

# Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

May 2004  
Vol.13

## CONTENTS

- スペインからのデータ (2003年)
- Rioja D.O.C.から日本へのワイン輸出
- ラマンチャから各国へのワイン輸出
- Cavaの各国への輸出
- PR、プロモーション計画2004
- インポーターズ・ミーティング、  
プレス・ミーティング開催
- トピックス
- 世界中の注目を集める  
スペインの料理界の動向

<http://www.spainwine.jp>



*Your road  
to quality*

ICEXが制定した  
スペインワインの新しい基本  
ビジュアルです。  
本年度からスペインワインのPRや  
プロモーションなどの制作物に  
使用されます。  
スペインワインの世界共通のコンセプト  
である「高級・高品質の訴求」に  
基づいて  
デザインされました。

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>





## スペインからのデータ (2003年)

### ● Rioja D.O.C. から日本へのワイン輸出 (2003年)

	2001	2002	2003	2002年との比較
リットル	565.771	564.315	535.633	-5.08%
金額	3,053,225,25	3,163,017,83	2,966,538,15	-6.21%
平均価格	5,40 Eur/1	5,61 Eur/1	5,54 Eur/1	-1.25%

#### タイプ別

	2001	2002	2003	2002年との比較
ヤングワイン	204.847	205.013	184.795	-9.86%
クリアンサ	212.637	198.244	190.660	-3.83%
レセルバ	138.345	134.387	138.116	2.77%
グラン・レセルバ	9.942	26.671	22.062	-17.28%

リオハ輸出組合

2003年のD.O.C. Riojaの公式ビンテージ評価はBuena-good (良い) でした。詳しくは次号に。

### ● ラマンチャから各国へのワイン輸出

COUNTRY	バルク輸出 (HL)	ケース数	ボトル輸出 (HL)	合計 (HL)
イギリス	58,921,99	290.850	25,851,60	84,773,39
フランス	80,501,42	41.957	4,033,63	84,535,05
ドイツ	34,352,41	298.873	24,642,26	58,994,67
オランダ	946,72	131.469	11,831,13	12,777,85
デンマーク	9,702,99	26.421	2,377,89	12,080,88
アメリカ	0,00	58.661	5,279,49	5,279,49
日本	<b>10,80</b>	<b>45.434</b>	<b>4,078,26</b>	<b>4,089,06</b>
カナリア諸島 (スペイン領)	0,00	32.584	2,932,56	2,932,56
合 計	<b>184,646,07</b>	<b>1,154,549</b>	<b>101,556,72</b>	<b>286,202,79</b>

ラ・マンチャ原産地呼称委員会

### ● Cava の各国への輸出 (ボトル本数)

COUNTRY	BOT.75CL.	2002年との比較
ドイツ	55,952,598	1.18%
イギリス	27,207,860	23.08%
アメリカ	11,234,307	18.17%
スイス	2,848,113	-9.47%
日本	<b>2,123,981</b>	<b>-9.99%</b>
スウェーデン	1,915,371	-9.74%
カナダ	1,780,549	-4.14%
オランダ	1,727,959	33.62%
ベルギー・ルクセンブルグ	1,666,223	48.22%
イタリア	1,209,086	10.90%
デンマーク	1,075,138	0.89%
フランス	1,030,463	66.02%
フィンランド	962,380	25.61%
ノルウェー	718,277	-4.32%
その他	5,370,983	
合 計	<b>116,832,288</b>	<b>7.74%</b>

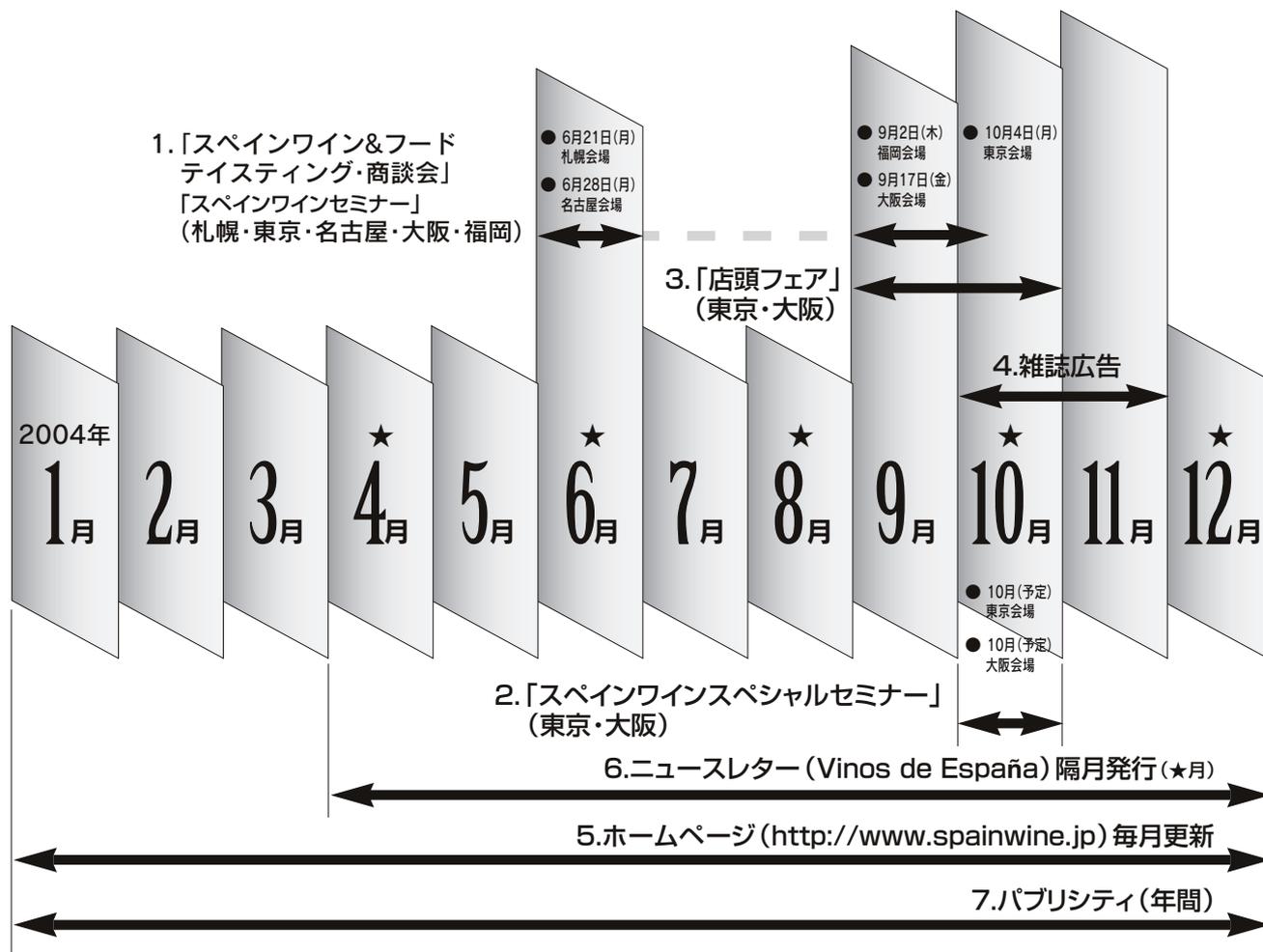
カバ原産地呼称統制委員会





## PR、プロモーション計画 2004

スペインワインのイメージアップ、認知度の向上のために、2003年度に引き続き以下のPR、プロモーションを行います。本年度は特に、ICEX(スペイン貿易庁)の世界共通コンセプトである「高級・高品質の訴求」にもとづき、諸活動を展開する予定です。



### 1. 「スペインワイン & フード テイスティング・商談会」 (札幌・東京・名古屋・大阪・福岡)

輸入元各社の出展により、ホテル会場に酒類販売店、料飲店、ソムリエ、プレス関係者等を招待し、テイスティングと商談会を行います。本年は昨年の福岡、大阪、東京に、札幌、名古屋を加えて全国5会場で開催します。また、全会場で「スペインワインセミナー」(講師・日本ソムリエ協会副会長小笠原信之氏)を行い、スペインワイン全体のイメージアップをはかります。

### 2. 「スペインワイン スペシャルセミナー」 (東京・大阪) 講師・スペインソムリエ協会理事 ジョルディ・ポルト氏(予定)

ICEXのコンセプトにもとづき、特にDOを限定して高品質のスペインワインをアピールし

ます。参加対象者は酒類販売店、料飲店、ホテル、ソムリエ、プレス関係者等です。

### 3. 「店頭フェア」 (東京・大阪)

百貨店、酒販店、食料品店等にPOP、マテリアル類の提供とアドヴァイザーの派遣、及び集客広告費の一部負担等を行い、売り場の販促活動に役立てていただきます。本年は特に大型、高級店でのスペインワインの販促活動に限定して展開します。

### 4. 雑誌広告

ワイン専門誌、料飲専門誌、業界紙等に純広、及び複数のDOを取材した記事スタイルの広告をあわせて出稿します。

### 5. ホームページ

昨年末に全体のリニューアルを行い、各頁の導入部分に写真とコピーでスペインワインの特徴を掲載。ニュースレターからの情報や関連サイトの紹介の他、毎月更新して新しい情報を盛り込みます。

### 6. ニュースレター

DO情報、大使館経済商務部が主催するイベント、プロモーション等スペインワインに関する情報をお届けします。隔月発行。

### 7. パブリシティ

ワイン専門誌、料飲専門誌、業界紙、その他多メディアにスペインワインに関する情報を提供し、記事の掲載を依頼します。



## 2004年度 PR・プロモーション計画 インポーターズ・ミーティング、プレス・ミーティング開催

### コンセプトは「高級、高品質の訴求」

スペイン大使館経済商務部、スペインワイン広報事務局では、スペインワイン輸入元社22社参加によるインポーターズ・ミーティングとワイン・料理専門誌、業界紙など25社参加によるプレス・ミーティングを開催し、2004年度のPR・プロモーション計画を発表しました。エルネスト・テヘドール参事官は、「本年度からは高級ワインにセグメントしたPRやプロモーションを行い、その事によって全体のイメージアップも図りたい」「新しいイメージづくりのために、世界共通のスペインワインのビジュアル、ロゴなどを制作し、広告や印刷物などに

使用していく」「評判の高いスペイン料理とスペインワインを結びつけて、そのポジショニングを高めていく」などと計画の趣旨を説明しました。



プレス・ミーティング  
4月21日  
センチュリーハイアット東京にて



インポーターズ・ミーティング  
4月20日スペイン大使館  
経済商務部会議室にて

## トピックス

### 世界中の注目を集めるスペインの料理界の動向



フェラン・アドリア氏

すでにスペインワインNewsletterの読者の方々はご存知のとおり、昨今スペインの料理界が世界の注目を集めています。

その牽引役となっているのが、フランスとの国境に近くにあるレストラン・エルブジです。昨年8月のニューヨークタイムズに続き、今年1月にもフランスの有力紙ル・モンドもエルブジを中心としたスペイン料理界の特集記事を組みました。一昨年の初来日以来、エルブジは数々のメディアに取り上げられて知名度が上り、現在日本ではスペイン料理のイメージが大きく変わりました。

そんな中で今年3月末に、日本橋に出来た東京新名所であるコレド日本橋に、日本初のスペイン2つ星レストランが誕生しました。サン・パ

ウの総料理長・カルメ・ルスカイェダ氏（スペイン語ではカルメン）はバルセロナ近郊にあるレストランとほぼ同じイメージのレストランを日本に持ってきて、スペインで作っているものと同じ物を東京でも作り上げる、と言っています。さらに今年4月末、エルブジの主要スタッフが、このたび日本語で出版した本のキャンペーンのために再び来日しました。

4月28日、赤坂・ホテルニューオータニにおいて2時間にわたって去年と今年の開発された新しいコンセプトと技術を披露しました。

講演の中でフェラン・アドリア氏が強調していたことは、このような新しいコンセプトや技術を共有すべきだ、という思想です。

彼らは普段からそれを実践しています。スペインには現在料理人が集って情報を共有するた

めの料理コンgresが主要なものだけでも3都市で開かれています。マドリッド・フージョンは世界各地から有名なシェフが集まることで有名で、毎年1月中旬に開かれています。HPは<http://www.madridfusion.net>です。他には11月に美食の町サン・セバステアんで開かれるLo mejor de Gastronomía (略称 LMG) と2月にカタルーニヤのビック (Vic) で開催されるものがあります。

このようにスペインでは、世界的に有名になったシェフや2つ星、3つ星を持つシェフたちが率先して若い料理人と情報を共有して、お互いに切磋琢磨しています。それが、現在のスペイン料理界の隆盛につながっているものと思われま



服部学園で著書のご披露