

Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

MAY 2005
Vol.19

CONTENTS

- リオハ2004年の格付け発表
歴史的なヴィンテージの“エクセレント”
- 2004年収穫認定結果
- 1994年～2004年収穫認定結果
- 新DO Manchuela情報
- ICEX(スペイン貿易庁)の
スペインワインホームページ
- 「スペインワイン&フード テイスティング・商談会2005」
出展社一覧

<http://www.spainwine.jp>
(日本語)

<http://www.winesfromspain.com>
(スペイン語、英語)



Your roads
to quality



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
電話 03-5575-0431 FAX.03-5575-6431
<http://www.mcx.es/tokio>



リオハ2004年の格付け発表 歴史的なヴィンテージの“エクセレント”

DOCリオハワインとして認定された2億6,700万リットルのワインは近年の収穫の中でも最高の数値を示した

リオハ特選原産地呼称統制委員会(以下、統制委員会)は2004年の収穫に最高格である“エクセレント”の格付けを与える事を発表した。DOCリオハ2004年を名乗る全てのワインの審査結果は近年の値の中でも特に最高の数値を示した。こうした結果は、収穫後に統制委員会が発表した収穫評価を反映するものであり、2004年はリオハにとって歴史的なヴィンテージになる事は間違いないといえる。

1980年に全ワインにサンプル分析と試飲審査が課されて以来、これまでの最良の年と言われた1994年の数値を凌ぐほど2004年の審査結果は最高のものであった。このような素晴らしい成果の背景には、2004年を通して、そして特に収穫期に好天気が続いた事が挙げられる。ぶどうの生長度合いも適正であり、全体的な衛生状

態も大変良好であった。ほとんどのワイナリーではぶどうはエクセレントなコンディションでボデガに入った。そのためボデガにあるぶどうは適正なアルコール度数と色素を備え大変質が高く、長期熟成に適している。

他方、2004年収穫はぶどうの質だけではなく、その収穫量もまた特記すべきである。58,177ヘクタールに及び栽培面積から前年を7.4%も上回る4億7,300万kgものぶどうが収穫され、3億4,424万リットルのワインが作られた。今期、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あたりの最大収穫量を新たに制定したため、DOCとして認定されたぶどうの量は3億8,500万kgになった。このような生産規制やルールの設定が素晴らしいヴィンテージを可能にしたとも言える。ワインのタイプ

ごとの生産量や審査基準を詳しく設定し、オリジナリティーの有るハイクオリティーワインを作り出せる環境を整える事が統制委員会をはじめリオハのワイン業界の一致した行動指針である。その努力が消費者から厚い信頼と高い評価を得ている。2004年ヴィンテージの認定作業は11月に始まり、統制委員会登録下の全生産ワイナリーからサンプル収集が行われた。それぞれのサンプルは同区画の100,000リットル以下につき1サンプルの形で提出され、審査は統制委員会の醸造研究所内にある試験場で3人のテイスターによって行われる。これらテイスターは、統制委員会の外郭団体であり、100人以上の専門家によって構成されているテイasting委員会のメンバーである。審査基準は仔細に渡って決められており、試飲サンプルの正体を明かさないようにブラインドテイastingを行う。

提出された4,467サンプルは3月31日までに全て審査にかけられ、それらの認定作業を通過したもののだけがDOCリオハを名乗る事ができる。最終的に認定されたワインの量は2億6,739万リットル(1,514万は白、1,053万はローゼ、そして2億4,172万リットルは赤)、分析と試飲の結果失格となったワインは750万リットルに上った。1925年に原産地呼称として認定されて以来、統制委員会は10回のみ最高格である“エクセレント”を格付けをしている。最近30年のエクセレントヴィンテージは2001年、1995年、1994年、1982年、そして1964年である。

出典:リオハ特選原産地呼称委員会HP(2005年4月8日発表)

2004年収穫認定結果

	アルコール度数(%Vol.)	総酸量(酒石酸換算)(g/l)	Ph	総亜硫酸(mg/l)	色(A420+A520+A620)
赤	13.49	5.79	3.61	43.87	10.14
ロゼ	13.19	6.63	3.31	82.97	0.76
白	12.65	6.99	3.26	89.15	0.14

1994年～2004年収穫認定結果

項目	年度	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004
アルコール度数(%Vol.)		12.57	12.78	12.69	12.81	12.53	12.89	12.55	13.26	13.28	13.28	13.49
総酸量(酒石酸換算)(g/l)		4.73	4.96	5.20	5.06	5.09	5.23	5.09	5.13	5.42	4.99	5.79
Ph		3.65	3.72	3.64	3.74	3.66	3.71	3.66	3.68	3.70	3.68	3.61
総亜硫酸(mg/l)		46.86	44.0	40.72	68.94	50.06	56.16	43.48	45.48	44.83	54.08	43.87
色(A420+A520+A620)			6.84	6.94	5.56	5.64	5.70	6.92	*9.80	*9.38	*7.34	*10.14

*A620が含まれている

Ribera del DueroもExcellentと評価!!
(D.O.リベラ・デル・ドゥエロ統制委員会)
詳細は、次号



新DO Manchuela情報

名称	Manchuela マンチュエラ
州令発効日	カスティージャ・ラ・マンチャ州令2004年04月1日
官報公示日:翌日発効	2004年6月12日
場所	カスティージャ・イ・ラ・マンチャ州クエンカ県及びアルバセテ県にある認定された約4,000ヘクタールの畑。
認可ぶどう品種	白:アルピリョ、シャルドネ、マカベオ(ピウラ)、ソービニオン・ブラン、ベルデホ 黒:ボバル、カベルネ・ソービニオン、センシベル(テンブラニョ)、ガルナチャ、メルロー、モナストレル、モラビア・デュルセ、シラー
地理的条件	スペイン中央台地南東部に位置する。海拔は600~700mであり、乾燥した気候を持ちつつも地中海からのレバンテ風を多く受ける。マンチュエラはフルカ川とカプリエル川にはさまれた地域を指し、両川からの影響を受け粘土質土壌が形成されている。
ぶどう植樹方法、最大収穫量	植樹は1ヘクタールにつき1,100~3,100株。伝統的な株仕立ての場合は一株あたり16芽、垣根仕立ての場合は一株12芽を越えてはならない。どちらの方法でも1ヘクタール30,000芽以下でなければならない。
最大搾汁率	株仕立ての畑から取れる場合:白ぶどう品種、1ヘクタールあたり最大5500リットルまで。赤ぶどう品種は1ヘクタール4500リットルまで。垣根仕立ての畑から取れる場合:白ぶどう品種、1ヘクタールあたり最大8000リットルまで。赤ぶどう品種は7000リットルまで。

ワインのタイプと最低アルコール度数

最低アルコール度数は以下の通り規定する:

白ワイン 11% ロゼワイン 11.5% 赤ワイン 12%

白ワイン:発酵前に軽くモストを冷やし、清澄させてから、18以下の一定温度ステンレンスタックで発酵させる。

樽発酵白ワイン:上記と同過程を経るが、75%以上の発酵は小樽内で行わなければならない。

ロゼワイン:赤ぶどう品種が全体の85%以上を占めなければならない。24度以下の温度で4~12時間浸漬を行う。清澄後、18以下の低温で時間をかけ最低5日間発酵を行う。

若い赤ワイン:赤ぶどう品種のみを用いる。ポリフェノールやアロマを搾汁するまで、28以下の定温で48時間以上果皮付きのままマセラシオンを行う。果皮の引き抜きとオリ引きを行った後、25度以下の定温で清澄化をする。

樽発酵赤ワイン:上記と同過程を経るが、果皮の引き抜き工程以降の発酵過程において、最低75%の工程作業は樽内で行わなければならない。

マセラシオン・カルボニックによる赤ワイン:ぶどうを破砕せずに炭酸ガスが充満している室内での発酵を行う。その後、除梗や破砕・漬置き後、25度以下の一定温度でアルコール発酵の続きを行う。

クリアンサ、レセルバ、グランレセルバ赤ワイン:よく熟れた赤ぶどう品種を厳選して作る。果皮付きの発酵工程は温度調整をしながら32度を越えないようにする。十分果汁のアロマ、色調やポリフェノールを取りこんだ後樽で熟成させる。熟成期間は別途規定してあり、

いずれのワインも2.5kg/cm²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。

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。

URL www.do-manchuela.com

e-mail do-manchuela@do-manchuela.com



ICEX(スペイン貿易庁)のスペインワインホームページ

昨年10月に立ち上がりました ICEX(スペイン貿易庁)主催の Wines from Spainのウェブサイトが早くも今年4月にリニューアルしました。NLの読者の皆様に内容をご紹介いたします。

(<http://www.winesfromspain.com>)は英語・スペイン語の二か国語で運営されており、国内外のワイン業界の方と愛好家にスペインワインの現状を伝えるのが目的でありスペインワイン業界の最新情報から主要な原産地やその他のワイン生産地の紹介等も行っています。

今回のリニューアルに伴い、サイトのフレッシュでモダン、エレガントなイメージをアピールしています。ハイライトな色の縞が交差しているボトルは道が交差しているイメージを表しています。

リニューアルされたWines from Spainサイトは次のカテゴリーに分けられます。
Actualidad(Up to date):この項目では業界の最新情報そして今までの重要なニュースの閲覧が可能です。国内ワイナリーの情報及びスペイン貿易庁が各国で行っているワインプロモーションの詳細ニュースがピックアップされています。

El Pais del Vino(Land of Wine):スペインワインの一般的な概要にとどまらず、統計データ、歴史、製造及び醸造方法、ワイン法、ぶどうや土地、気候の特徴、そして料理とのマッチングなども紹介されています。

Busque y encuentre(Search & Find):スペイン国内の800に上るワイナリーのそれぞれのワインと会社情報を簡単に検索可能。スペイン農業

水産食糧省(MAPA)に認定されている原産地呼称のそれぞれの特徴、認定ブドウ品種、そして1985年以降のヴィンテージ評価も閲覧できます。

Espana en su pais(Contact us worldwide):海外にスペインワインのプロモーション等を手がけている世界の経済商務部の所在地を検索する事ができます。その他にも各国のスペインワインプロモーションセンターのそれぞれのサイトへのリンクも可能です。

Enlaces de interes(Links):ワイン業界の様々な関連機関のリンクが掲載されています:輸出業者協会、公的機関、原産地統制委員会、各国のスペインワインプロモーションセンター、プレス関係、ワイン業界のフェアやイベント等です。

Formacion:ICEXの世界各国のワイン市場に関するセミナーをバーチャルで見られるようになっていきます(スペイン語のみ)。

また、サイトのスペイン語部門では、ICEXや各国の経済商務部が世界中で展開しているプロモーション活動、フェアの日程等も閲覧できます。

このような活動は世界市場でのスペインワインのイメージアップを進める一環としてワイナリーに様々な有益な情報をアップデートしています。他方の英語サイトは輸入業者、プレス関係や海外のワイン愛好家全体に向けたスペインワインの概要を教え、またコンタクトの場所となるような媒体を目指しています。このサイトを通じてスペインワインのイメージを海外で高めることが期待されています。



「スペインワイン&フード テイスティング・商談会2005」 出展社一覧

「スペインワイン セミナー」を、各会場で同日開催。

6月2日(木)12時30分~17時

会場:ホテルア-サー札幌「ア-サーホール」2F

- | | |
|------------|-----------------|
| (株)アルカン | (株)ディーエイチシー |
| (株)飯田 | (株)モトックス |
| (株)ヴィントナース | (株)ラック・コーポレーション |
| サッポロビール(株) | (株)リョーショクリカー |
| サントリー(株) | |
| (株)シンボ札幌 | |

6月7日(火)12時30分~17時

会場:ソラリア西鉄ホテル「花」8F

- | | |
|------------|--------------------------------------|
| (株)飯田 | (株)千商 |
| (株)ヴィントナース | (株)ディーエイチシー |
| (有)ZAS | T.G.A.Int.Commerce Business,S.L.日本支店 |
| サッポロビール(株) | メルシャン(株) |
| サントリー(株) | (株)モトックス |
| (株)シンボ福岡 | (株)リョーショクリカー |

6月29日(水)12時30分~17時

会場:東京全日空ホテル「ギャラクシー」B1

- | | |
|-----------------|------------------|
| (有)アビスジュニア | (有)シミズ |
| (株)飯田 | (株)ジャパンインポートシステム |
| (有)ソライインターナショナル | 白井松新薬(株) |
| 出水商事(株) | (株)シンボフーズ |
| (株)稲葉 | (株)ス・コルニ |
| (有)井上コーポレーション | (株)千商 |

6月14日(火)12時30分~17時

会場:ヒルトン名古屋「竹園」4F

- | | |
|-------------|--------------------------------------|
| (株)飯田 | T.G.A.Int.Commerce Business,S.L.日本支店 |
| (有)イベリアン | 中部貿易(株) |
| (株)ヴィントナース | (有)日西商事 |
| エノテカ(株) | (株)日本グランドシャンパーニュ |
| (有)ZAS | 三国ワイン(株) |
| サッポロビール(株) | メルシャン(株) |
| サントリー(株) | (株)モトックス |
| (有)シミズ | (株)リョーショクリカー |
| (株)シンボフーズ | |
| (株)ディーエイチシー | |

6月21日(火)12時30分~17時

会場:ウェスティンホテル大阪「花梨1」

- | | |
|--------------------------------------|-------------------|
| (有)井上コーポレーション | 中部貿易(株) |
| (株)ヴィントナース | (株)日本グランドシャンパーニュ |
| サッポロビール(株) | 日本リカー(株) |
| サントリー(株) | (有)ファイツ ジャパン |
| JSRトレーディング(株) | 三国ワイン(株) |
| (有)シミズ | (株)モトックス |
| 白井松新薬(株) | ユニオンリカーズ(株) |
| (株)シンボ大阪 | (株)ラック・コーポレーション |
| (株)ディーエイチシー | (有)ラ・マンガ・コーポレーション |
| T.G.A.Int.Commerce Business,S.L.日本支店 | (株)リョーショクリカー |

- | | |
|---------------|-------------------|
| イベリア貿易(株) | 中部貿易(株) |
| (有)イベリアン | (有)日西商事 |
| (株)イムコ | (株)日本グランドシャンパーニュ |
| エノテカ(株) | 日本リカー(株) |
| 岡部貿易(株) | (有)ファイツジャパン |
| (株)コトブキコーポ | (有)ペスカ |
| (有)ZAS | ミリオン商事(株) |
| サッポロビール(株) | (株)明治屋 |
| サントリー(株) | (株)モトックス |
| 讃陽食品工業(株) | ユニオンリカーズ(株) |
| JSRトレーディング(株) | (有)ラ・マンガ・コーポレーション |

[スペイン・ワイン コンテスト 2005]



ソムリエ
VS
スペイン・ワイン

対象・参加資格

ソムリエとしての実務経験3年以上の方

応募方法

葉書に氏名、自宅・勤務先の住所、TEL・FAX、生年月日・年齢・性別、試験問題送付先(自宅または勤務先)を記入の上、下記宛先までお送りください。

宛先

〒107-0052 東京都港区赤坂4-13-5 赤坂オフィスハイツ269 ワインアンドワインカルチャー(株)内
スペイン・ワイン コンテスト2005 PR 係
Tel.03-6229-1727 Fax.03-5570-4341

応募締切

平成17年6月30日(当日消印有効)。締切後、1次試験問題をお手元に郵送いたします。なお、解答受付締切日は平成17年7月29日(当日消印有効)です。

審査・発表

1次試験では、15名を選考(合格者に直接通知、東京までの旅費の一部を主催者側が負担。)平成17年10月5日、東京で2次試験(筆記および利酒)、2次試験で、5名を選考後、公開審査(実技・口頭試問)で決勝。

賞品

優勝は、スペイン研修旅行。上位5名に副賞。

*スペイン・ワインについての詳しい情報は、
<http://www.spainwine.jp>をご覧ください。

*小冊子「スペインのワイン」ご希望の方は左記宛先までご請求ください。

主催:スペイン大使館経済商務部・スペイン貿易庁(ICEX)
後援:(社)日本ソムリエ協会・JETRO(日本貿易振興会)

全国酒類業務用卸連合会・スペインソムリエ協会・
スペイン政府観光局
協賛:スペインワイン輸入元各社

ICEX Instituto Español
de Comercio Exterior

スペイン大使館経済商務部
<http://www.mcx.es/tokio>