



EMBASSY OF SPAIN,
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE,
TOKYO

スペインワイン ニュースレター Vol.8. Jun.2003

Vinos de España

CONTENTS

- 2002年リベラ・デル・ドゥエロのワイン格付け発表
2002年は奇跡的に MUY BUENA (とても良い年) !!
- 2002年リオハのワイン格付け発表
2002年は BUENA (良い年) !
- Cava が約40%を占める
2002年度対日輸出ワイン (32 DO)
- Cavaの2002年度輸出上位10カ国
- 新Do 紹介 ドミニオ・デ・バルデプーサ
- 「インポーターズ・ミーティング」開催
- 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>



2002年リベラ・デル・ドゥエロのワイン格付け発表 2002年は奇跡的にMUY BUENA(とても良い年)!!

2003年3月27日、リベラ・デル・ドゥエロの原産地呼称統制委員会は2002年のリベラ・デル・ドゥエロのワインの格付けをMUY BUENAと発表した。

厳しいぶどう選別の結果

2001年から2002年にかけての冬は異常に低温で雨も少なかったため、この30年の中で最も収穫を厳しいものにした。さらに収穫期の大量降雨(多いところでは500ミリ、地域平均で100ミリ)と湿度も高く、昨年の収穫に関してはぶどう栽培家達の間では悲観的観測が一般的であった。

ぶどうの状態が不均一であったため、ぶどう栽培家とワイン製造者達は高品質を保つために、約2000万kgのぶどう摘み残すという厳しいぶどうの選別を行なった。それによって、このように条件が悪い年だったにもかかわらず、かなり良いワインを造ることができた。Milagro(奇跡)は起きたのだ。こうして市場で高い評価を得ているDOIにふさわしい品質を維持した。

質が高くリベラ・デル・ドゥエロの特徴が十分に
2002年のワインは、平均ワインアルコール度数が12,8度であり、酸度は酒石酸換算で平均値が

7g/リットル、ポリフェノールのレベルも高い。高いアントシアニンの数値が示すよう、質が高く、また非常に濃厚な色をしたワインが出来上がった。リベラ・デル・ドゥエロの特徴であるプラムと干しぶどうの果実味を、過度ではないが、かなり特徴的に呈している。色のストラクチャーを決めるタンニンもバランスがよく、口の中でもなめらかで、まるやかな口当たりとなっている。参考までに付け加えると、昨年のぶどうの収穫は合計7000万キロが見込まれたが、最終的には4857万キロが収穫されたに過ぎない。

出典：リベラ・デル・ドゥエロ原産地呼称委員会



2002年リオハのワインの格付け発表 2002年はBUENA(良い年)!

2003年3月31日リオハの特選原産地呼称統制委員会は201.59百万リットル(約20万KL)に相当する3091のサンプルの分析と試飲を終えた後、公式に2002年のリオハの格付けをBUENAと発表した。

品質が不均等で収穫量の低い年。

2002年のぶどうの収穫量は28万2000トンであり、2001年と比べ22.6%減少した。またワインの量としても、203.17百万リットルであり、ヘクタール当たりの単位収穫量は5.118kgで、過去10年間で最も低いものだった。これは、「前年に比べて収穫量が激減していて、しかも厳しい気候条件の結果ばらつきが大きく、非常に予想がつきにくい年となる」と昨年収穫時に原産地呼称委員会の技術メンバーがコメントしている通りとなった。昨年のぶどうの育成状況に関しては、すでに発表しているデータを参考にさせていただきたい。

想像されたことだったが、異常気象(異常低温、旱魃)により得られたぶどうの質が不均等であったため、発酵中のモストがどのようなワインになるかには不確定要素が大きかった。各ボデガの

原産地呼称認定結果

2002年リオハ原産地呼称認定作業過程		(単位：百万リットル)	
出来上がったワインの量		203.17	
リオハ原産地呼称(DOC)として認定されたワイン(3008サンプル)	白ワイン	11.40	合計 195.23
	ロゼ	8.45	
	赤ワイン	175.38	
統制委員会に未提出ワイン		1.58	
規定収穫量を上回ったため失格となったワイン		5.35	
分析と試飲の結果、失格となったワイン(83サンプル)		1.01	

技術力と、伝統あるリオハの醸造家の力量が試されることとなる。

結果としては、2001年のワインにまったく引けを取らない、骨格がしっかりして、長期熟成に最適なワインが出来た一方、それらの期待にそえないワインも一部にはあった。

195.23百万リットルが認定を受ける

原産地呼称の認定作業は2002年11月に始まった。それぞれのボデガからワインのサンプルを受け取り、統制委員会のメンバーによる1日4回

の試飲が行われ、総量201.59百万リットルを代表する3091のサンプルを試飲した。こうして3月31日までにスペイン唯一である非常に厳格な特選原産地呼称認定の作業を行った。各ワインは毎年原産地呼称の名称を名乗るためにこの試飲を受けなければならないのだ。最終的に195.23百万リットルが認定を受けた。83のサンプルが失格となった。これは1.01百万リットルに相当する。

出典：リオハ特選原産地呼称統制委員会

近年のリオハ赤ワインの分析結果(平均数値)

項目	年	1994	1998	1999	2000	2001	2002
アルコール度数(%Vol.)		12.57	12.53	12.89	12.55	13.26	13.28
総酸量(酒石酸換算)(g/l)		4.73	5.09	5.23	5.09	5.13	5.42
pH		3.65	3.66	3.71	3.66	3.68	3.70
総亜硫酸(mg/l)		46.86	50.06	56.16	43.48	45.48	44.83
色(A420+A520)		N/D	5.64	5.70	6.92	9.80(*)	9.38(*)

(*)A620(1.18)が含まれている

出典：リオハ特選原産地呼称委員会

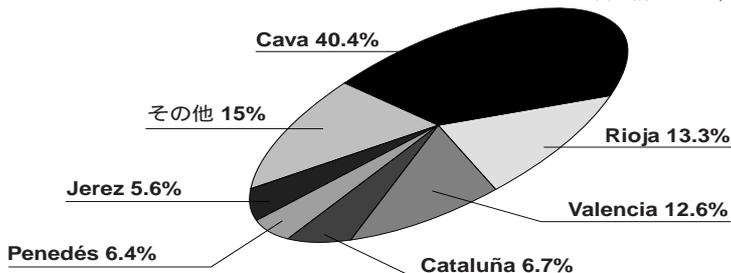




Cava が約40%を占める 2002年度対日輸出ワイン(32DO)

スペイン農業水産食糧省のデータによると、2002年度のDOワイン(32)の対日輸出量は合計で42,469hℓ。カバが17,137hℓで40.4%を占めトップ、2位はリオハの5,658hℓで13.3%でした。但し、リベラ・デル・ドウエロのデータは一部未集計があるのでここに含まれていません

1	Cava	17,137 (HL)
2	Rioja	5,658 (HL)
3	Valencia	5,371 (HL)
4	Cataluña	2,851 (HL)
5	Penedés	2,713 (HL)
6	Jerez	2,389 (HL)
	その他	6,350 (HL)
	合計	42,469 (HL)



Cavaの2002年度輸出 上位10カ国

COUNTRY	ビン詰め輸出(75 CL)	前年比(%)
GERMANY	55,300,415	-3.43
ENGLAND	22,105,205	23.30
U.S.A.	9,514,336	11.05
SWITZERLAND	3,146,129	11.93
JAPAN	2,359,751	3.27
SWEDEN	2,122,161	18.64
CANADA	1,857,508	17.79
HOLLAND	1,293,204	0.72
BELGIUM	1,124,123	60.63
ITALY	1,090,228	-5.33
合計	108,443,482	4.42

出典：CAVA原産地呼称委員会



新DO紹介

Dominio de Valdepusa ドミニオ・デ・バルデプーサ

今回紹介するDO(原産地呼称)はこれまでとは性格が違い、ひとつの地域ではなく、ひとつのワイナリーをDOとして承認する、といった画期的なものです。

これまでスペインにはDO認定地域以外で造られている高級ワインに対する正当な評価基準がなく、すべてVino de Mesaとして扱われていました。それを是正するために、まず一部の州政府が動き出しました。

スペインで最大のDO産地を誇るカスティーリャ・ラ・マンチャ州政府がほかの州に先駆けてDO de Pagoという制度を発足しました。これはPago(パゴ)ぶどう畑または区画という意味。ごとくにDOを承認することです。他のDO制度との大きな相違点は原産地呼称委員会がないことです。その代わり指定された公的機関がDO de Pagoの監督を行います。第1号が今回紹介するDO、Dominio de Valdepusaです。

名称	Dominio de Valdepusa ドミニオ・デ・バルデプーサ この名称は指定されたぶどう畑から取れるぶどうだけを使用したワインに限定されて使用できるのであり、その他のワイン、その他のぶどう畑のものには使用できない。
州令発効日	カスティーリャ・ラ・マンチャ州令 2002年7月19日
官報公示日:翌日発効	2003年3月11日
場所	トレド県 マルピカ・デ・トレドにある約40ヘクタールの認定された畑
認可ぶどう品種	黒:シラー、カベルネ・ソービニオン、プティ・ベルドール、メルロー
監督機関	IVICAM(カスティーリャ・ラ・マンチャぶどうおよびワイン機関)
ぶどう植樹方法、最大収穫量	認定されているぶどう栽培面積は40.6148ha。カベルネ・ソービニオンとメルローの畑の計画株はスマート・ダイソンシステムを適用して3×2mで1haあたり1,666本まで。プティ・ベルドールとシラーについては、上記システムを適用して3×1.65mの場合は1haあたり2,020本まで、2.5×2mの場合は1haあたり2,000本まで。 最大収穫量は、カベルネ・ソービニオン:10,000kg/ha プティ・ベルドール:12,000kg/ha シラー:13,000kg/ha
最大搾汁率	100キロのぶどうに対して最大68リットル
最低熟成期間	使用期間4年以下の225リットルフレンチオーク樽で12から15か月間熟成
ワインのタイプと最低アルコール度数	通常のスティールワイン 赤:12.5度
その他	畑およびワインの製造者はカルロス・ファルコ・マルケス・デ・グリニョン・グリニョン公爵) 注:ファルコ氏はスペインの各地でワインを作っていますが、DO Dominio de Valdepusaワインとなるのは、この認定された畑からとれたぶどうを使用して、この規定に従って作ったワインのみです。

出典：スペイン農業水産食糧省



「インポーターズ・ミーティング」開催 2003年度のプロモーション計画を説明

4月18日スペイン大使館経済商務部主催の「インポーターズ・ミーティング」が開催されました。出席されたのはスペインワイン輸入元社30社、33名の皆様で、スペインワイン広報事務局より2003年度のPR、プロモーション計画の詳細説明と昨年度の同活動報告が行われました。

スペイン大使館経済商務部アントニオ・カラスコーサ経済商務参事官からは、本年度の最大のテーマは5月から募集が始まり11月に決勝が行われる「スペインワインコンテスト2003」であり、特にインポーターの皆様のご協力をお願いしたい、と挨拶がありました。



スペイン大使館経済商務部会議室にて

誰よりもスペインに自信あり!

挑戦の締め切りは、6月25日!

もうご応募いただけましたか、「スペイン・ワイン コンテスト 2003」。
ご応募は6月25日(水)までに先ずお葉書で。折返し試験問題をお手元に。
これをお読みのあなたなら、きっとチャレンジしてくれるはず。
この機会にあなたのワインの情熱をスペインに全開にしてください。

スペイン・ワイン コンテスト 2003



対象・参加資格 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・出版等に従事する方、いずれも20歳以上の方

応募方法 葉書に氏名、自宅・勤務先の住所、TEL・FAX、生年月日・年齢・性別・試験問題送付先(自宅または勤務先)を記入の上、下記宛先までお送りください。

宛先/問い合わせ先 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前1-6-1 原宿パレフランス708
ワインアンドワインカルチャー(株)内
スペイン・ワイン コンテスト係
Tel.03-5414-5941 Fax.03-5414-5906

応募締切 平成15年6月25日(当日消印有効)。締切後、1次筆記試験問題をお手元に郵送いたします。なお、解答受付締切日は、7月25日(当日消印有効)です。

審査・発表 1次試験では、20名を選考(合格者に直接通知、東京までの旅費の一部を主催者側が負担)。平成15年11月12日(水)、東京で2次試験(筆記および剛酒)。2次試験で、8名を選考後、公開審査で決勝。

授賞 優勝・準優勝者は、スペイン研修旅行。上位8名に楯と副賞。

*スペイン・ワインについての詳しい情報は、<http://www.spainwine.jp>をご覧ください。
*小冊子「スペインのワイン」ご希望の方は左記問い合わせ先までご請求ください。

主催 : スペイン大使館経済商務部・スペイン貿易庁(ICEX)
後援 : (社)日本ソムリエ協会・JETRO(日本貿易振興会)・全国酒類業務用卸連合会・スペインソムリエ協会・スペイン政府観光局
協賛 : スペインワイン輸入元各社