



EMBASSY OF SPAIN,
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE,
TOKYO

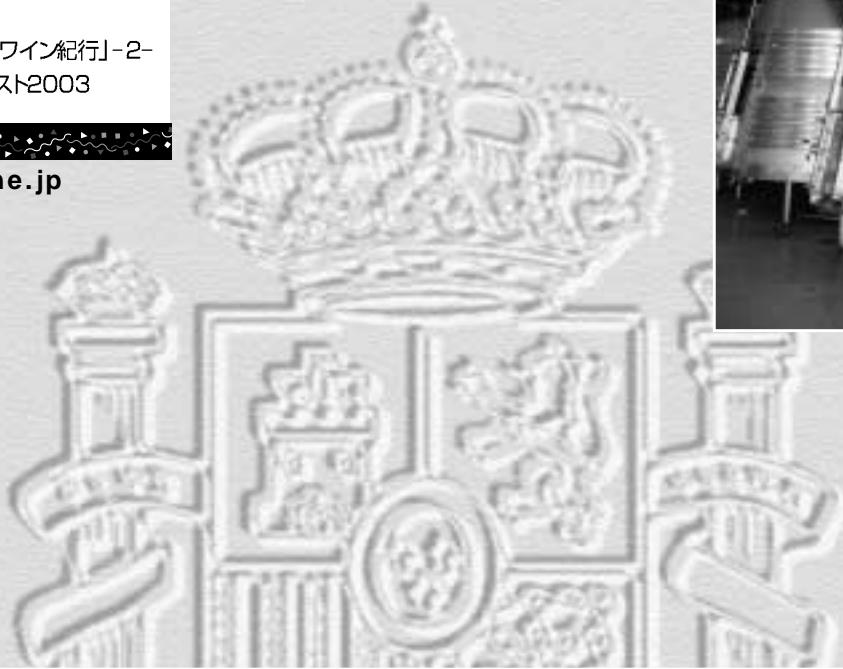
Vinos de España



CONTENTS

- スペイン ワイン & フード「商談会」
大阪、東京で開催
- 「消費者サンプリング」キャンペーン展開
- 店頭プロモーション「スペイン ワイン・フェア」
- 2002年リオハのぶどう収穫報告
- 2002年DOリアス・バイシャス収穫報告
- 新Do Monsant 誕生
- Chieko Konagaya の「スペインワイン紀行」-2-
- 予告 スペイン ワインコンテスト2003

<http://www.spainwine.jp>



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
電話 03-3222-3555 FAX 03-3222-3550
<http://www.mcx.es/tokio>





Spain Wine & Food Tasting

スペインワイン&フード「商談会」大阪、東京で開催

福岡(9月26日開催)に引き続き、10月9日大阪、同23日東京で「商談会」が開催されました。大阪会場は17社、東京会場は28社の輸入元社が出展、それぞれ酒販店、食料品店、料飲店、百貨店、プレス関係者など大勢のお客様が来場され、両会場とも大変盛会でした。出展された輸入元各社からいただいたアンケートの回答でも、効果があったので来年もぜひ出展したいというご意見が多く、来年の開催のための計画や準備を進めたいと思います。



大阪会場：ホテル日航大阪にて



東京会場：ホテル東京ベイ・インターコンチネンタルにて



Wine Sampling at Events, Clubs and Fairs

「消費者サンプリング」キャンペーン展開



オペラ映画「TOSCA」の上映館や、北海道FM放送「ファンが集い」などで展開。一般消費者の方々にスペインワインの美味しさを味わっていただく「消費者サンプリング」が、色々な集いや場所で行われました。東京・渋谷の劇場では話題のオペラ映画「TOSCA」とタイアップして10、11月の毎週金曜日の夜、上映前に特別に企画されたオペラのライブの時間にお客様にスペインワインを試飲してもらいました。

ご存じの方もいらっしゃると思いますが、この「TOSCA」の第2幕目には「スペインのぶどう酒をどうぞ」というシーンがあります。また11月24日雪の札幌では、北海道FM放送のキャスター水本香里さんの呼び掛けで若い女性が「スペインワインの集い」に大勢参加、北海道の魚介類の料理にもぴったりのスペインワインを堪能してもらいました。この他、スペインワインのPRに効果的な集いや会場でサンプリングが行なわれました。



店頭プロモーション「スペインワイン・フェア」セミナーもお客様に人気

アドバイザーによる店頭での試飲販売に加えて、希望によってお店単位でのセミナーも行われました。店内に椅子とテーブルを並べて会場を作ったり、近くのレストランなどを借りたりしてお客様に参加してもらいました。産地マップやぶどう品種ポスターを前に、派遣されたソムリエなどによる講師から詳しい説明を聞きながらのテイastingは、より深くスペインワインを理解することが出来るかと好評でした。



アドバイザーの教育風景



セミナー 静岡・櫻井酒店にて



2002年リオハのぶどう収穫2億9400万キロ (2002年10月31日発表)

2001年より23%の収穫減

リオハ特選原産地呼称統制委員会発表の2002年収穫中間報告によると、作付面積55、498haからの収穫は2001年度より22.6%減の2億9393万キロ、ワインにして2億キロ弱になるとの予想である。1haあたりの平均収穫高が5,116キロ。この10年間で最低の数字で、昨年比24.43%減である。これは9月初めの統制委員会の発表を裏付けるもので、干ばつや気温の低さなど様々な気象要素が地区や品種によって異なる形で開花や結実に影響を与えるが、このような生育サイクルの発達を左右する気象条件がぶどう畑によってバラつきがある状況下で

は収穫予想を行うのは難しいと述べている。収穫はアルデアヌエバ・デ・エプロで9月4日から始まり、その収穫高はほぼ昨年並み、好天のため実もよく熟した。そして、10月30日にリオハ・アルタのビジャルパで終了。アルデアヌエバやカラオーラなど昨年並みのha当りの収穫を得ている地域がある一方で、平均以上に予想から離れてしまった地区もあった。ウルニエラとサン・アセンシオの収穫は昨年比60%、セニセロは51%、アルカナドレは48%、ラパスティーダは34%それぞれ減少している。例年とは異なる生育状況だったため、収穫され

た葡萄の状態も様々であり、醸造の成り行きについても予想が付きにくいことが多く、醸造家の経験や知識などワイナリーの技術力が試されるだろう。しかし、2001年並みにストラクチャーのしっかりした、熟成にも向いた良いワインとなるであろう。

2002年の収穫予想

年	作付面積 (単位: ha)	収穫高 (単位: 100万kg)	収穫高/ha
2001	53,740	367.99	6,848
2002	55,498	283.93	5,116



2002年DOリアス・バイシャス収穫報告

(2002年10月23日発表)



1. リアス・バイシャス原産地呼称 統制委員会によるデータ

登録ぶどう栽培家数	5,439
ヘクタール数	2,523
登録ワイナリー数	170

2. 2002年品種別収穫結果表 (Kg)

地区	アルバリニョ	ロウレイロ	トレイシャドウラ	カイニョ・ブランコ	その他・白品種	赤品種	合計
サルネス	8,427,507.9	0	440	0	0	16,706	8,444,653.9
オ・ロサル	1,303,476	208,875.9	43,693.2	49,746.4	0	4,663	1,610,454.5
コンダード	2,634,769.3	25,287.1	287,062.6	571	15,517	20,650	2,985,857
ソウトマイオール	25,772.3	0	0	0	0	0	25,772.3
リペイラ・ウジャ*	164,238	0	14,710	0	4,791	2,766	186,505
合計	12,555,763.5	234,163	345,905.8	50,317.4	22,308	44,785	13,253,242.7

*新しいサブゾーンです。

3. 比較と推移

収穫年	生産量 (kg)	面積 (ha)
1998	3,469,487	1,952
1999	12,473,602	1,978
2000	8,499,771	2,292
2001	16,811,666	2,391
2002	13,253,242	2,523

4. 収穫情報

収穫開始日 2002年 9月11日
収穫終了日 2002年10月12日
 今年の収穫は推移表でも明確なように非常に良い年でありこの原産地呼称が始まってから2番目に収穫が多い年であった。
 幸運なことにぶどうの成熟の最終期と収穫期に

雨が降らず 気温の高い良い天候が続いたので、収穫は順調に行われた。ぶどうの衛生状態はとてもよく、そのためモストのアルコール度数と酸度も水準以上で、2002年度のワインはとてもよい品質であろうと予想されている。



新Do Montsant 誕生

名称	Montsant モンサン
州令発効日	カタルーニャ州令 2001年11月5日 改正2002年5月23日
官報公示日:翌日発効	2002年7月3日
場所	地中海沿岸カタルーニャ州タラゴナ県。DOタラゴナ内のファルセット地区が独立。DOプリオラートを囲む形になっている。
認可ぶどう品種	白:シャルドネ、ガルナチャ・ブランカ、マカベオ、モスカテル、パンサル、パレリヤダ 黒:カベルネ・ソービニオン、サムソ、マスエラ、ガルナチャ・ネグラ、ガルナッチャ・ペルーダ、メルロー、モナストレル、ピカポル・ネグロ、シラー、テンブラニーロ
地理的条件	地中海から山間部に30キロ程度入った場所にあり、地中海からの影響を受けながらも夏暑く冬寒い内陸性の気候。平均降雨量は650ml。スレート質の土壌が多く、プリオラートと似ている。
ぶどう樹植方法、 最大収穫量	伝統的な株立でも垣根仕立てにおいても1ha当たり3,600株、一株あたり12芽。白ブドウの1ha当たりの最大収穫量は12,000kg。黒ブドウの方は10,000kg。最大収穫量がこの数字を超える場合は、そのワインはDOの名称を名乗ることができない。
最大搾汁率	100キロの葡萄に対して最大72リットル
最低熟成期間	クリアンサに関しては、2年間の熟成が必要。オーク樽と瓶で熟成したものを合わせる筋合は樽で半年熟成ししなければならない。レセルバ、グラン・レセルバにするワイン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24ヶ月のオーク樽での熟成とその後36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。オーク樽の大きさは1000リットル以下であること。
ワインのタイプと 最低アルコール度数	通常のスチールワイン 白: 11.5度 ロゼ: 12度 赤: 12.5度 伝統的なリキュールワイン ラソシオ: 最低12度(原料となるワインアルコール度) 製品としては酒精強化して15度から20度の間 ミステラ・ブランコ、ミステラ・ティンタ: 非常に複雑な過程を経て造るリキュール。 最低12度(原料となるワインアルコール度) 製品としては酒精強化して15度から20度の間 ガルナチャ・デ・モンサン(過熟したガルナッチャ種を使用) 最低12度(原料となるワインアルコール度) 製品としては酒精強化して15.5度から20度の間 ドゥルセ・ナチュラル・デ・モンサン:(1リットル当たり272g以上という非常に糖度の高い果汁を使用) 最低12度(原料となるワインアルコール度) 製品としては酒精強化して15度から18度の間 ピンブラン・デ・モンサン:(過熟したパンサル種を使用) 最低12度(原料となるワインアルコール度) 製品としては酒精強化して15度から18度の間
その他	単一品種で85%以上使用している場合は、その品種を明記できる。2種類の葡萄だけでそのワインを造っている場合は、その両方の名前を明記できる。そのワインの85%以上が単一年の収穫であれば、その年を収穫の年として記載できる。Novel(新酒)として売り出すことができるのはその年の11月11日以降である。Vino Joven(若いワイン)として売り出すことができるのはその年の12月20日以降である。



Chieko Konagaya の 「スペインワイン紀行」 2

スペイン大使館経済商務部小長谷千恵子ワイン担当アナリストが6月下旬の1週間、ICEXの招待でワイン関係誌の記者たちと一緒にカスティーリャ・イ・レオン州の4つの原産地呼称地域を訪問しました。アナリストの目で見たとこの地域のワインに関するお話の2回目です。

目ざましい若手醸造家の活躍

ドウエロ河は東から西に流れていて、リベラ・デル・ドウエロ付近ではまだほんの「川」程度だが、一番西のトロでは川幅100メートルを超える大河となっている。国境を越えるとドーロと名を変える。この河の流域にDOが集中しているのは、乾燥の激しい地域にあって、唯一河の周辺には地下水が豊富にあり、また河がもたらす湿気が葡萄によい影響を与えるからであろう。4つのDOはスペイン中央メタに位置し平均標高が700から900メートルあり、葡萄栽培の北限（標高限）に近く、厳しい環境下での葡萄栽培を余儀なくされている。

それにもかかわらずワインビジネスに活路を見いだしたこれらの4つの地域はどの地域も活気に溢れ、村には人が戻り、葡萄畑は整備が進み、あちこちで新しいボデガが建設されていた。特に若手の醸造家の活躍には驚かされた。最新の装置を導入し、最新の技術を駆使し、しかも一部では伝統的な葡萄栽培や醸造法を生かしたりし、まだまだ試行錯誤を繰り返しながら、これからのワインの在り方を問う姿は自分自身の出身地のテロワール⁽⁵⁾への誇りで溢れている。農業が衰退するがままにまかせている国からきた者にとって、かなり羨ましいと感じた。

改革の時代を迎える

プログラム二日目はトロを訪ねた。トロのワインの主要品種はテンタ・デ・トロと呼ばれるテンプラニエリョの亜種である。リベラ・デル・ドウエロに比べ若干標高が低い。夏の気温がさらに高くなり、約2週間収穫が早いという。葡萄の実は小さくなり、皮は厚く、出来上がるワインは色が濃くボディのしっかりした、アルコール度数が非常に高い重厚な物に仕上がる。これまでのトロのワインはそのあまりの重厚さゆえに時代遅れのワインとされ評価が低かった。それが90年代に入ってから、作り方によっては非常に洗練されたワインに仕上がるようになって以来、カスティーリャの「プリオラート」と呼ばれるように改革の時代を迎えるのである。

初めに訪ねたボデガは、前述したアレハンドロ・フェルナンデスがリベラ・デル・ドウエロ以外の初めてのボデガとしてトロの地に新しく作った所だ。立志伝説中のアレハンドロ自身がボデガを案内してくれた。もともと闘牛用の牛を飼育していた農園を買取ったため、小さな闘牛場があり、やはり過去に使用していた地下のトンネル状の熟成蔵が縦横に広がっていた。次のボデガはファミリーニャというこの地域では老舗にはいるボデガである。1942年の設立で、またトロに誰も注目しない時からトロのワインの可能性を信じて、良質のワインを生産し続け長い間トロの一枚看板であった。現在他の地域からトロに大挙して進出してきている状況の中、まだ30代前半の若い息子に醸造を託し、新しいタイプのトロワインと伝統的なトロワインの融合を計っている。

トロ最後のボデガはリベラ・デル・ドウエロ近郊で大成功を納めているマウロが作った新しいボデガである。ここでも有名な醸造家であるマリアノ・ガルシアそっくりのまだ20代の息子が醸造を行っている。マウロ・グロス⁽⁶⁾がリリースした1997年のトロのワインは新生トロの幕開けを強烈に宣言した。最初に畑ありき、であり、99年に建

設を始めたボデガはまだ完成していない。

頼もしい二世たちと革新的なボデガ

二日目はルエダ訪問。95年以來の訪問である。当時は白ワインしかDOで許されていなかったが、今年になってようやく州レベルの規定で赤ワイン、ロゼワインの生産がDOで認められるようになった。(国レベルの認証はまだなので、詳細はまだ手元に届いていない。)ルエダにはベルデホというこの地域の原産種である白葡萄から、スペインでリアス・パイシャスと並ぶ2大白ワインと称されるワインが生産されている。

最初のボデガは外部からやってきた資本家が建てたものでカステル・メディナという。ルエダがDOに昇格した頃、まだあまりボデガの数が少なくして無償で作付け許可を得たという、今では信じられないようなラッキーなスタートを切ることができた。ワインの種類は多く、輸出に積極的だ。

2番目はこの地の原産種ベルデホに70年代前半に最初に注目し、ステンレスタンクを使ってフレッシュな白ワインを先駆けたマルケス・デ・リスカル⁽⁶⁾のブランドを持つブランコス・デ・カスティーリャ社。リオハの老舗である。当地にソービニオン・ブランを導入したのもこのボデガで、パイオニアという意識は現在でも持ち続けている。

3番目はクリアンサ・デ・カスティーリャ・ラ・ビエハという長い名前のボデガである。もともとこの地の老舗ボデガであるサンス家の一部が実家を離れ、25年ほど前に新しく興こしたボデガ。元々老舗出身なので、この地で昔から作られているシェリータイプの酒精強化ワイン⁽⁶⁾から、現代風のフレッシュな白、樽熟成の白、カバ、赤ワイン、有機栽培葡萄のワイン等かなり種類が多い。カスティーリャ・イ・レオン地域で積極的にワイン造りをしている有名醸造家である父親の監督下、32才と28才の兄弟がそれぞれ畑の管理と醸造を引き受けている。弟の方は、今は何をやってもおもしろくてしかたがないといった感じの熱血青年で、ワイン作りにかかる情熱に皆圧倒されてしまった。



熱血ワイン兄弟

3日目はシガレス。まだスペイン国内でも知名度は低く、カスティーリャ・レオン地方内でロゼ⁽⁶⁾地元ではクラレットと呼ばれる産地として知られているのみ。しかしこの地域でも例に漏れず革新的なボデガが登場し、赤ワインの生産を中心とするよう状況を変えつつある。DOは91年に設立された。

最初に訪問した先はフルートスピヤールで元々はトロで創業し60年代にこの地にボデガを建てた。古いボデガを買取ったため、この付近の典型的な手掘りの地下のトンネルを見ることができた。シガレスに限らずカスティーリャ・レオン地方にはこうした手掘りの地下貯蔵庫が多く残っていて、今でもいくつかのボデガではワインの熟成に使われている。

次に訪れたのはレグア。バジャドリッドの有名な精神科医がオーナー。代々受け継いできた約80haの荒れ果てた葡萄畑を先見の明があったらしく約20年前に改植。まず葡萄を生産し、ある程度の樹齢に達した97年からワインを作っている。醸造は先のルエダの熱血青年に依頼して、一部テルモ・ロドリゲスとも協力関係にある。ロゼを作ることを否定し、赤ワインの可能性にかけた新しいタイプのボデガである。 続く

(5) 葡萄畑を取り巻く環境、気候、微小気候、地形、土壌など葡萄に影響するすべての環境的要素を言う。
(6) 長い間パロミノ種を使用して「ドロード」バロド⁽⁶⁾といった酒精強化ワインがこの地域では作られていた。現在は料理用に数軒が作っているのみ。

予告



スペイン・ワイン コンテスト

2003年、秋、決勝。

世界第3位のワインの生産量を誇るスペイン・ワインが、品質の著しい向上をみせています。折からスペイン料理をはじめとするムーブメントも注目を集めています。いよいよスペイン・ワインを語る時がやってきました。その時は2003年、秋。3000年もの歴史が語り継がれます。ワインに対するあなたの情熱をスペインに!

応募の詳細は、来春発表いたします。

[応募対象]

料飲サービス業に従事する方、ワインの製造流通・販売・教育に従事する方。

スペイン大使館経済商務部

〒102-0075 東京都千代田区三番町二番地 三番町Kビル3F

Tel.03-3222-3555 Fax.03-3222-3550

ICEX Instituto Español de Comercio Exterior

http://www.spainwine.jp