

# Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

JULY 2004  
Vol.14

## CONTENTS

- リオハワイン格付け発表  
2003年はBUENA (良い) :酷暑に悩まされた年
- 新しいワイン法が成立
- 新DO情報
- 「スペインワイン&フード テイスティング・商談会」  
今年は札幌、名古屋から開催
- 「CAVEの会」  
スペイン皇太子ご成婚セレモニーのワインを楽しむ

<http://www.spainwine.jp>



Your roads  
to quality

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>



## リオハワイン格付け発表 2003年はBUENA(良い): 酷暑に悩まされた年

2004年3月31日リオハの特選原産地呼称統制委員会は317.18百万リットル(約31万kℓ)に相当する4401のサンプルの分析と試飲を終えた後、公式に2003年のリオハの格付けを"BUENA-GOOD"と発表した。

2003年の葡萄の収穫量は43万2000トンであり、2002年と比べ15万トン増加した。またワインの量としては、317.18百万リットルであり、ヘクタール当たりの単位収穫量は7.625kgであった。うち最終的にDOCリオハの格付けが許される量は(4164サンプルに相当する)約290百万リットルである。

### 2003年の原産地呼称認定結果

原産地呼称の認定作業は2003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回の試飲が行われた。こうして2月29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験を受けなければならないのだ。

昨年の夏は記録的な酷暑に見舞われた。日陰でも40度、陽のあたるところは場所によっては50度に達した。そのためぶどうの木に激しいストレスがかかり、葉が乾燥したりして実の成熟が中断されてしまったところもあった。影響された畑は土壌の性質、ぶどうの仕立て方法にも大きく影響された。

### 2003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		317,18
リオハ原産地呼称(DOC)として認定されたワイン(4164サンプル)	白ワイン16.92 ロゼ11.81 赤ワイン261.86	290.59
統制委員会に未提出ワイン		3.90
規定収穫量を上回ったため失格となったワイン		15,25
分析と試飲の結果失格となったワイン(172サンプル)		6,01
審査中		1.43

### 近年のリオハ赤ワインの分析結果(平均数値)

年	1998	1999	2000	2001	2002	2003
アルコール度数(% Vol.)	12.53	12.89	12.55	13.26	13.28	13.25
総酸量(酒石酸換算)(g/ℓ)	5.09	5.23	5.09	5.13	5.42	4.99
pH	3.66	3.71	3.66	3.68	3.70	3.68
総亜硫酸(mg/ℓ)	50.06	56.16	43.48	45.48	44.83	54.08
色(A420+A520)	5.64	5.70	6.92	9.80(*)	9.38(*)	7.34(*)

(\*) A 620 (1.18) が含まれている

出典: リオハ特選原産地呼称統制委員会

一般的にはよく手入れされた、適度な数の芽をつけた株仕立ての畑では暑さの影響は少なかった。

8月の第2週からの降雨と気温の正常化により状態はかなり改善されたが、ぶどうの実の成熟度のばらつきは最後まで残り、選択的な収穫が必要となった。

その結果平年より収穫時期は長く続いた。

収穫は8月28日にナバラのアサグアから始まり、10月28日のリオハアルタ地区のグスクリーダで終了した。

収穫がこのように段階的、選択的に行なわれたため、ワインの醸造には高い技術が必要とされた。最終的にはリオハの名声にたがわぬ品質のワインができたことと確信している。



## 新しいワイン法が成立 昨年(2003年)夏に長年の懸案事項であった新しいワイン法が国会で成立しました。

それまでのスペインのワイン法は1970年に作られたものでした。スペインが1986年にECに加盟する以前のもので、現行のEUのワイン法に合致していないだけでなく、1978年に成立したスペインの現行の憲法にも合致していない内容でしたので、新しいワイン法の成立が急がれていました。

しかしながら、昨年発行となったワイン法は全体の枠組みを規定して

いるのみで、それぞれの原産地呼称統制委員会やその他の統制委員会は今年6月末までに新しい法律に合致するよう内部規定を改定することが決まっています。

従って、具体的に個々の委員会の改定作業が始まるのはもう少し時間がかかりますが、とりあえず全体の枠組みの改定のみお知らせします。

主な変更点

I 新しく加わった分類

1 VCIG-Vinos de calidad con indicación geográfica  
 ビーノ・デ・カリダ・コン・インディカシオン・ヘオグラフィカ  
 地理的呼称付高級ワイン  
 この名称を名乗るにはぶどうの生産やワインの製造を管理する団体の設立を必要とする。  
 定義：ある特定の地域、地区、村落等で、それらの場所で生産されたぶどうを使用して、醸造され熟成されたワインで、その品質や名声がそれらの地域性および人的貢献によるもの。

2 VP-Vinos de Pagos ビーノス・デ・パゴス  
 単一ぶどう畑限定ワイン  
 定義：ある特定の村落で、土壌と微気候がその周辺のものとは際立って相違があり、ぶどうの栽培の歴史が長く、常にぶどう畑と関連づけて知られていた場所であり、他にはない特徴をそなえた高品質のワインを生産することができる場所(畑)を指す。その場所の特定に関しては、所属する州政府と自治体が決定する。市場において最低でも5年以上日常的に販売されていて、地域名とぶどう畑の関連性が非常に強く、畑名がその場所で生産されたワインと同義語であることとする。

(例：Dominio de Valdepusa 畑名=ワイン名)  
 ドミニオ デ バルプエサ

II これからのスペインのワインの分類

新しい二つを加えると分類は全部で6種類揃うことになる。  
 日常ワイン(Vino de Mesa)としては以下の二つの分類があります。  
 ・VM (ビーノ・デ・メサ) テーブルワイン  
 ・VT (ビーノ・デ・ティエラ) 地域ワイン  
 この二つにはビンテージ表示、ぶどう品種表示が認められない。

指定地域高級ワイン  
 (VCPRD Vinos de calidad producido en regiones determinadas)  
 としては以下のものがある。

- ・VCIG 地理的呼称付高級ワイン (新規)
- ・DO 原産地呼称ワイン、カバを含む。
- ・DOC 特選原産地呼称ワイン
- ・VP ビーノス・デ・パゴス (新規)

\* VPに関する注釈

VPにおける畑のすべてがDOC域内に含まれている場合は、双方の名称を名乗ることが出来るので、その畑は「pago calificado」となり、ワインは「pago calificadoの」ワインとなることが可能となる。ただしその場合はぶどうの栽培、醸造および瓶詰めまでその畑内で行なわなければならない。(瓶詰めに関しては一部例外あり)。  
 品質コントロールに関しては、DOCの規定に従わなくてはならない。



新 DO 情報

名称	Ribera del Júcar リベラ・デル・フーカル
州令発効日	カスティーリャ・イ・ラ・マンチャ州令 2003年1月27日
官報公示日:翌日発効	2003年6月20日
場所	カスティーリャ・イ・ラ・マンチャ州クエンカ県にある認定された約9000ヘクタールの畑。 村名は Casas de Benítez, Casas de Fernando Alonso, Casas de Guijarro, Casas de Haro, El Picazo, Pozoamargo y Sisante。 一部ラ・マンチャ DOの地域にも属している。
認可ぶどう品種	黒:センシベル(テンブラニーリョ)、カベルネ・ソービニオン、メルロー、シラー、ポバル 現在認定されているのは赤ワインのみ。
地理的条件	スペイン中央台地南東部、クエンカ県に位置する。フカール川の上流域。この地域は海拔650~750mに位置している。地中海気候の影響を受けながらも大陸性乾燥気候で冬は寒く、夏は暑い、夜は涼しい。年間降雨量は450mm程度。
ぶどう植樹方法、最大収穫量	株仕立てでは2.5×2.5m、垣根仕立てにおいては3×1.5m。 1ヘクタール当たり共に1200株未満、36000芽まで。
最大搾汁率	株仕立ての畑から取れる場合1ヘクタールあたり最大6300リットルまで。 垣根仕立ての畑から取れる場合1ヘクタールあたり最大7000リットルまで。
検査機関	ぶどうの品質検査—IVICAM(カスティーリャ・ラ・マンチャ葡萄およびワイン機関)または認定研究機関。 官能検査(テイスティングによる検査)—IVICAM(カスティーリャ・ラ・マンチャ葡萄およびワイン機関)または認定研究機関のテイスティング委員会。
ワインのタイプと最低アルコール度数	通常のスティルワイン 赤:12~14.5度 Vino Joven (若いワイン) アルコール発酵は10~12日間。 2.5kg/cm <sup>2</sup> 以下の圧力で搾汁を行い、収穫100kg当たり70リットルを上限とする。乳酸発酵を行なう。 Vino Tradición (伝統ワイン) アルコール発酵は30℃以下で10~15日間。 熟成はフランスまたはアメリカオーク樽で4ヶ月間。瓶熟期間は必要だが期間の規定は特に無い。 Vino Crianza (クリアンサ) アルコール発酵は30℃以下で10~15日間。 熟成は24ヶ月間で、そのうち6ヶ月間はフランスまたはアメリカオーク樽で熟成しなければならない。 それぞれのワインにアルコール度数以外にも、総酸量、総亜硫酸量、色素などのパラメータの上限下限が決まっている。
その他	原産地呼称委員会ではなく Instituto del Vino de Castilla-La Mancha (IVIGAM) という独立した組織による品質検査が義務付けられている。



## 「スペインワイン & フード テイスティング・商談会」 今年は札幌、名古屋から開催

毎年多数のお客様で賑わう「スペインワイン&フードテイスティング・商談会」が、今年は札幌地区、名古屋地区を新たに加えてスタートしました。

両会場とも予想を大幅に上回るお客様が来場し、出展された輸入元社の方々も「特に料飲店関係のお客様が多く、効果が十分あったようだ」と話しておられました。

また、同時に開催した(社)日本ソムリエ協会副会長 小笠原信之氏による「スペインワインセミナー」も好評で、それぞれ定員をはるかにオーバーし、熱心な出席希望者のために急遽補助席を作って対応しました。同商談会は、これから福岡(9月2日)、大阪(9月17日)、東京(10月4日)で開催されます。

**Sapporo**  
 出展 16 社  
 ■ 6月21日 札幌会場 ■  
 ホテルアーサー札幌にて



●入場数 141 名

**Nagoya**  
 出展 18 社  
 ■ 6月28日 名古屋会場 ■  
 ヒルトン名古屋にて



●入場数 191 名

**Seminar**  
 「クオリティーの追求！  
 スペインワインの今」



## 「CAVE の会」 スペイン皇太子ご成婚セレモニーのワインを楽しむ

記録的な猛暑の中、7月6日に東京・麹町のスペインレストランで、今年第1回目の「CAVEの会」が開かれました。

今回は、5月22日にマドリッドで盛大に行われたスペインのフェリーペ皇太子と元ニュースキャスターのレティシア・オルティスさんの結婚式に使用されたワインを楽しむ、という素晴らしいテーマのものでした。

結婚式の前日、各国の王族が出席したバルド宮殿での晩餐会のワインは、アペリティブ用の2種類の白、フリアン・チビテのコレクション125(ナバラ)、トーレスのミルマンダ(コンカ・デ・パラメーダ)、赤はマタロメーロ(リベラ・デル・ドウエロ)、デザートワインは

MR(マラガ)。

結婚式の食事会のワインは、リアス・バイシャスの白(テラス・ガウダ)、リオハ原産地呼称委員会提供の94年グラン・レセルバワイン(インペリアル)、カバ原産地呼称委員会提供の白(名称不明)、ロゼ(カスティージョ・デ・ペレラーダ)、アリカンテのデザートワイン(カスタ・ディーバ)でした。「CAVEの会」では、太文字で記したワインの他に、リオハのパラシオ・レモンド社の94年の赤ワインが出されました。

今回の「CAVEの会」の出席者は50名。女性の方々が半数以上を占めていましたが、スペインを彷彿とさせるパスタ類、パエリヤなどを食しながら、これらの縁



起のいい特別のワインを楽しみました。もっともその美味しさゆえか、ご成婚を祝するホットな気持ゆえか、十分に用意されたはずのワインも料理も、またたくまに無くなってしまいました。