

EMBASSY OF SPAIN,  
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE,  
TOKYO

スペインワイン ニュースレター Vol.9. Aug.2003

# Vinos de España

## CONTENTS

- 2002年ワイン格付け発表  
Navarra Muy Buena (とても良い年)  
Priorato Buena (良い年)
- 秋のイベントのお知らせ
- 店頭プロモーション「スペインワインフェア」
- 第3回 スペイングルメトレードフェア
- スペインワイン・コンテスト2003  
公開決勝・スペインワインパーティ
- スペインワイン&フード  
「テイasting・商談会」
- スペインワインだより
- 「CAVEの会」

<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年のワイン格付け発表

## Navarra

### Muy Buena(とても良い年)

2003年5月20日ナバーラ原産地呼称統制委員会は2002年のナバーラワインの格付けをMuy Buena(とても良い年)と発表した。

昨年のぶどうの収穫量は80,301,374kg。赤ワイン45,532,236リットル、ロゼワイン12,038,823リットル、白ワイン2,367,140リットル、天然甘口ワイン294,526リットル、合計57,832,735リットルのワインが醸造さ

れた。そして、各ロットを代表する1632サンプルが提出された。

例年より厳しいコントロールの下、今年は2倍の量のサンプルが分析に当てられた。サンプルの採取・試飲は10月23日に始まり、3月27日に終わった。

その期間にナバーラ原産地呼称委員会に属する82ワイナリーのサンプルの評価を終えた。

今回認定されたのは合計55,581,386リットル。そのうち赤ワインは40,533,896リットル( 72.93% )、ロゼワインは11,947,514リットル( 21.94% )、白ワインは2,746,333リットル( 4.94% )、甘口白ワインと天然甘口ワインは358,403リットル( 0.64% )、残りの2,206,387リットルは試飲や分析検査の結果、または最大収穫量超過や最大栽培量超過などにより認定されなかった。

## Priorato

### Buena( 良い年 )

プリオラート原産地呼称統制委員会は2002年のプリオラートワインの格付けをBuena( 良い年 )と発表した。ぶどうの収穫は一部の品種については9月初旬に始まり、その他大部分のものについては、ほぼいっせいに9月20日前後に始まり、11月中旬に終了した。

昨年はガルナッチャ・カリニエーナなどは結実不良により、これらの種類の収穫高はあまり高くはなかった。気温が温暖で、なおかつぶどうの成熟期にあった

降雨のため、菌によって起こる病気(腐敗)はこの地区全体に悪影響を与えた。このため、畑の段階でより腐ったものを捨てるという第一の選別をし、その後ワイナリー内のぶどうの選別テーブル上で第2の選別を行い、衛生上の品質がよくないものが捨てられ、ぶどうの量は全体に目減りした。しかし、ぶどう畑の総面積が増え、若いぶどうの収穫も増えているため、2002年度のぶどうの収穫は前年の2,428,000kgに対し、およそ2,800,000kgと増えている。

### 過去5年間の格付け

1998	EXCELENTE ( 素晴らしい年 )
1999	MUY BUENA ( とても良い年 )
2000	EXCELENTE ( 素晴らしい年 )
2001	EXCELENTE ( 素晴らしい年 )
2002	BUENA ( よい年 )

## 秋のイベントのお知らせ

スペイン大使館経済商務部では、この秋も様々なイベントやプロモーション活動を行います。関係各位のご参加をお待ちしております。

### 店頭プロモーション 「スペインワイン・フェア」

百貨店、大型食料品店、酒販店等でのスペインワインの販促のために、アドバイザーの派遣、店頭での試飲販売、ワインセミナーの開催、や店頭装飾用のPOPや各種のマテリアル類の提供を行います。フェアの期間は9月上旬～10月下旬まで。

#### 今年の新しいIPOP



スタンド型

吊り下げ型

### 第3回 スペイングルメトレードフェア 東京で開催

スペインより42社の企業が来日し、ワインとフードの展示会を開催します。今年は昨年以上に、日本未輸入のワインとフードのメーカーが多数出展する予定です。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、酒販店の方々などです。

日 時：9月17日(水)18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」悠の間  
お問合わせ：日本経済社 担当 池井 電話03-5550-6532、FAX03-5550-6592

#### スペインワインフェア参加店(8月8日現在)

参加店	住 所	電話	F a x
成城石井 成城店	東京都世田谷区成城6-11-4	03-3482-0111	03-3483-0002
成城石井 イオン大和S C	神奈川県大和市下鶴間1-2-1 1階	046-260-0887	046-200-0377
成城石井 ルミネ横浜店	神奈川県横浜市西区高島2-27-12 J R横浜駅ルミネ地下2階	045-461-5551	045-461-5558
成城石井 アトレ恵比寿店	東京都渋谷区恵比寿南1-5-5 J R恵比寿駅アトレ3F	03-3448-1070	03-3448-1633
成城石井 市ヶ尾店	神奈川県横浜市青葉区市ヶ尾1 1 5 3-3	045-972-7111	045-972-7322
成城石井 青葉台店	神奈川県横浜市青葉区青葉台2-6-1 5	045-982-6661	045-984-3285
成城石井 ボンマガザン美しが丘店	神奈川県横浜市青葉区美しが丘西3-61-11	045-903-2611	045-903-7188
成城石井 ルミネ町田店	東京都町田市原町田6-1-11 J R町田駅ルミネ1階	042-521-1060	042-521-1052
成城石井 ルミネ大宮店	埼玉県さいたま市大宮区錦町630 J R大宮駅ルミネ2 1階	048-649-0707	048-649-0666
成城石井 大倉山店	神奈川県横浜市港北区太尾町1299	045-541-3232	045-541-3377
成城石井 ルミネ立川店	東京都立川市曙町2-1-1 J R立川駅ルミネ1階	042-521-1060	042-521-1052
成城石井 舞浜イクスピア店	千葉県浦安市舞浜1-4-109	047-305-1580	047-305-1582
酒のとだや	東京都板橋区西台3-26-19	03-3932-4440	
田中一光商店	東京都大田区中央3-29-16	03-3771-8185	03-3771-8186
やなぎさわ酒造	東京都足立区血沼1-13-13	03-3857-0839	03-3857-0926
河内屋酒販 葛西	東京都江戸川区中葛西5-40-15	03-3680-4321	03-3675-3335
江戸屋	東京都狛江市東和泉3-8-1	03-3489-0211	03-3489-0277
升要酒造	東京都杉並区阿佐ヶ谷3-27-10	03-3338-1868	03-3338-1868
サカイ酒販	神奈川県川崎市高津区明津206-2	044-777-2822	044-751-3566

参加店	住 所	電話	F a x
サカイ酒販 堀越商店	神奈川県川崎市高津区明津206-2	044-777-2822	044-751-3566
堀越商店	埼玉県坂戸市中小阪866-13	049-289-2693	049-289-2616
八重垣商店	埼玉県春日部市備後東3-26-8	048-736-4532	
オレンジショップいいだ	栃木県足利市山下町1264	0284-62-4465	0284-64-1440
ミルコート	大阪府堺市千原丘2-15-20	06-6339-1919	06-6388-0795
わいんぶらざ	大阪府寝屋川市早子町23-2-B 111	072-823-3333	072-823-1339
ワインマーケットPARTY恵比寿店	東京都渋谷区恵比寿4 20 7	03-5424-2580	03-5424-2581
(有)みなと屋	神奈川県鎌倉市大船1 4 1 ルミネウイング2F	0467-48-5200	0467-46-2232
東急百貨店 本店	東京都渋谷区道玄坂2-14-1	03-3477-3582	03-3477-3082
東急百貨店 東横店	東京都渋谷区渋谷2-24-1	03-3477-4308	03-3477-4820
東武百貨店 池袋店	東京都豊島区西池袋1-1-25	03-5951-5109	03-5951-5138
高島屋 日本橋店	東京都渋谷区渋谷2-4-1	03-3246-4508	03-3246-4896
高島屋 新宿店	東京都渋谷区千駄ヶ谷5-24-2	03-5361-1370	
高島屋 玉川店	東京都世田谷区玉川3 17 1	03-3709-3111	03-3708-6272
高島屋 大阪店	大阪府大阪市中央区難波5-1-14	06-6631-9893	06-6631-9830
JR高島屋 名古屋店	愛知県名古屋市中村区名駅1-1-4	052-566-8814	



# スペインワイン・コンテスト2003 公開決勝・スペインワイン パーティ

1次試験合格者20名による2次試験、及び2次試験合格者8名による公開決勝、授賞式と輸入元各社の協賛によりスペインワインパーティを行います。お問い合わせは、スペインワイン広報事務局 下記 まで

日時:11月12日(水)12時~20時

会場:センチュリーハイアット東京「センチュリールーム」



## 2003年スペインワイン&フード 「テイasting・商談会」

毎年多数のお客様が参加されるワインとフードの「テイasting・商談会」を、輸入元各社のご協力のもとに、本年も福岡地区、大阪地区、東京地区で開催します。ワインや食の世界で、スペインブームが一段と盛り上がっている昨今、スペインの食材の新しい情報を入手され、日頃のお仕事にお役立てください。

### 出展輸入元社 (50音順)

福岡	
出展社	出展品
(株)飯田	ワイン
(株)イムコ	ワイン
(株)オーデックス・ジャパン	ワイン
(有)コートーコーポレー	ワイン
サッポロビール(株)	ワイン
(株)ス・コルニ	ワイン
スマイル(株)	ワイン・シェリー
(有)スマイル企画	オリーブオイル、テーブルオリーブ ドライフーズ他
中部貿易(株)	ワイン
廣屋インターナショナル(株)	ワイン
(有)ファイブツジャパン	イペリコ豚加工品
(有)バスカ	オリーブ、ピクルス、水産加工物他
メルシャン(株)	ワイン、シェリー、カバ
(株)イトックス	ワイン
山信商事(株)	ワイン
ユニオンリカーズ(株)	ワイン、リキュール、甘味果実酒
(株)ロイヤル オブ ジャパン	ワイン

大阪	
出展社	出展品
(株)稲葉	ワイン
(有)井上コーポレーション	食品(ビン・カン)、香辛料 海塩、オリーブオイル他
(株)イムコ	ワイン
(株)オーデックス・ジャパン	ワイン
サッポロビール(株)	ワイン
(株)汗商	ワイン
中部貿易(株)	ワイン
日合商事(株)	ワイン
日本オリーブ(株)	オリーブオイル
(株)日本ブランド・シャンパーニュ	ワイン
ビーロート・ジャパン(株)	ワイン
(有)ファイブツジャパン	イペリコ豚加工品
ポニリ・ジャパン(株)	ワイン、シェリー
(株)明治屋	ワイン、シェリー
メルシャン(株)	ワイン、シェリー、カバ
山信商事(株)	ワイン
ラ・マンガ・コーポレーション	キャビア代用品(アブルーガ)
(株)ロイヤル オブ ジャパン	ワイン

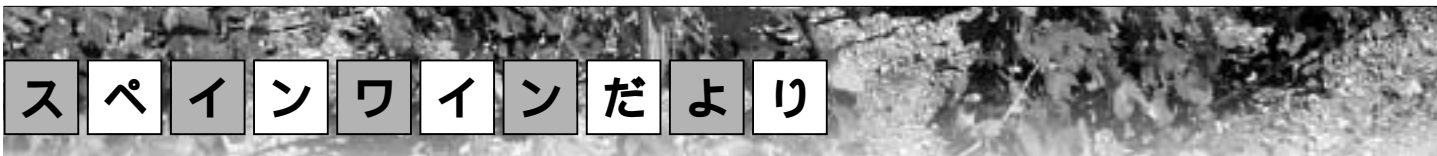
東京	
出展社	出展品
(有)アビス ジュニア	ワイン
(株)アルカン	ワイン
(株)飯田	ワイン
(有)井上コーポレーション	食品(ビン・カン)、香辛料、海塩 オリーブオイル他
(株)イムコ	ワイン
(株)オーデックス・ジャパン	ワイン
(株)岡永	ワイン
岡部貿易(株)	ワイン
ケイイング エンジニアリング(株)	冷凍パン
(株)コトブキコーポ	チーズ
(株)ス・コルニ	ワイン
(株)鈴商	ワイン、カバ、ワインビネガー フォアグラ関連商品他
スマイル(株)	ワイン
(有)スマイル企画	オリーブオイル、テーブルオリーブ ドライフーズ他
東亜商事(株)	ワイン
(有)日西商事	ワイン、リキュール、ブランデー シードル、オリーブ他
日本オリーブ(株)	オリーブオイル
(株)日本ブランド・シャンパーニュ	ワイン
ビーロート・ジャパン(株)	ワイン
廣屋インターナショナル(株)	ワイン
(有)ファイブツジャパン	イペリコ豚加工品
(有)バスカ	オリーブ、ピクルス、水産加工物他
(有)スレノストルム	ワインビネガー、オリーブ オリーブオイル、蜂蜜他
メルシャン(株)	ワイン、シェリー、カバ
(株)イトックス	ワイン
ユニオンリカーズ(株)	ワイン、リキュール、甘味果実酒
ラ・マンガ・コーポレーション	キャビア代用品(アブルーガ)

入場対象者は、百貨店、スーパー、食料品店、酒飯店、レストラン、料飲サービス、プレス等の方々です。

お申込み、お問い合わせは下記まで。ご案内状をお送りします。

### スペインワイン広報事務局

TEL: 03-5414-5941 FAX: 03-5414-5906



# スペインワインだより

スペイン大使館商務部では5月25日から1週間の日程で、スペイン南東部のアリカンテ、フミーリャなどのワイナリーを巡るミッションを開催しました。ミッションに参加された中の3名の方々から、それぞれ今回の旅での印象的な事柄についてのお話をいただきました。

**熱暑のモナストレル畑に案内されて**  
 蛭沢登茂子  
 ワインと食の情報誌「ヴィノテーク」  
 シニア・エディター

モナストレルという葡萄の名前を聞いて、「何それ？」と思うのは何も日本人だけではない。南仏ではムールヴェドルと称されるこの品種はグルナッシュ、シラーと並んで地中海品種の重要な御三家のひとつでありながら、スペイン原産でレバンテ地方がその主要な産地であることは世界でもほとんど知られていなかった。

5年前初めてレバンテ地方を訪れた時、「この地方から瓶詰めワインを輸出する生産者は少ないのに」とわざわざ日本から取材に来たことを現地関係者に驚かされたほどだった。

だが、5年という月日は驚くべき速さでこの地方にさまざまな変化をもたらしていた。

新しいワイナリーが増えているのもそのひとつだが、葡萄畑に案内されて、モナストレルの栽培方法を積極的に説明する生産者が多いことに今回新鮮な驚きを覚えた。

自慢になるほど晴天日が多く、日照時間の長いレバンテ地方はまた雨がとても少なく、北部アリカンテ(ラ・マリーナ・アルタ地区を除けば、カラカラに乾燥した大地ばかり。上からは強烈な太陽光に照らされ、下からも照り返しを受けて、くらっときそうなる暑さの中葡萄畑に立ちながらも、彼らの熱心さはイコール、モナストレルという葡萄品種の重要性に気がついた証でもあった。

畑にはフィロキセラ禍の発生が他の地域より遅かったため、いまだに自根で株仕立ての古い樹齢のモナストレルが多い。個性的かつ高品質なワインを造ろうとする醸造家にとってそれは宝の山のようなものである。

カサ・カスティリヨのホセ・マリア・ピセンテが造るモナストレル100%でピエ・フランコ 自根の木と名付けたワインはその代表であり、凝縮度と骨組みがしっかりしており、たっぷりとした果実味を酸味とミネラルさが支え、この品種の底力を感じさせた。

また、モナストレルからはスパイスでエキゾチックさのある、飲み心地よいモダンな味わいの若飲みタイプも造られている。

レバンテ地方現地取材レポートは「ヴィノテーク」10月号で掲載予定

**五月のスペインは夏である**  
 樋口 誠  
 ホテル日航大阪 グランソムリエ

ここはメキシコ? サボテンが堂々とその姿をさらす。インディアンが雄叫びを上げそう乾いた岩だらけのメセタ。しかし、その大地でもモナストレルはかすかな水分を頼りにしっかりと育っている。「まずは、ビール!!」と叫びたい気候の中、濃厚な赤ワインにもコントラストの旨さがある。シンクリアンサの果実味、クリアンサのバランス、リゼルバの奥行き。そして、「フォンデジョン」である。



伝統のフォンデジョンを頂く

酸が少なく糖が主張するモナストレルは、陰干し、樽の中で熟成を重ねると、複雑さを身に付け、同時に若いころに無かった「やさしさ」が包み込む。ボデガス ボバダでは1930年代の「家族用」というそれを古式ゆかしく飲ませて頂いた。竹で出来たヴェネシア状の物で樽から取り出したその液体は、マホガニーに輝き70年余の時を雄弁に語る。甘く、香ばしく、森を彷徨ったかと思えば朝の目覚めのコーヒーが薫り、仕事終わりの紫煙が煙る。まさに万華鏡のような香りの後、柔らかな甘味と優しいアルコール。長い余韻。それだけで至福のデザートなのである。そんなに古くなくてもよい。20年あれば隣国のデザートワインの極上物と肩を並べる。しかも、安い。日本でお目にかかれないのは残念であるが、輸入元が現れるまではスペインに行くしかないか?

しかし、ソムリエである私はレストラン勤めであるから、ワインだけに目が行く訳ではない。「飯がうまい」のである。山羊肉は淡白なのにジューシー、レタスはシャキシャキ、米は旨い。伝統的なものもいすが、アリカンテはデニアのレストラン「エル・ポブレ」ではアイデア一杯のデギュスタシオンコースで目が覚める思いをし、先輩格の「エル・ブジ」などと共に世界の美食の先頭に立つのは間違いなくスペインである、との想いを深めた。ワインも食材も厳しい環境が力強さを与え、マドールの様な精神がそれを昇華させる。スペインはサッカーだけでなく、食もまた、巨人「レアルマドリッド」である。

**再会楽しみな同世代醸造家**  
 堀口 晶  
 食料醸界新聞社 東京本部

自分と同世代の醸造家にシンパシーをもつのは致し方ない。今回訪問したボデガ(醸造所、Bと略す)の中で、B・カサ・カスティリヨのホセ・マリア・ピセンテ氏(三十三歳)とB・エンリケ・メンドーサのペペ・メンドーサ氏(三十一歳)は数年後の再会が楽しみな存在だ。

前者はフミーリャ、後者はアリカンテでDOワイン造りに励む。ともに妻子もちで幸せそうだが、何よりワイン造りが楽しくて仕方がないといった感じ。まだ思い通りのワインができず、毎日が試行錯誤の連続だが、強烈な個性をもつモナストレルに愛着をもち、またシラーの利点にも注目。今回のミッションで訪れたボデガの中には、リオハの影響からテンブラニョを取り入れるところ、もっと直接的に新星プリオラートのワインを世に送った四人組の一人、ホセ・ルイス・ペレス氏やリオハで脚光を浴びる醸造家テルモ・ロドリゲス氏から影響を受けるところもある。

つねに新しいものを吸収する姿勢に共感を覚える一方で、この二人には若年寄のようなこだわりの姿勢が貫かれており、職人気質を感じる。



「目指すはピエモンテバローロワイン」  
 というピセンテ氏

ピセンテ氏はフィロキセラ禍から逃れた自根種で「ピエ・フランコ」を商品化。敢えて古い压榨機を使うこだわりぶり。ペペ氏はかつて抜根されたモナストレルの復権にむけ地道に研究を続ける。

まだリリースには至っていないが、将来はモナストレル100%の長熟型のワインをつくるのが夢。「四年後にまた来てください」と再会を約束した。



「食事によく合う、消化に良いワイン造り」  
 がモットーのペペ氏

「食料醸界新聞」6月16日付より  
 「スペインワイン新発見」をシリーズ5回で掲載

## 「CAVEの会」 夏の夜は涼しげに シェリーとお蕎麦のコラボレーション

7月16日夜、スペインワイン愛好家の集い「CAVEの会」が、新しいイメージで話題のお蕎麦屋さん「麻布 川上庵」で開かれました。ウエルカムドリンクのカパで喉を潤した後、サーヴイスされた前菜は信州川上村産の大豆、二色おぼろ豆腐に野菜。そして豆腐の味噌漬(バケツ添え!)。ワインはリアス・バイシャス、リベラ・デルドウエロ、プリオラートから選ばれました。

その間の料理は、いわゆるお蕎麦屋さんのおつまみを想像していた人はびっくり。信州産バセリと姫サザエのエスカルゴ風に、信州産生ハムとモツツアラチーズのサラダ仕立て。そしてスペインから特別に持ち込んだモハマ(黒鮭の赤身を塩漬乾燥させたもの)とマルコナ・アーモンドのスペシャルメニュー。最後はせいりそばとシェリーで涼を、と相成りました。スペインワインと若いスタッフによる信州こだわりの創作料理に、約50名の参加者は大いに満足の様子でした。



ご挨拶される「CAVEの会」理事  
 福西英三さん



モハマはきゅうりに挟まれて程良い塩味に