, Jerezが満されたグラスを力強くレイアウトした広告です。9月から専門誌、女性情報誌等に掲載されます。



スペインワインのホームページ公開!! <http://www.spainwine.jp>

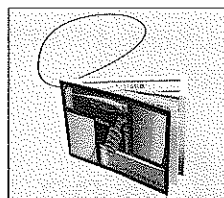
8月1日からスペインワインに関する情報を満載したホームページが公開されました。主な内容は以下のようになっています。ぜひご覧下さい。

- * スペインワインの知識、及び情報
 - ・スペインワインの歴史 ・ 原産地呼称制度と原産地地図
 - ・ DOC、DOのリスト ・ ぶどう品種、用語説明
 - ・ ワイン生産地の説明
- * スペインワイン輸入元一覧
- * スペイン料理レシピ
- * イベント、プロモーション等のお知らせ
- * 「ニュースレター」の内容
- * What New!



販促にお役立てください。「ボトルネッカー」を輸入元に差し上げます。

スペインワインの魅力と知識をコンパクトに盛り込みました。サイズは75mm×53mmでカラー12頁で編集。お申し込みは下記



までFax、またはE-mailで。なお、部数の関係で1社最高1万部とし、お申し込み多数の場合は調整させていただきますのでご了承ください。発送は9月上旬からとなります。スペインワイン広報事務局(Wincle内)
Fax.03-5414-5906 E-mail: koho@spainwine.jp
専用の申し込み用紙をお使い下さい。締め切りは8月25日



イベント、プロモーション情報

「スペイン グルメトレードフェア」

スペインワインとフードの展示商談会を開催します。スペインより53社の企業が参加します。入場対象者は輸入業者、ホテル・レストラン関係者、デパート、スーパー、酒販店などの方々です。

- 日時：9月18日(水)、19日(木) 10:00～17:00
- 会場：ホテルニューオータニ 本館地下1階「麗の間」「舞の間」
- 主催：ICEX(スペイン貿易庁)、スペイン大使館経済商務部 共催：ア・コルーニャ商工会議所、ブルゴス商工会議所、シウダ・レアル商工会議所、ムルシア商工会議所、ナバラ商工会議所

スペインワイン & フード
「商談会」

昨年に引き続きスペインワインとフードの合同の商談会を福岡、大阪、東京で開催します。入場対象者はデパート、スーパー、酒販店、ホテル・レストラン関係者です。ご商談の場としてご活用ください。出展申し込みの締め切りは8月10日です。お早めどうぞ。

- 福岡：9月26日(木)13時～17時 ソラリア西鉄ホテル「雪の間」
- 大阪：10月9日(水)13時～17時 ホテル日航大阪「ジェットストリーム」
- 東京：10月23日(水)13時～17時 ホテルインターコンチネンタル東京ベイ「ウイラード」

秋の店頭プロモーション
「スペインワイン・フェア」

スペインワインの百貨店、酒販店等での販促のために、関東、関西、名古屋地区でワインアドバイザーの派遣(店頭での試飲、ワインセミナーの開催)や各種のデコレーション・アイテム、マテリアル等の送付を無料で行います。
店頭プロモーション期間は9月中旬より11月下旬です。スペイン大使館経済商務部より応募のご案内状を発送します。