

Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

Oct. 2005. Vol. 21

CONTENTS

- DOリアス・バイシャスは史上2番目の大量収穫を迎える
- 2005年収穫情報レポート
- 2005年収穫成熟調査 DOCリオハ
- スペインワイン・コンテスト2005
「公開決勝」「スペインワイン・パーティ」
- 「CAVEの会」定例会
- 新しいワイン法について

<http://www.jp.winesfromspain.com>
(日本語)

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

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>





DOリアス・バイシャスは史上2番目の大量収穫を迎える

リアス・バイシャス原産地呼称統制委員会（以下統制委員会）は2005年収穫に向けた規則を実行に移す準備を整えた。同規則にはDO内のワインの品質や原産地に関する厳しい管理システムが設けられている。統制委員会は数週間前から最終準備に追われ、スーパーバイザーとして派遣される70名の技師の養成を行った。これらのスーパーバイザーはぶどう畑での収穫、地区ごとのぶどうやモストの運搬、そしてワイナリーへのぶどうの搬入を監督する予定である。

ぶどうの成熟状況 統制委員会技術部の事前調査では、ぶどうの成熟度は良好で、房が大きく衛生状態も良いが、最終的な判断はぶどうがワイナリーに搬入されてからなされる。気候条件は、開花の時期は特に、DOにとって好都合であった。それが実の生長を促し、大量の収穫が見込まれる結果となった。また、この頃の天候が収穫にとって好条件となり、順調な収穫作業が予定されており、9月中旬の時点でいくつかの地区で既に収穫が開始されている。今期の収穫は前年のそれと並ぶ程の大量収穫が期待されている。DOリアス・バイシャスは3,009Ha.からなり、5つの地区—バル・ド・サルネス、コンダド・ド・テア、オ・ロサル、リベイラ・ド・ウリャ、ソトマヨール—で構成されている。ワイナリーの数は190を数え、6,191人の栽培者が登録されている。

厳重な管理 スーパーバイザーの重要な役割の一つは、1Ha.につき11,000kgのぶどうという最大収穫量の規則をワイナリーに遵守させる事である。その他にも最大搾汁率をぶどう1kgにつきモスト0.67kg—この基準はスペインで最も厳格な基準の一つである—と決まっており、ぶどうの最初の搾汁だけをを用いる事になる。上記のような規則を遵守する事によりワインの品質の維持が図れる。

(9月12日付 DOリアス・バイシャスHPより抜粋)



2005年収穫情報レポート

(9月27日 ICEX調べ)

収穫予想 スペイン全体にいえることだが早魃の影響が非常に大きく、今年のぶどうの収穫量の減少は余儀なくされた。昨年に比べると収穫量は25%激減し、過去5年の平均収穫量に比べても11%の減少が見込まれる。全体的には、ぶどうの生育サイクルが順調に進んでおり、地域により平年に比べ7~10日早く収穫が行われるがそれほど特別なことではない。ぶどうの衛生状態は大変良好で、高温が幸いし畑への病害虫の発生は最小限にとどまった。ぶどうの品質は地域によって大きく異なるため、その全体的な予測は控えたい。今期の収穫量は3,700万Hl.前後に収まる見込みである。

州別収穫情報(抜粋)

— アンドルシア

ぶどう畑の生育サイクル及び衛生状態は順調で、全体的には良好な成熟度を示している(ただしDOマラガ及びDOシエラ・デ・マラガでは一部ダメージが報告されている)。収穫されるぶどうの品質評価は「良い」または「大変良い」になるだろう。降雨量が少なかったため、収穫量はマラガでは10~15%、ヘレスやモンテ・イリャ・モリスでは20~35%減少する見込み。

— アラゴン

カンボ・デ・ボルハではぶどうの生育サイクル全般を通して寒波も害等の被害もなく天候が味方をした。全ての品種の開花や結実、病害虫の発生もなく素晴らしいものであった。収穫量は前年に比べ25%減少する見込み。カラクドは対照的に、冬は長期間にわたり低温が続き、収穫量に影響を及ぼしたが、春には寒波がなかった事は不幸中の幸いだった。全ての品種において結実がよく、特にガルナッチャ・ティンタにおいては素晴らしい。生育サイクルも衛生状態も大変良好で、期待できる収穫になりそうだ。収穫量は20%減少する見込み。カリニエナでも、ぶどうの成熟状態が良く、高品質が期待できそう。収穫量は前年に比べ30~40%減少する見込みである。カリニエナと同様、ソモンタノでも品質において期待の出来る収穫になりそうだが、冬の寒波そして夏の早魃が畑に大きく影響をして収穫量は40%減にまで落ち込む予想。

— カスティージャ・ラ・マンチャ

ラ・マンチャでは例年に比べ10日ほど早い収穫になっているが、それよりも更に早く収穫作業を開始した地域もある。ぶどうの品質はエクセレントで、成熟度も適正だ。病害虫も発生していない。前年に比べ25%減の収穫量になる見込みだが、その植樹方法によって状況が大きく異なる(灌漑無しの場合)は30~40%減が見込まれる半面、灌漑有りの垣根仕立ての収穫量減少は15%にとどまる見込み。今年は少量で高品質な収穫になるだろう。

— カスティージャ・レオン

収穫量は前年に比べ25~30%減少し、平均的な収穫量になる見込み。ただし、今期の果実が小さい事を考慮すれば、その品質は大変期待できるものになるだろう。生育サイクルは気候条件の影響で例年に比べ10~12日早くなった。

— カタルーニャ

ペネデスは好天に恵まれて、冬季の低温、寒波、そして降雪はぶどうに適度な湿度を与えた。春に降った突発的な雨が良い発芽をもたらし、枝のゆっくりにした伸長を促した。夏は高温で乾燥し、新梢の伸長が緩く、所々では葉が少なかった。果実の成熟度合、衛生状態共にパーフェクトである。品種によって25~30%の減量になるが、近年の平均的な収穫量の範疇内である。プリオラートでは、畑の成熟状況は早魃の影響を受け平均的なものにとどまるが、衛生状態が良い。果房の結実が平均的で、果実の大きさ、成熟度合、品質が例年並みである。収穫量は10%減になる見込み。タラゴナでは、生育サイクル及び衛生状況は順調で、果実の大きさ、成熟度合及び品質が例年並み。この地域では水不足による被害はない。収穫量は前年と比べると10%低くなる見込み。

— エクストレマドゥーラ

収穫量が大きく減る見込みで、今期の早魃や寒波の影響で前年に比べ35~40%のマイナスになる予想。生育サイクルは順調で衛生状態、成熟状況ともに例年並み。所によっては害や病害虫の被害が報告された。

— ガリシア

リアス・バイシャスでは天候が1年を通じて、特に開花の時期は順調だった。果実の成熟状態は適正で衛生状態も良い。同DOは史上2番目の大量収穫を迎えている。

— リオハ

冬は例年通りの寒さで、春は雨が少なく寒波がなかった。水不足による畑へのストレスも適度なものとどまっているため、ここ数年の中では少めの収穫だが、素晴らしい品質のぶどうが期待できそう。ぶどうの衛生状態は完璧で、更に生育サイクルが大変良好だったため、成熟も順調に進んだ。

— ムルシア

フミーリャでは畑の生育サイクルは例年通りで、果実の成熟、大きさや品質は例年並みになる見込み。収穫の品質は良好だが、昨年に比べればやや劣るであろう。

— ナバーラ

生育サイクルは順調で、成熟度も適正である。果房は順調に結実し、その大きさ及び品質は良好である。天災も病害虫の発生もなく、衛生状態がとても良い。この地域では早魃による影響が比較的少なかったが、それでも収穫量の減少は15%になる見込み。

— バレンシア

アリカンテでは地域により、早魃の影響で果実の成熟過程は2~3週間早くなった。品質において素晴らしい収穫が期待できる。収穫量は10%減少する見込み。ウティエル・レケナでは2004年に比べ、果実の成熟は10日ほど早くなった。収穫量は35~40%減る予想。バレンシアでは高品質のぶどうが期待できる。7月には湿度がなく、果実の品質に良い影響を与え、衛生状態も良好に保つ事が出来た。収穫量の減少は20~25%になる見込み。



2005年収穫成熟調査 DOCリオハ

(DOCリオハHPより抜粋)

2005年収穫成熟調査 (9月第3週) 第4次報告
統制委員会によるサンプリング調査結果

ぶどう畑は引き続き衛生状態は大変良好で成熟は順調

- ①リオハ・バハ地区ではアルコール度は現状維持あるいはやや低い数値を示し、それは降雨の影響によるものである。他方、総酸やリンゴ酸の量は低い。ピウラ、テンプラニーリョやガルナッチャの収穫は既に始まっている所が多い。
- ②リオハ・アルタ地区やアラベサ地区ではぶどうの成熟度は良好であった。
- ③DO全体が示す衛生状態はエクセレントである。
- ④良質なぶどうを収穫するために、統制委員会の技術部では収穫の際の選果を呼びかけているとともに、収穫時期をそれぞれの単一畑の状況を見て判断をするよう勧めている。

2005年収穫成熟調査 (9月第4週) 第5次報告 統制委員会によるサンプリング調査結果

リオハ・バハ地区は本格的な収穫時期に入った

- ①リオハ・バハ地区の多くのワイナリーでは本格的な収穫作業を行っている。
- ②リオハ・アルタ地区及びリオハ・アラベサ地区では成熟度は順調に推移している。白品種を中心に成熟した特定の畑での選果が待たれる。
- ③DO全体の畑の衛生状態は引き続きエクセレントであり、その背景にはこの時期の素晴らしい気候と適度な昼夜の寒暖差が挙げられる。それらがぶどうの色調を促進している。

2005年収穫成熟調査 (9月第5週) 第6次報告 統制委員会によるサンプリング調査結果

好天が続き、各畑に最適な収穫時期を選ぶ余裕も出てきた

- ①リオハ・バハ地区の多くのワイナリーでは畑が最適な数値を示し、本格的な収穫作業を行っている。
- ②リオハ・アルタ地区及びリオハ・アラベサ地区では成熟度は順調に推移しているが、畑によっては色素と糖の数値にバラツキが見られる。このような状態の下では選果を行う事が望ましいが、畑により収穫の時期自体を延期する必要がある。
- ③DO全体の畑の衛生状態は引き続きエクセレントであり、その背景にはこの時期の素晴らしい気候と適度な昼夜の寒暖差が挙げられる。それらがぶどうの色調を促進している。



スペインワイン・コンテスト2005

「公開決勝」「スペインワイン・パーティ」開催

スペインワインの知識とサービスの技を競いました！

10月5日ウェスティンホテル東京「楓の間」で、第2次試験合格者5名による最終の公開決勝が行われました。当日は輸入元29社協賛によるスペインワイン・パーティも同時に開催され、プレス関係や料飲店関係等の大勢のお客様を前に、舞台上でスペインワインの知識とサービスの技を競いました。今回はぶどうの品種名を当てるテイティングの問題の他に、実際にカバのボトルを抜栓してグラスに注ぐソムリエとしてのサービス・パフォーマンスも行われました。この公開決勝は、スペインソムリエ協会会長ファン・ムニョス氏も審査委員のメンバーとして来日、(社)日本ソムリエ協会最高技術顧問小笠原信之氏が試験官を兼ねて、約1時間にわたって進められました。その結果、見事優勝に輝いたのは伊藤靖彦氏で、スペイン貿易庁(ICEX)・スペイン大使館経済商務部からスペイン研修旅行と優勝楯や数々の副賞が、さらに協賛各社からワインが贈られました。なお、公開決勝に進出し惜しくも優勝を逃した4名の皆様には、表彰状と協賛各社からワインが贈られました。

審査委員長の小飼一至氏から総評



審査委員のファン・ムニョス氏から総評



スペイン大使館経済商務部アルフォンソ・カルバホ参事官から優勝楯



スペイン貿易庁(ICEX)イサスクン・スルピツ・ワイン担当課長から表彰状



スペインワインを楽しむお客さま



公開決勝を熱心に見守るお客さま



舞台上の5人の入賞者



想定客を前にカバのサービス



入賞者と審査委員の皆さま

入賞者	優勝	伊藤 靖彦	東京・帝国ホテル勤務
		菊池 貴行	東京・レストラン・サンパウ勤務
		櫻井 一部	東京・レストラン・サンパウ勤務
入賞		藤井 達文	高松・酒場verre高松勤務
		森上 久生	東京・資生堂バーラー東京塚店勤務

(50音順敬称略)

審査委員	委員長	小飼 一至	(社)日本ソムリエ協会 会長
		ファン・ムニョス	スペインソムリエ協会 会長
		福西 英三	日本スター・サービス(株)特別顧問
		谷口 満勇	全国酒類業務用卸連合会 副会長
		小笠原信之	(社)日本ソムリエ協会 最高技術顧問
		阿部 誠	(社)日本ソムリエ協会 理事
		田辺 由美	2002年度全日本最優秀ソムリエ ワインアンドワインカルチャー(株)代表

(敬称略)

「CAVEの会」トーレス社の銘醸ワインを堪能！

10月6日「CAVEの会」定例会は、ペネデスの伝統あるボデガ「トーレス社」の協賛により、その銘醸ワインの数々を楽しみました。トーレス社は1870年に創業され、国際的なワインコンクールで数々の名誉ある賞を受賞してきました。さらに、5代目当主のミゲル・トーレス氏は最新の技術を導入、ぶどう品種ごとの個性を生かし、ペネデスという土地が持つ特徴を引き出すことをポリシーとして、その評価をますます高めています。当日は駐日代表のジュセップ・プラナ氏も出席、集まった57名の皆さんはハモン・イベリコや素材にこだわった本格料理と共に、スペインの魅力に浸った一タデでした。



会場は「アモール・デ・ガウディ・本郷3丁目店」



新しいワイン法について

スペインワイン ニュースレターVol.14で2004年に出来た新しいワイン法についてお伝えしましたが、詳細はこれまでお伝えしていませんでした。理由は、このワイン法は大きな枠組みであり守るべき最低基準を示したものにすぎず、現在各原産地呼称委員会がこの新しい法律に遵守するよう細かい規定を作り直しているからです。

ワイン法が出来上がってからすでに2年経ちました。残念ながら、内容の解釈は依然として混沌としてはおりますが、最近スペインで出版され各種の本を参考にしながら解説をします。(スペイン大使館経済商務部 食品農務担当アナリスト 小長谷千恵子)

1) ワインの格付け

新しい法律によって新たなワインの категорияが二つ増えました。指定地域高級ワイン (VCPRD) の categoriaの範囲に4種類、日常ワインである「ビーノ・デ・メサ (英語のテーブルワイン)」の範囲にも2種類となりました。

■指定地域高級ワイン (VCPRD)

- VP Vinos de Pagos ビーノス・デ・パゴス(単一ぶどう畑限定ワイン)
- DOC 特選原産地呼称ワイン
- DO 原産地呼称ワイン、カバを含む。
- VCIG Vinos de Calidad con indicación Geográfica 地域名称つき高級ワイン

■日常ワイン

- Vinos de Tierra ビーノ・デ・ティエラ 地域ワイン
- Vinos de Mesa テーブルワイン

解説

「指定地域高級ワイン」と「日常ワイン」といった大きな二つの categoria分けはEUが規定したものであり、フランスやイタリアも同様です。指定地域高級ワインはスペインではVCPRDとってVinos de Calidad Producidos en Regiones Determinadasの略です。(フランスではVQPRDと呼ばれています。)

これらの、いわゆる上級ワインにVinos de Pagosが加わりました。同じレベルに将来的にはVinos de Pagos Calificadosが含まれることになっています。これはすでにDOCを取得している地域のワイナリーがVinos de Pagosを取得した場合に考えられることです。

それぞれの定義については前回説明しましたので、ここでは略します。VPに関しては、現在のところ、スペイン中央部に位置するDominio de Valdepusaと同じ地域のFinca Guijosoが取得しています。

さらに付け加えられた categoriaがVCIG (Vinos de Calidad con Indicación Geográfica 地域名称付き高級ワイン)です。2005年9月時点で、カスティーリャ・イ・レオン州に5つの地域が名称を取得しておりますが、これらは近い将来DOに昇格が予定されています。

それらの名称は：Vinos de calidad de los Valles de Benavente
Vinos de calidad de Arribes
Vinos de calidad de Tierra de León
Vinos de calidad del Vino de Zamora
Vinos de calidad del Arlanza

日常ワインの範囲での一番下の categoriaが「ビーノ・デ・メサ」であり、原産地、品種、ビンテージをまったく問わないものであり、したがってこれらの記載をすることはできません。

すぐその上級にあたる categoriaがVinos de Mesa con Indicación Geográficaと呼ばれ、テーブルワインでありながら地域名をつけることができます。これがすでに皆様にはある程度なじみがあるVinos de la Tierra (VdT) のことです。VdTを名乗るには、生産地域が限定され、取り巻く環境状況と栽培の方法によってその地域独特の特徴を持つワインに対して名称を与えることができます。Tierraの後にはCastillaというように非常に広い地域を指す場合もあれば、Valle del Cincaのように狭い地区名をつけることができます。さらに使用されるぶどう品種、最低アルコール度数、官能的特徴を表示しなければなりません。2005年9月現在で37の呼称が認定されています。将来的に地域限定高級ワインに昇格するための準備期間に使用されることが予想されています。(注釈 前回のNLではビーノ・デ・ティエラにはビンテージ、ぶどう品種表示が認められない、と書きましたが、間違いでした。)

2) ワインの熟成規定

使用される樽の大きさの規定が変更になりました。これまで各原産地呼称委員会が個々に規定しない限り、ワインを熟成する際の樽の大きさの上限は1000リットル入りでした。しかし今回の新法では指定地域高級ワインとビーノ・デ・ティエラに関しては樽の大きさが600リットルとなりました。

その際に使用できる名称は「ノーブルNoble」「アニエホAñejo」「ビエホViejo」です。

また指定地域高級ワインの中でもスティルワインに関しては熟成に使用する樽の大きさの上限が330リットルとなり、それらに限り、クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバという名称を使用できます。

新しい熟成に関する名称

<Noble> (高貴なという意味) とは600リットル以下のオーク樽で最低18ヶ月、またはボトルの中で熟成したワイン。

<Añejo> (年代がたっている意味) とは600リットル以下のオーク樽で最低24ヶ月、またはボトルの中で熟成したワイン。

<Viejo> (古いという意味) とは最低でも36ヶ月以上熟成されているワインで、その熟成は光、酸素、熱などの作用で顕著に酸化しているもの。

指定地域高級スティルワイン

したがって、330リットル以下の樽で熟成する指定地域高級ワインのうちスティルワインでは、上記の名称と以下の名称双方使用が可能となります。

クリアンサ

赤ワインに関して、最低24ヶ月の熟成を経ていること、うち6ヶ月は樽熟成であること。白、ロゼに関しては最低18ヶ月の熟成を経て、うち6ヶ月は樽熟成していること。樽の大きさの上限は330リットル。

レセルバ

赤ワインの場合は最低36ヶ月の熟成を経ていること、うち12ヶ月は樽熟成であること。白、ロゼの場合は最低24ヶ月の熟成を経て、うち6ヶ月は樽熟成していること。樽の大きさの上限は330リットル。

グラン・レセルバ

赤ワインの場合は最低60ヶ月の熟成を経ていること、うち18ヶ月は樽熟成であること。白、ロゼの場合は最低48ヶ月の熟成を経て、うち6ヶ月は樽熟成していること。樽の大きさの上限は330リットル。

スパークリングワインに関する熟成規定

高級スパークリングワインに関しては以下の名称の使用が許される。

1) EUのワイン法で定められている規定を遵守して、限定された地域で作られている高級スパークリングワインに<プレミアム>と<レセルバ>の名称を使用できる。

2) CAVAの原産地呼称で守られている指定地域高級スパークリングワインの中で、瓶詰め(ティラハ)から澱抜き(デグェジェ)までに最低30ヶ月以上ワインを熟成させたものに<グラン・レセルバ>という名称を使用できる。

灌漑についての規定

これまでブドウ畑への灌漑は例外的に認められていただけですが、今回の新しい法律によって規定が緩やかになりました。各自治州政府の規定、またはそれぞれの地域限定高級ワインの執行委員会の規定によって、平均的な年より降雨量が少ないといった正当な理由がある場合に限り、生産地域に灌漑を行なうことが可能となりました。しかしブドウの木の状態や気候・土壌の特徴などを鑑み、過度に灌漑をしすぎるということがないよう十分な配慮が必要であります。