

Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

NOVEMBER 2004
Vol.16

CONTENTS

- 2004年収穫情報
- DOリアス・バイシャス 史上最大の収穫を記録
ワインはエクセレントになる見込み
- DOリベラ・デル・ドゥエロ
中間報告
- DOCリオハ
リオハワインにとって素晴らしい年になりそうだ
- 「スペインワイン&フード テイスティング・商談会」
東京会場も大勢のお客様
- 伝統と革新 スペイン高級ワインの実力
「スペインワイン テイスティングセミナー」を開催
- たゆみない質へのこだわり
躍進著しいスペインワイン、上質への挑戦 Ⅰ

<http://www.spainwine.jp>

New 英語・スペイン語のスペインワインホームページ完成
<http://www.winesfromspain.com>



Your roads
to quality

新住所

スペイン大使館経済商務部

〒106-0032 東京都港区六本木1-3-29 3階
電話 03-5575-0431 FAX 03-5575-6431
<http://www.mcx.es/tokio>


2004年収穫情報



DOリアス・バイシャス 史上最大の収穫を記録 ワインはエクセレントになる見込み

10月の第4週にリアス・バイシャスの収穫作業が終了した。質、量ともにDOリアス・バイシャスの歴史の中で最高の収穫になりそうである。その収穫量は2,273万キロ（内アルバリニョ種は2,161万キロ）、前年対比38%も増加し、アルコール度数も14°を記録した。「ブドウの開花や発芽の時期、そして収穫の時期を含めて雨がほとんど降らず順調に経

過したため今回の大収穫につながった」とDOリアス・バイシャス統制委員会会長のマリソル・ブエノ氏が述べた。ブエノ氏はまた、「今回の収穫の結果は歴史的なものであり、質、量ともにこれ以上ないほどである」と2004年収穫についてコメントした。今回の収穫で特筆すべき点としては、ぶどうの高いアルコール度数、そして均衡の取れた

酸味である。統制委員会技術部は今年のぶどうを「高品質でとても健康的なぶどうであり、芳香豊かでアルコール度数と酸味がバランス取れているため2004年ワインはエクセレントになるだろう」と強調した。さらに、「今後は海外市場をこれまで以上に積極的に開拓する」とその決意を語った。

出所：DOリアス・バイシャス原産地呼称委員会



DOリベラ・デル・ドウエロ 中間報告(2004年9月22日)

気候

昨年の収穫期が終了した10月中旬以降全体的に気温が下がり降雨量が増した。しかしながら、その後気温、降雨量ともに平年並みに戻った。極端な気温が記録されなかったものの、冬の季節は3月や4月まで長引き、特に3月には例年を上回る降雨量(80 l/m²)が観測された。5月上旬には低気温が続き、局地的に-3.4°を記録した他、DO全体には-2°と寒気が残っていた。しかしながら、同月の中旬になると徐々に気温が上昇し気候全体が例年通りに回復した。6月を通して高気温が続き強風、そして散発的な雷雨が中旬あたりに見られた。7月は気温が高く乾燥し、8月には平年並みの降雨が観測された。9月は5日と9日の雹を伴う激しい雷雨が観測された日以外は一ヶ月を通して高温で乾燥した天候が予測されている。

生育サイクル

春を通しての低気温がぶどうの発芽時期を遅らせる要因となり、特に5月の寒波で多くのつぼみはまだBやCの発芽過程にとどまっていた。5月中旬の気温の上昇とともに芽の発達が促され、顕著な生長を見せた。それまで地域によってその発芽過程にバラツキが見られていたものの、DO全体では6月20日頃になり一斉に開花を遂げた。現在ではぶどうは最後の成熟期間に入っている。

自然災害による被害

●春の寒波

バスケラ・デ・ドウエロやペニャフィエルなどの地域では畑面積の10~40%に及ぶ被害が観測された。しかしながらその後の発芽過程は適正だった。

●雹(ひょう)

5月1日にペニャフィエルやペドロサ・デ・ドウエロなどの範囲に雹が降り、つぼみはまだ発芽していなかったものの、地域によっては一区画の40%の土地に被害を及ぼした。しかしながら、その後に気候が回復し畑も順調に発達した事でそれらの被害は最小限にとどまった。また、9月5日に、広範囲にわたる大規模な雹がDO域内の多くの地域に被害をもたらした。特にラ・オラ地区では区画によっては畑の100%が被害にあうなど、その爪痕を残した。それ以外に小規模な雹や霰が数回観測されたが被害がほとんどなかった。

ぶどう畑の現状

衛生的な観点から判断して、ぶどうは大変良好な状態にあるといえる。9月を通しての昼夜間の温度差や降雨量の少ない事は高品質なぶどうの適正な成熟過程を促している。

出所：リベラ・デル・ドウエロ原産地呼称委員会技術管理部



DOCリオハ リオハワインにとって素晴らしい年になりそうだ(2004年11月5日)

2004年の収穫も最終段階に入り、高地での収穫を残すのみとなった。リオハ特選原産地呼称統制委員会は今年度の収穫結果は大変期待できると評価し、醸造過程に入ったぶどうの品質は良いものになる見込みとなった。その要因としては、収穫期を通して気候が大変良好だったことやぶどうが適正に成熟し、その健康状態が良い事が挙げられる。

収穫作業が全て終了し、そして各々のワイナリーが必要書類を提出した後、統制委員会は2004年収穫の総評価を行う予定である。現段階では収穫の品質だけではなく、その量をも好意的に見ている。今年5月に統制委員会はそれぞれの品種の品質と収穫量の最適化を図るために1haあたりの収穫量を制定したが(赤品種は6,500kg./1ha、白品種は

9,000kg/1ha) その約束は守られているようである。したがって、今年度の収穫は赤品種54,253ha、白品種は5,384haである事から収穫量はおよそ2億8,500万リットルと予想される。

出所：リオハ特選原産地呼称統制委員会プレスリリース



「スペインワイン & フード テイスティング・商談会」 東京会場も大勢のお客様

Tokyo

出展 30 社

■ 10 月 4 日 東京会場 ■
センチュリーハイアット東京

6 月の札幌会場からスタートして名古屋、福岡、大阪と続いてきた同商談会も、10 月 4 日、本年最後の開催地である東京で、輸入元 30 社の出展により開催されました。酒飯店、百貨店、料飲店などを中心とした熱心なお客様で終日賑わいました。



●入場数 410 名



伝統と革新 スペイン高級ワインの実力

「スペインワイン テイスティングセミナー」を開催

10 月 19、21 日の両日、東京、大阪でスペイン高級ワインのテイスティングセミナーが開催されました。

このセミナーで取り上げられたワインは、日本ソムリエ協会副会長小笠原信之氏をはじめとする日本のワインの専門家と、今回講師を務めたスペインソムリエ協会理事国際部門担当のジョルディ・ボルト氏のテイスティングによって選考された 12 銘柄のワイン（リスト別掲）。ソムリエを中心とした当日の参加者には、同時通訳による解説とそれぞれのテイスティングで上質のスペインワインの特徴やその魅力を理解していただきました。

また、当日の参加者によるアンケートでは、回答者の約 95% の方々が「仕事の役に立ちそう」とお答えになりました。



新高輪プリンスホテル
「天平の間」にて

ウエスティンホテル大阪
「花梨の間」にて



テイスティングワイン

CODORNIU Cuvée Raventós

コドーニウ キュヴェ ラヴェントス
●Codorniu コドーニウ 原産地：D.O. カバ
●輸入元社：メルシャン(株)

Leopardi BRUT NATURE 1997

レオバルディ
●Llopart Cava S.A. リョパール 原産地：D.O. カバ
●輸入元社：(有)アビスジュニア

KRIPTA 1999

クリプタ
●Agusuti Torello, S.A. アグスティ・トレリョ
原産地：D.O. カバ
●輸入元社：日本未輸入

Fillboa 2003

フィリャボア
●Bodegas Fillboa, S.A. ボデガス・フィリャボア
原産地：D.O.Rías Baixas リアス・バイシャス
●輸入元社：(株)イムコ

OLIVER CONTI 1999

オリバール コンティ
●Oliver Conti, S.L. オリバール・コンティ
原産地：D.O.Ampurdán-Costa Brava アンブルダン・コスタ・ブラバ
●輸入元社：日本未輸入

AALTO 2001

アアルト
●Bodegas AALTO ボデガス・アアルト
原産地：D.O.Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ
●輸入元社：(有)シミズ

MATALLANA 2001

マタヤーナ
●Compañia de Vinos Telmo Rodriguez,S.L.
テルモ・ロドリゲス
原産地：D.O.Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ
●輸入元社：(株)オーデックス・ジャパン

ALION 1999

アリオン
●Bodegas Alion ボデガス・アリオン
原産地：D.O.Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ
●輸入元社：ミリオン商事(株)

DOIX 1999

ドイシュ
●Celler Mas Doix, S.L. ドイシュ
原産地：D.O.Ribera del Duero リベラ・デル・ドゥエロ
●輸入元社：昭産商事(株)

CLOS DE L'OBAC 1998

クロス・デ・ロバック
●Costers Del Siurana, Sat コステルス・デル・シウラナ
原産地：D.O.Priorato プリオラート
●輸入元社：(株)JALUX

Torre Muga 1998

トーレ ムガ
●Bodegas Muga, S.A. ボデガス・ムガ
原産地：D.O.C.Rioja リオハ
●輸入元社：(有)アピコ

DALMAU 1994

ダルマウ
●Bodegas Marques De Murrieta ボデガス・マルケス・デ・ムリエタ
原産地：D.O.C.Rioja リオハ
●輸入元社：(株)ラックコーポレーション

たゆみない質へのこだわり 躍進著しいスペインワイン、上質への挑戦



リオハのぶどう畑

目覚ましい品質向上と 改革への不断の努力

イベリア半島に位置するスペインは、その国土のほとんどがぶどう栽培の適地といわれるほどで、作付面積は世界一。ワイン生産量では世界3位を誇っています。ワイン造り3000年の時を越えて、スペインワインが持てる個性を發揮し、かつてないほどの頭角を表現しています。テロワール重視のぶどう栽培をはじめ、設備の刷新や近代化など、ワインの全般的な技術革新が進められたのです。個性豊かな産地とその土地にふさわしい個性豊かなぶどう品種をワイン造りに通暁した造り手たちの技により上質なスペインワインに

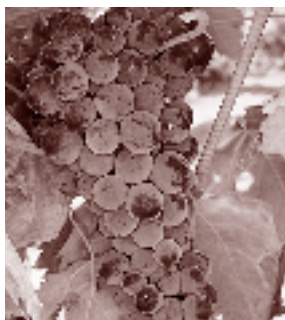
スペインワインが劇的といえるほどに進歩を遂げています。恵まれた日照量に変化に富んだ気候と土地。バラエティに富んだスペインならではのぶどう品種。世界的視野をもつ若手醸造家の活躍と導入される技術の進歩。そうした条件が相まって世界的にも高い評価のワインが目をみはるほど数多くその存在を主張しています。

仕上げています。時代はスペインワインの到来を告げています。その個性は、スペイン固有種のぶどうにより開花しているといっても過言ではありません。

TEMPRANILLO スペイン固有品種の 代表格テンプラニーリョ

スペインワインを語る時、このぶどう品種を抜きに語ることはできません。スペイン北部のリオハ、ナバーラ地方が原産ですが、高級ワインへの需要が高まる中、スペイン全土に栽培は広がっています。その名前は、テンプラノー... 早熟からきています。文字どおり成熟が早い分、収穫も早く、9月中旬から始められます。テンプラニーリョは、繊細でありながら、タンニン、酸が豊富で、長期の熟成により力強さと品格のあるワインへとその姿を変貌させます。スペインきつての銘醸地リオハの主品種で栽培面積の60%も占

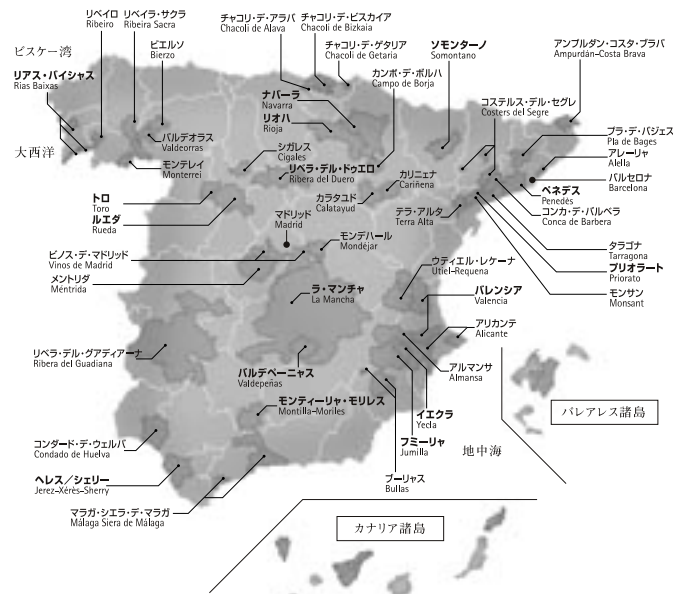
めています。リオハでは、伝統的にテンプラニーリョを主体に他の黒ぶどうとブレンドすることが多く、そのブレンド技術や長期樽熟



スペインの誇るテンプラニーリョ

成を行う職人技が魅力となっています。また同じ品種をティント・フィノまたはティント・テル・パイストと呼称し、リオハと並ぶ銘醸地として注目されているのがリベラ・デル・ドゥエロです。ここではこの品種単一で秀逸で誇り高い赤ワインを生み出しています。同じカステイリャ・レオン地方でテンプラニーリョの亜種であるティンタ・デ・トロを主原料とするトロでは、濃厚で遅しい赤ワインがその評価を高めています。

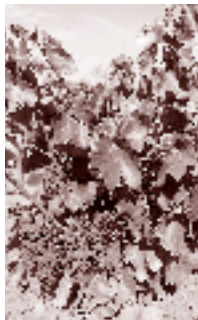
SPAIN



GARNACHA TINTA よみがえる可能性 ガルナッチャ・ティンタ

ピレネー山脈を目前にフランスと国境を接するアラゴン地方が原産であるガルナッチャ・ティンタは、厳しく苛酷な自然環境に耐えて育つ品種です。干ばつや強い日射、強風にも耐え、土壌を選ぶことなく強い甘みのある房を大量につけるといった特質をもつているため、これまでは主に大量生産用の品種という、低い評価に甘んじていました。しかしながら、最近の10年で評価は大きく変わりました。それはプリオラートでの成功によるものです。カタルーニャ地方のこの産地は、起伏の激しい急斜面で、岩石がごろごろと

ころがるような山間の僻地です。この地に栽培されていた高樹齢のガルナッチャから色の濃い、濃縮された力強いワインを造ることに成功しています。あえて収穫量を抑えることで、それまでの評価を覆すようなワインができあがったのです。それは開墾が困難で、限られた土地との格闘、手間ひまをかけたコストのかかる醸造法といった成果のあらわれといってもよいでしょう。



ガルナッチャ・ティンタ

スペイン大使館経済商務部
http://www.spainwine.jp/