



EMBASSY OF SPAIN,
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE,
TOKYO

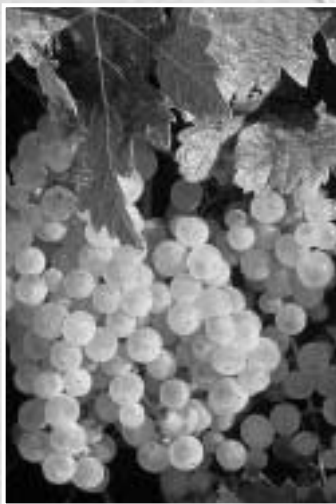
スペインワイン ニュースレター Vol.10. Oct. 2003

Vinos de España

CONTENTS

- 2003年DOリベラ・デル・ドゥエロ
収穫状況 (中間報告)
- 2003年DOCリオハ収穫状況 (中間報告)
- スペインワイン&フード
「テイスティング・商談会」福岡・大阪・東京
- 第3回 スペイングルメトレードフェア
- スペインワイン「サプリングキャンペーン」
「神戸ワインサロン」にて
- スペインワイン・コンテスト2003
第1次筆記試験合格者決定

<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>



2003年DOリベラ・デル・ドウエロ 収穫状況(中間報告) 2003年9月18日

気候

2002年度収穫を性格付けた緩やかな気温と大量降雨が冬の間も続き、2002年10月から2003年の5月まで450mmの降雨を記録した。1日の平均気温が0 以下の日は12月はわずか1日で、1月、2月はそれぞれ7日と6日だった。

春の始まりは冬の延長のようで、雨が降り続き、気温も穏やかで霜の被害もほとんど見られなかった。

夏は日中も夜も気温が大変高く、雨が降らなかった。この傾向は9月に入ると緩やかになり、雨がまとまって降り出し、それとともに気温が下がった。

その後風を伴う好天が続き、この時期にしては異常なほど気温が上昇した。

生育サイクル

冬から春にかけての大量降雨が土地に十分な水分の蓄えをもたらし、素晴らしい開花を迎えた。この時期の気温の急速な上昇は、ぶどうづるの生長を促した。

一方ぶどうの実はそのころまだ土地に残っていた水分の蓄えのおかげで初夏の暑さによく耐え、目を見張るほどの生長を見せた。

しかし、後に長く続く猛暑と水分の蓄えが尽きてきたためその速度は弱まり、異常な暑さの下、強い太陽光線を受けたため、ぶどうの葉には太陽に焼けた跡が残った。

ぶどうの色づきは前年度に比べ約8日早かったが、後の大量降雨と気温の低下のため速度は遅くなった。

最終的には気候の変化で、糖分の成熟度は

2002年より15日ほど早めに推移したが、ポリフェノールの成熟に関しては前年より少し遅れている。

ぶどう畑の現状

ぶどう畑の衛生状態は現在のところ良好。ぶどうの成熟状況は、すでに収穫を始めている畑を除くと、大筋においてまだばらつきが大きい。

しかし、このままよい天候に恵まれれば、今年度は品質の高いぶどうの収穫が望められると思われる。

出典:リベラ・デル・ドウエロ原産地呼称委員会
技術管理部



2003年DOC リオハ 収穫状況(中間報告)

DOCリオハ統制委員会では1993年からぶどうの成熟状況を調査し公開しているが、今年7月8月の異常気象により、ぶどう畑の状況にばらつきが見られるため、例年より15日ほど早く調査を開始。8月18日から9月23日までの間に計6回の調査を行った。

7月初旬まで理想的な天候のおかげでぶどう畑は均一の生育を示していたが、7、8月の猛暑と干ばつのため成熟具合にばらつきが見られるようになった。

しかし、その後8月末の局地的な雷を伴う雨と気温の正常化によって多くの畑の状況は改善されたが、残念ながらそれらがすべての畑に及んだわけではない。

9月上旬の雨によりぶどうの成熟のリズムは以前より遅くなり、アルコール度数もあまり上がらなくなった。この時点で潜在的アルコール度数は9度から12度。この雨はポリフェノールや酸度の推移にも影響を及ぼした。

9月中旬には天候がよくなり、ぶどうの成熟が進んだ。この週には潜在アルコール度数は10度から13度になった。遅れ気味であったポリフェノールの成熟度も進んだが、昨年と同じ時期に比べるとまだ若干遅れ気味であった。9月の下旬になると天候に恵まれ、ぶどうの最終段階の成熟が順調に進んだ。

雷を伴う雷雨に見舞われたアレンサナやアルネド、カラオーラ、サン・アドリアなどのぶど

う畑では、8月末から9月始めにかけて選別をしながらの収穫が始まり、9月中旬にはリオハ・バハやナバーラ地区でも収穫が始まった。9月下旬には引き続きよい天候が続き、よりぶどうの成熟、特にアルコール度数の上昇は急速に促され、DOC全体の数多くの畑で収穫を始められる状態となった。

しかし、依然成熟にばらつきがあるため、選別を伴う必要がある。

ぶどう畑の全体的な状況は調査開始当初より大変よい状態が続いており、特に衛生面ではとても良好である。これにより今年度の収穫は昨年の収穫高2億8400万キロを上回ると予想されている。

出展:リオハ特選原産地呼称統制委員会



スペインワイン&フード「テイasting・商談会」 各会場とも昨年を上回るお客様で賑わう!

今年も福岡、大阪、東京でスペインワイン&フード「テイasting・商談会」が開催されました。

厳しい残暑にもかかわらず、各会場とも昨年を大幅に上回る入場者数を記録し、出展各社、及びスタッフが終日その対応に大わら

わでした。百貨店、食料品店、酒販店、レストラン、料飲サービスなどに従事する方々、そしてプレス関係者などが各ブースで熱心にテイastingをされ、製品の説明を聞かれました。

今年特に各会場で目立ったことは、若い世代のお客様の多かったことです。

これは昨今の様々な分野でのスペインブームを背景に、スペインワインやフードの需要に対する潜在力の大きさを感じさせるものでした。

Fukuoka

■ 9月4日 福岡会場 ■
ソラリア西鉄ホテルにて



入場数145名

Osaka

■ 9月9日 大阪会場 ■
ホテル日航大阪にて



入場数310名

Tokyo

■ 10月2日 東京会場 ■
ホテルインターコンチネンタル東京ベイにて



入場数420名



「スペイングルメトレードフェア」 東京で2日間にわたり開催

日本での販路開拓のために、スペインからワインとフードの企業42社が来日してトレードフェアが開催されました。昨年同様、ア・コルーニャ、ブルゴス、シウダ・レアル、ムルシア、ナバーラの各商工会議所が協賛。

今年で3回目の同フェアはスペイン料理店や「バル」などが広がる中で、未輸入の食材と新しいビジネスチャンスに関心を持った関係者で賑わいました。



9月17、18日ホテルニューオータニ会場にて



スペインワイン「サンプリングキャンペーン」 「Splendid! Happyな感じが素晴らしい!」

スペインワインを実際に味わい、その優れた特徴や美味しさを十分に理解していただくために、ワイン会や様々な集いにスペインワインを提供しています。

そのひとつ、兵庫県立美術館内のレストラン「ヴィラオリエンタル」で開かれた「神戸ワインサロン」の例会では、カバ、シェリー（アモンティリヤード、ペドロ・ヒメネス）、赤（イェクラ、リベラ・デル・デウエロ）、白（リアスパイシャス）など6種類のスペインワインを試飲してもらいました。

この「神戸ワインサロン」は貝原元兵庫県知事を会長とする神戸在住各界のワイン愛好



夜景を眺めながらスペイン談義

家の集まりで、約30年の長きにわたって各国の様々なワインを楽しんでおられるとか。当日ご記入いただいたアンケートの中から幾つかのご意見をご紹介します。



ソムリエの説明を聞きながら熱心に



アンケート用紙を手にお互いの感想を

Q. お試しいただいたワインはいかがでしたか。

- A. ・Splendid! 赤はボルドーのフルボディにはないHappyな感じが素晴らしい!
・思いのほか美味でした。値段も手頃で。
・スペイン料理のお供くらいに考えていましたが、ワインだけでも十分楽しめるレベルにあること認識しました。
・どのワインも十分に美味しい。スペインに行きたくて飲みたい。

Q. あなたはスペインワインをどんな風に飲んでみたいですか。

- A. ・大鍋のパエリアを囲みながらワイワイと。または情熱的に!
・フランスのような気取ったイメージではなく、皆と一緒にハッピーな気分で。
・新鮮な材料（魚介、野菜）を使った料理とともに、明るい雰囲気のお店で。
・フレンチ、イタリアン、どんな料理にでも合いそうですね。



「スペインワイン・コンテスト2003」 第1次筆記試験の合格者が決定

「スペインワインコンテスト2003」の第1次筆記試験（小論文含む）は7月末日に締め切られ、510名の応募者の中から合格者20名が決定しました。

第2次試験（筆記、テイスタング）及び公開決勝は11月12日（水）午後ホテルセンチュリーハイアット東京で行われる予定です。

併せて当日は輸入元各社の協賛により、スペインワインパーティーも開催されます。

◆第1次筆記試験合格者（敬称略・五十音順）

氏名	職業・勤務先	住所
飯村 典子	ワインスクール	茨城県
伊藤 靖彦	ホテル	千葉県
小田 昌宏	ホテル	兵庫県
上村 英司	酒飯店	山梨県
菊池 貴行	レストラン	東京都
小林 寛	レストラン	東京都
桜井 功	酒飯店	静岡県
曾根 克則	酒飯店	静岡県
滝 真知子	ホテル	北海道
龍田 耕造	酒飯店	徳島県



氏名	職業・勤務先	住所
田嶋 一成	ホテル	埼玉県
田中 勇司	レストラン	東京都
久岡 奈美	ワイン企画	東京都
平井 修司	ホテル	大阪府
深田留津子	インポーター	愛知県
福本まゆみ	レストラン	愛知県
舟崎 文雄	酒飯店	富山県
松本 毅	インポーター	愛知県
向井敏津子	レストラン	東京都
山本 祥平	レストラン	東京都