

# Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

Apr.2004  
Vol.12

## CONTENTS

- 2003年度RIOJA情報
- FOODEX JAPAN 2004  
The 29 th international Food and  
Beverage Exhibition  
スペインワイン出展社
- 「スペインワイン・コンテスト2003」  
授賞のスペイン研修旅行
- スペイン研修旅行から帰って 向井 畝津子
- Ribera del DueroとRiojaの生産地における  
個性の違いについて 山本 祥平

<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>



Wines  
from  
Spain



## 2003年度RIOJA 予想ぶどう収穫量は43,200万kg(2003年10月29日)

リオハ特選原産地呼称委員会技術サービスによると2003年度の予想ぶどう収穫量は43,200万kg(栽培面積56,652ha)で、約3億ℓのワインの生産が見込まれている。

今年度の収穫は8月28日にナバーラ地区のアサグラで始まり、リオハ・アルタのクスクリータで昨日10月28日に終わった。この最終数字は大変好ましいもので、リオハに対するマーケットの需要に応えられる量であると共に、新酒の出来を予想させる品質の高さである。

今年は気候条件が良好であったため初期の段階で大きな収穫が見込まれた。そのため単位収穫量を従来の規定より低めに設定することとなった。1haあたり黒ぶどう7,700kg、白10,600kgとし、(規定では最大8,125kg、11,250kg)最終的な黒・白ぶどうの平均収穫量は7,625kg(規定では7,976 kg以下)であった。

### 生育サイクルの推移

2003年、リオハの初期の生育サイクルはぶどう畑を十分に潤す豊富な雨量によって性格付けられた。春には霜の害がなく、十分な開花を迎えた。

結実も大変よく、リオハ・バハではテンプラニーヨの実りが良好。ガルナッチャは風害による花振るいがあったが、ぶどうの房の数が多かったため結果的には、非常によい結果が予測された。リオハ・アルタではテンプラニーヨの結実にはばらつきがあった。

白ぶどうのピウラは大変良好、ナヘラ地区のガルナッチャはばらつきがあった、一方古いガルナッチャはここ数年と比べてとてもよい。

最後にリオハ・アラベサだが、状況はリオハ・アルタと似ており、全体的に結実が良かった。

霜害がなかったのに加え、2003年度の風による害というのはほとんどなかったと言えるだろう。また、あられによる害もほとんどの地区において目立つものではなかった。

生育サイクルは早まり、7月中旬に色づき始めた。生育面、衛生面共に畑の状態はとてもよく、生産量への期待をもたせるものであった。

しかし、7月の終わりから8月の半ばまで降雨がなく、日陰でも40度に達するという異常な高温が続いた。そのため畑に強い「ストレス」を与えたが、8月15日から9月の第1週の雨と気温の緩和により畑の状況は改善され、生育面、衛生面共によくなった。

### 成熟コントロールと収穫

統制委員会は前年より15日早い8月15日より成熟度合いを測るためのサンプルの採取を開始した。成熟度合には地区ごとにばらつきがあり、またここ2年に比べ糖度、ポリフェノールなどの度数がなかなか上昇しなかった。9月の第2週になってリオハ・バハとDO内の中央地区で、同月後半より全域で選別的収穫が始まる。10月中旬までに城内の約90%の収穫が終わり、2003年度の収穫は10月28日に完了した。

### 黒・白ぶどうの平均収穫量

収穫年	栽培面積(ha)	ぶどう収穫量(100万kg)	収穫量 / ha(kg)
1999	50.105	305,34	6,094
2000	52.028	490,67	9,431
2001	53.740	367,99	6,848
2002	55.498	283,93	5,116
2003	56,652	432,00	7,625



## The 29th International Food and Beverage Exhibition FOODEX JAPAN 2004

3月9日から12日まで幕張メッセで開催された「第29回国際食品・飲料展」のスペインパビリオンは、お陰様で今年も大勢のお客様で賑わいました。前年比109.5%と好調なスペインワインの輸入量(2003年度、2リットル以下)が示すように、会場では連日活発な商談が行われました。なお、スペインワイン出展社のカタログをご希望の方は、スペイン大使館経済商務部あてにお申し込みください。

### スペインワイン出展社

EMPRESA	出展社
AURA FOODS, S.L.	アウラ・フーズ
BODEGA PIRINEOS, S.A.	ボデガ・ピリネオス
BODEGAS EL MOLAR, S.L.	ボデガス・エル・モラル
BODEGAS FARIÑA, S.L.	ボデガス・ファリーニャ
BODEGAS LAN, S.A.	ボデガス・ラン
BODEGAS LUIS GURPEGUI MUGA, S.A.	ボデガス・ルイス・グルベギ・ムガ
BODEGAS SAT SAN PABLO	ボデガス・サット・サン・パブロ
DE MINGO EXPORTACIONES, S.L.	デ・ミンゴ・エクスポートアシオネス
ALVEAR, S.A.	アルベアール
ANFORA QUALITY PRODUCTS, S.L.	アンフォラ・クオリティー・プロダクツ
HIJO DE RAFAEL REYES, S.A.	ヒホ・デ・ラファエル・レイエス
LOPEZ HERMANOS, S.A.	ロペス・エルマーノス
C.U.E.V.A., S.L.	クエバ

TORRES Y RIBELLES, S.A.	トーレ・イ・リベレス
FELIX SOLIS BODEGAS, S.A.	フェリクス・ソリス・ボデガス
FREIXENET, S.A.	フレシネ
A&M NAVARRO, S.L. A&M	ナバーロ
ANTONIO MEDINA E HIJOS, S.A.	アントニオ・メディーナ・エイホス
J.GARCIA CARRION, S.A.	ガルシア・カリオン
JUNTA DE EXTREMADURA	エクストレマドゥーラ州政府
MORENO, S.A.	モレーノ
MASIA DUCH, S.L.	マシア・ドゥック
PROMOTORA D'EXPORTACIONES CATALANES, S.A.	プロデカ (カタルーニャ輸出公団)
RENE BARBIER, S.A.	レネ・バルビエ
SEGURA VIUDAS, S.A.	セグラ・ビウダス
SEÑORIO DE VILLARRICA, S.L.	セニョリオ・デ・ビヤリカ
VIÑA EXTREMENA, S.A.	ビーニャ・エストレメーニャ





# 「スペインワイン・コンテスト2003」 授賞のスペイン研修旅行に。

2003年11月12日にホテルセンチュリーハイアットで行われた同コンテストの公開決勝で優勝した向井敏津子さんと準優勝の山本祥平さんは、早速授賞のスペイン研修旅行に参加(同研修旅行にはスペイン大使館経済商務部ワイン担当アナリスト小長谷千恵子が同行)し、スペインの最新ウイナリー情報に触れてきました。

同研修旅行は12月1日から1週間の行程でリベラ・デル・ドウエロ、リオハ、ペネデス等のスペインを代表する3地域の10ウイナリーを訪問しました。

リベラ・デル・ドウエロではピングスの創設者ピーター・シセックに出迎えてもらいました。リオハでは100年以上の歴史を持つウイナリーを3か所も訪問、最終日のペネデスではスペインソムリエ協会(UAES)会長も同行して日本でも馴染みの深いフレシネ社やトーレス社を訪問しました。

UAESからは2人に記念のワイングラスとピンが贈られました。また、バルセロナを本拠地とするスペインの有力な日刊紙ラ・バングアルディアのインタビューを受け、12月8日付号に大きく報道されました。丁度スペインは寒波の襲来で、リベラ・デル・ドウエロの周

辺は最高気温が1度という厳しさでしたが、リオハからバルセロナにかけて地中海に近づくにつれ暖かくなり、最終日はコートが要らないほどの天候に恵まれました。

各地の名物料理も堪能し、素晴らしいワインの生まれる土地(テルニョ)を感じさせる充実した旅行でした。

## 訪問したウイナリー名 リベラ・デル・ドウエロ

ボデガス・アルスアガ・ナバロ  
アレハンドロ・フェルナンデス・テイスト・ベスケラ  
アシエンダ・モナステリオ(ピングス)

## リオハ

マルケス・デ・リスカル  
ボデガス・ビルバイナ  
マルケス・デ・ムリエタ  
バラシオス・レモンド

## ペネデス

フレシネ  
ミゲール・トーレス  
アグスティ・トレリヨ



La familia López de Letona. Miguel, en las fincas del Penedès, disfruta con una uva recién recogida por las bodegas catalanas.

# El país del vino naciente

LA SUMILLERA DE UN BAR DE TOKIO VISITA ESPAÑA TRAS GANAR UN CONCURSO

**S**us ojos, Susana Mizuki, dicen: "Si sus vinos europeos son tan buenos como los que he probado en el concurso de Tokio, ¿por qué no los probamos aquí?". Así es Mizuki, el segundo clasificado en el concurso. Susana Mizuki, japonesa, también se refiere en su local de Tokio.

La ganadora de ambos en Tercera edición el pasado verano en el Penedès, abarca sus vinos: "Penedès", "Baro", "Finca de las Asociaciones", "Liquillos de Sant Martí", "Juan Muñoz". Los vinos catalanes de calidad, unos sencillos y otros de gran calidad, son el orgullo de los productores de la zona. Mizuki se refirió a la zona, "en el momento que presencio el concurso de premios un trabajo que acompaña con una copa de vino. El vino de reserva de la familia Turco."

Susana Mizuki afirma que el descubrimiento de los vinos europeos ha sido el punto de partida para su negocio. Si se le pregunta por sus preferencias personales, Mizuki responde que los vinos de la Ribera del Duero, de los cuales es la única consumidora, le gustan. También la del Penedès, de los cuales es la única consumidora, le gustan. Mizuki se refirió a la zona, "en el momento que presencio el concurso de premios un trabajo que acompaña con una copa de vino. El vino de reserva de la familia Turco."

Susana Mizuki afirma que el descubrimiento de los vinos europeos ha sido el punto de partida para su negocio. Si se le pregunta por sus preferencias personales, Mizuki responde que los vinos de la Ribera del Duero, de los cuales es la única consumidora, le gustan. También la del Penedès, de los cuales es la única consumidora, le gustan. Mizuki se refirió a la zona, "en el momento que presencio el concurso de premios un trabajo que acompaña con una copa de vino. El vino de reserva de la familia Turco."

「ラ・バングアルディア」に掲載された記事



# 「ソムリエとしてスペインワインの魅力、多様性をたくさんのお客様へお伝えしたい」

優勝の向井さん、準優勝の山本さんからスペイン研修旅行の感想文をいただきました。

## スペイン研修旅行から帰って

向井敏津子

15時間のフライトを終えて首都マドリードのホテルに着いたのは夜の10時。さて、荷物を置いたら、早速近くのバルで軽く一杯となった。

最初の1件目ではマンチェゴチーズをつまみにセルベッサで乾杯! 意外と早くラストオーダーになったので、もう1軒はしごする。ナイトキャップにガリシア産のオルホを頼んだ。翌日は爽やかな目覚めで朝食もおいしい。特にクリスマス用にデコレーションされたマジパンのお菓子は、朝から開けていただいたカバのあてに最高だった。

朝9時にはホテルを出発し、いざリベラ・デル・ドウエロへとワゴン車に乗る。マドリードから約1時間半、シエラ(山脈)を超えてブルゴス県に入ると雨から雪に変わった。

カスティージャには9つの県があるがスペインでも一番寒く人口の少ない所。最初に訪ねたアルスガ・ナバロはホテルも経営していて大金持ちの資産家で建物も立派だった。ワインビジネスには93年からの参入で1500haも土地を所有しているのにブドウ畑には85haのみを使用。残りは鹿や猪を育てる国立公園にしている。ラベルのトレードマークは野生の鹿だ。家族経営でブドウの選別には注意が払われ設備投資にも気合が入っている。ここで

は生ハムをつまみにテイスティング。今年のリベラ・デル・ドウエロのヴァンテージについて伺うと、夏暑く雨がほとんど降らずに乾燥していただけで去年の冬に雨が十分に降った事が大変良くなる決め手になったそうだ。今年も冬に雨がしっかり降っているので来年も期待できそうだ。

次は楽しみにしていたベスケラへ移動。ベスケラは現在4箇所に畑を所有している。ここでは完全に熟したテンプラニリーヨのみから造られ全てマセラシオンして樽熟。クリアンサ以上しか造らない。アレハンドロ・フェルナンデス氏には4人の娘と6人の孫がいるが全て女性で、4人娘の一人のエバ・フェルナンデスさんはエノロジスト。彼に言わせるとこれからは女性の時代だそうだ。

ベスケラの新しい畑エル・ヴィンクローはスーパーラマンチャとして評価されている。もともとアレハンドロのお父さんが持っていた小さい畑から造ったワインで名前の由来は父と息子の絆(Vinculo)から来ているらしい。

もう一つのラ・グランハはト口の近くのサモサで造られる。ベスケラから持っていった苗を植えたので地元のティンタ・デ・トロとはキャラクターが違う。今、ヴィノ・デ・バゴを申請中だそうだ。ボデガでは時間が押しているベスケラが出てこなかったで地元のレストランでベスケラ2000を注文。メインディッシュは乳のみ子羊のアサード。少し若い果実味たっぷりのワインとの相性は抜群だった。



スペインソムリエ協会から記念のグラスとピンが向井敏津子さんと山本祥平さんに。スペインソムリエ協会ファン・ムニス会長(右)と同協会ジョルディ・ホルト理事(左)



食後はアシエンダ・モナステリオを訪問。なんとそこではピーター・シセック氏にお会いすることができた。たまたま彼のガレージワインの建物が工事中だった為2003年のピングスもここにあった。ピーター自身のコメントによるとその香りは雨上がりの今の土地の香りがするとのこと。この土地に住んでいなければ理解できない表現だ。ちょうど訪れたとき2003年のマロラクティックが終わる段階に入っていたが、寒いと進まないで時には少しヒーティングする必要もあるようだ。3日目はリオハのマルケス・デ・リスカルとビルバイナを訪問。どちらも歴史のあるワイナリーだった。マルケス・デ・リスカルに着いた頃は曇り空だったが午後からは青空も見えた。古いボデガの裏には抽象的なモダンな建物が建築中だった。歴史と伝統を守りつつもモダンと革新を迫るボデガ。それに比べて4日目に訪問したマルケス・デ・ムリエタはモダン路線に走ることなく頑なに伝統を守りつつも感じているように感じた。機械よりも人手に頼る所が多く、樽職人も健

で人の活気があった。リオハの締めくくりはナバラに近いリオハ・バハにあるパラシオス・レモンドの訪問だった。プリオラートで活躍のアルバロ・パラシオスはここ出身で、2002年に彼が帰ってきてからこのボデガも注目されている。94年から醸造責任者をしている弟のラファエルの車に乗りここに来て初めてブドウ畑に案内された。ボデガを出発して車は小高い丘をどんどん登っていく。少し標高が高くなったところでお父さんのレモンド氏が昔植えたガルナッチャのエンバソ(株仕立て)が見えてきた。樹齢が高いので幹も太い。モンテサ(小高い丘)の上から畑が一望できるが寒いのであまり立ってられない。モンテサの畑のブドウのみを使った2001 La Montesaをテイティングさせていただいたところ、雑味がなくきれいなワインだった。この後バルセロナへ大移動。相変わらず天気は変わりやすかったが無事に着けてなによりだった。ベネデスではカバの工場を2つ見学した。フレンネ

では最新の設備に驚かされる。酵母の数も制御できる時代が来てしまったのか。ちょうどクリスマスシーズンで活気づいていたのも印象的。もう一つのアグスティ・トレリヨではカバに使われる品種を単独でタンクから試飲し貴重な体験となった。そこの製品のひとつで昔のアンフォラ型のKriptaはコルクをしたまま瓶熟させていた。お昼はミゲル・トーレス社を訪問し、ミゲル氏本人から著書を頂いた。その席でスペインソムリエ協会の方から記念のトロフィーの授与があった。特にスペインソムリエ協会のボルト氏には大変お世話になりベネデスのバルやワインショップにも付き合ってもらった。帰国の朝、ガウディーのCasa Batlloを見に行った。ワイン三昧の中これが唯一の観光だったかもしれない。最後にとてもわかりやすい通訳とおいしいレストランを予約しておいて下さった小長谷さんに深く感謝します。

## Ribera del DueroとRiojaの生産地における個性の違いについて 山本 祥平

「飾らないワイン」「親しみやすいワイン」「第一歩に相応しいワイン」「潔いワイン」、スペインワイン。これらが私の考えるスペインワインの特徴を端的に表現したものです。ソムリエの道を志してから3年、スペインワインをより深く理解するために、今回スペインワインコンテストに出場させて頂きました。その結果、運良く準優勝することができ、スペインワイン生産地への研修旅行へ参加させていただくことになりました。12月1日から7日までの7日間、上質な赤ワインの有名産地、Ribera del Duero、RiojaそしてCAVAなどの産地Penèdesへ伺いました。特にスペインへ伺う前から疑問に思っていたRibera del Duero とRiojaの生産地における個性の違いについて、現地を見て感じたことを中心に、私なりに考察してみたいと思います。

こちらの造り手は、Ribera del Duero以外にも、La ManchaやToro近郊でワインを造る精力的なワイナリーでした。Hacienda Monasterioは1991年と新しいワイナリーで、マロラクティック発酵中の2003年ヴィンテージを試飲させて頂きましたが、Tinto Fino、Cabernet Sauvignon共に凝縮感があり、タンニンも豊富で、Tinto Finoが長期熟成に耐え得る品種だと言うことを改めて感じられました。Ribera del Dueroのワイナリーを見て感じた全体的な印象は、1982年にDO認定の比較的新しい産地ということもあり、若樹の割合が多く、ワインでは果実と樽の香りのバランスが大変素晴らしいモダンな印象を受け、力強く、飲み応えのある味わいが多く、現代の嗜好に合ったワインが多かったと思います。ただ発展途上の産地故に、今後DO Ribera del Duero

ました。Marques de Murrietaは1852年創業でRiscalと共にRiojaを代表する造り手のひとつで、自社畑でぶどう栽培を行い、厳選されたぶどうからワインを造るという情熱が感じられました。Palacios RemondoはRioja Bajaに存在する1948年創業と、Riojaの中では比較的新しい造り手で、他のワイナリーとは異なり、とてもモダンな印象を受けました。こちらでは、実際にぶどう畑を見せて頂いたのですが、RiojaのBajaでは良質なワインは難しいという意見とは反対に、風通しや水はけのよい高台の斜面を選んでぶどう栽培を行い、上質なワインを生み出していたのがとても印象的でした。Riojaでの全体的な印象は、ワイン生産地としての伝統が感じられ、エレガントで滑らかな口当たりの、熟成感が楽しめるワインが比較的多く感じられ、歴史のあるエリアのため、ぶどうの樹齢も30年前後のものが多く、Ribera del Duero と比べて安定感のある印象を受けました。そして、現代のニーズに適應するために、例えばRiscalの”Baron de Chirel”やMurrietaの”Dalmou”など、果実味を活かした濃縮感のある力強いタイプを生産するなど、伝統だけではなく、革新も絶えず行っており、その前向きな姿勢を見れたことが、私にとって大きな収穫となりました。結論として、モダンでパワフル、飲み応えのあるRibera del Duero と伝統的でエレガント、熟成感の楽しめるRiojaと大まかに識別することができました。



ピングスの創設者ピーター・シセックと(右)

12月2日、Ribera del Dueroへ伺い、3つのワイナリー、Arzuaga Navarro, Pesquera, Hacienda Monasterioへ訪れました。はじめに訪れたArzuaga Navarro は1993年創業の比較的新しく、最新設備を備えた造り手で、木樽でのマロラクティック発酵を行うなど、意欲的で現代的なワイナリーでした。1975年創業のPesqueraは、Ribera del Dueroの中では歴史のある家族経営の小さなワイナリーで、ぶどうの購入はせずに240haの畑から全てでTinto Finoを栽培しています。

としての目指すべき方向性やアイデンティティーが問われるのではないかと思います。12月3日、4日にはRiojaへ向かい、Marquès de Riscal, Bilbainas, Mavqués de Murrieta, Palacios Remondoの4つのワイナリーへ伺いました。はじめに訪れたMavques de Riscalは1860年創業と、非常に歴史のある造り手で、良質なものを造るためにReservaとGran Reservaしか造らないということでも見られました。Bilbainasは1901年創業で、1997年にCodorniuに買収され、モダンなワインへ移行しつつある印象を受け

スペインワインをもっと知りたいと思い、色々と学んできましたが、Monastrellと出会えたことが、特に嬉しい発見でした。個人的には、このぶどうは非常に可能性を秘めた品種ではないかと思っています。まだまだ知らないことがたくさんありますので、今まで以上に多くのことを吸収していきたいと思っておりますし、今回の研修で感じたことを中心にスペインワインの魅力、多様性をソムリエとしてたくさんのお客様へお伝えしていきたいと思っております。

最後に、このように色々考える機会を与えて下さったスペイン大使館、特に一緒に同行して下さり、通訳やお世話をして下さった小長谷智恵子さんに、心から感謝申し上げます。