



# *Vinos de Espana*

スペインワイン ニュースレター

Dec.2005.Vol.22

CONTENTS

DOCリオハ 2005年収穫情報  
DOリアス・パイシャス収穫情報 続報  
カバ輸出量の推移  
第4回「ペネンシアドール公式称号資格」  
認定試験開催  
スペインワイン紀行1 ガリシア編  
伊藤 靖彦

<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>





## DOCリオハ 2005年収穫情報

# 並外れた高品質ワインが期待される

### 生育過程サイクル

DO下のぶどう畑では2005年を通して生育過程サイクルが順調に進んだ。特にどのぶどう品種も、その衛生状態が素晴らしく大変良い収穫を可能にした。今年の生育過程サイクルの特徴は、少量の降雨量及び降雪量であり、萌芽の前後の月もその状態が続いた事である。萌芽の状態は良好で平年並みだが、前年に比べ7～10日ほど早い。4月末に、統制委員会の技術部は畑の調査を始めたが、そこで芽の萌芽率は100%だった事を確認した。

ぶどう畑はまた、6月に前年より10日ほど早く結実を終えていて、成熟度合も衛生状態も良好だった。全般的にテンプラニーリョ、グラシアノ、マズエロやピウラの結実は適正であったが、ガルナッチャでは花振いの影響を受けその結実は不順だった。昨年のサンプルのデータと比較すると、今年のぶどう畑は成熟状態が順調でリオハ・アルタ地区やリオハ・バハ地区では一株における房の数が少なく、リオハ・アラベサ地区では昨年同様だった。また、房の大きさはリオハ・アラベサ地区では前年同様、リオハ・バハ地区ではやや小さく、そしてリオハ・アルタ地区では不揃いの大きさである事がわかる。

降雨量は全体的に少なかったものの、一年を通して不偏的に雨が降り、特に萌芽や結実の時期は水分が十分足りていた。DOの大部分をおそった6月の雷雨は畑の水分補給に大変役立った。しかしながら、それ以降ぶどうの生長に伴い水分が不足し、特に7月は畑が乾いていた。それにもかかわらず畑の衛生状態や成熟状態は大変良好で順調に生長していた。



7月の中旬になると果皮への着色が順調に進み、前年に比べ10日ほど早い平年並みの生育過程である。8月22日に行われた第1次成熟調査では、畑が衛生状態も生育状態ともにエクセレントで適正な熟成度合を示していた。

### 収 穫

9月の初めにリオハの東側から順に収穫が始まった。しかし、その時期夜の温度が下がり始め、高品質なワインを造り出すに必要な糖分の熟成がゆっくりと進んだため、収穫作業がしばらく延期された。リオハ・バハ地区で本格的に収穫が始まったのは17日以降となり、白ぶどう品種から始められた。好天に恵まれた今期は、9月末にリオハ・アルタ地区及びリオハ・アラベサ地区で黒品種の収穫作業が開始された。10月12日以降、降雨が多くなり全体の10～15%の収穫の重さと特徴に影響を与えた。

2ヶ月近い収穫作業は10月29日に終了した。2005年に収穫されたぶどうは大変素晴らしい衛生状態及び数値を示し、並外れた高品質なワインが期待される。他方、2005年収穫はぶどうの質だけでなく、その収穫量もまた特記すべきである。2005年に収

穫された面積は昨年より1,172ha多く59,309ha（黒品種54,632ha、白品種4,677ha）を記録した。そこから444.74百万kgのぶどうが収穫された。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あたりの収穫量を黒品種は6,500kg./1ha、白品種は9,500kg./1haと制限しているため、最終的にDOCとして認定されるのは最大で397.2百万kg.である。統制委員会の技術部が確認した所では、前述の目的を達成するために、栽培家が積極的にグリーンパーベスト等の栽培テクニックを駆使する等の努力を行っていた。最大搾汁率は70%と規定されているため、2005年DOCリオハワインとして認定されるワインの量は280百万リットルと予想される。

### ぶどうの収穫 2000年～2005年まで

収穫年	2000	2001	2002	2003	2004	2005*
収穫ヘクタール	52,015	53,798	55,545	56,580	58,137	59,309
収穫量(百万Kg.)	490.67	367.99	284.29	437.61	473.70	444.74

\*暫定値

2005年収穫のDOC認定最大量: 397.2百万Kg.



## DOリアス・バイシャスの収穫情報 続報 2005年の収穫量は21,881,175Kg.を記録 史上2番目の大量収穫に

DOリアス・バイシャスでは2週間前に収穫が終了し、DO史上2番目となる21,881,175Kg.という大量収穫を記録した。今期の収穫は厳選して行われたもので、DO下のワイナリーや栽培家の努力の結果、問題なく作業が行われた。

リアスバイシャス地区は雨の多いことで有名だが、年の収穫量を大きく左右する萌芽や開花の時期は特に好天に恵まれた。そして更に収穫作業の間、雨が降らなかった事も特筆すべきである。統制委員会会長のマリソル・ブエノ氏は「昨年のような収穫量と高品質な収穫を再び迎える事は難しいが、今期は好天に恵まれ、どの数値を見ても2005年の収穫は前年のそれと匹敵する程の豊作だと栽培家やワイナリーの共通認識がある」とコメントした。

これらの報告を受け、統制委員会はリアス・バイシャスワインの海外進出に一層の意欲を示した。「このような収穫は我々の海外市場でのプレゼンスをより強固なものにするだろう」とブエノ氏が強調した。収穫されたぶどうはアルコール度が高く、バランスのとれた酸度を示している。アルバリーニョは全体で20,643,227Kg.が収穫された。統制委員会技術部では「ぶどうの衛生状態が素晴らしく、モストが香豊かでアルコール度と酸度のバランスはパーフェクトである。熟成度合もこれ以上なものはなく、2005年のワイン格付評価はそれに準じるものとなるだろう」と収穫説明をした。

出展 DOリアス・バイシャスホームページ (10月27日)



## カバ輸出量の推移

スペインからのカバの輸出のトップはドイツでここ10年変わっていません。しかし2位の英国と3位のアメリカへの輸出の伸びは非常に大きくなっています。さらに第4位の日本への輸出量も大きく伸びています。それはもともと非常にコストパフォーマンスが良いカバが見直されていること、さらに近年スペインの大手カバメーカーが積極的に日本市場向けのキャンペーン、特にテレビCMを使用した大がかりなキャンペーンの結果だと思われます。

国名	2001年		2002年		2003年		2004年	
	750MLボトル数	前年対比	750MLボトル数	前年対比	750MLボトル数	前年対比	750MLボトル数	前年対比
ドイツ	57,266,996	10.55	55,300,415	-3.43	55,952,598	1.18	53,232,356	-4.86
英国	17,928,585	27.67	22,105,205	23.30	27,207,860	23.08	30,948,581	13.75
アメリカ合衆国	8,567,915	1.74	9,514,336	11.05	11,243,307	18.17	12,097,082	7.59
日本	2,284,931	-16.19	2,359,751	3.27	2,123,981	-9.99	3,211,084	51.18
スイス	2,810,741	1.57	3,146,129	11.93	2,848,113	-9.47	2,826,707	-0.75
ベルギー・ルクセンブルグ	699,817	-11.27	1,124,123	60.63	1,666,223	48.22	2,304,438	38.30
カナダ	1,577,003	-7.20	1,857,508	17.79	1,780,549	-4.14	1,868,830	4.96
スウェーデン	1,788,672	6.16	2,122,161	18.64	1,915,371	-9.74	1,846,200	-3.61
オランダ	1,283,955	12.55	1,293,204	0.72	1,727,959	33.62	1,841,396	6.56
フランス	522,680	28.11	620,691	18.75	1,030,463	66.02	1,153,771	11.97
TOTALES	103,849,375	7.04	108,443,482	4.42	116,832,288	7.74	121,275,191	3.80

出展 DOカバホームページ

## 第4回 「ベネンシアドル公式称号資格」 認定試験開催



去る10月10日、ICEX、及びシェリー・マンサニーリャ原産地呼称統制委員会主催による第4回「ベネンシアドル公式称号資格」認定試験がセンチュリーハイアット東京で行われました。当日の公開試験ではハビエル・コンデ駐日スペイン大使の挨拶、小飼一至(社)日本ソムリエ協会会長の Caballero del Vino de Jerez (シェリーの騎士) 認定式に続き、第1回認定公式ベネンシアドル染谷亮氏による模範演技が披露され、その後口頭試問、テイスティング、そして実技が行われました。

第4回認定者、及び所属団体 小田昌宏、勝部とも子、田中知行、南健一、吉田豊 以上、J.S.A.  
長直樹、佐藤真名、隅田耕一郎、山田壽恵子 以上、N.B.A.  
栗原幸代、原田勇士、前原綾子 以上、H.B.A. (敬称略)

なお、最優秀者としてヘレスで行われる「シェリー・アカデミー」に参加するツアー(2006年1月実施予定)を獲得したのは、佐藤真名、原田勇士の両氏でした。



## スペインワイン紀行1 ガリシア編

伊藤 靖彦 (帝国ホテル)

「スペインワインコンテスト2005」の優勝で受賞された  
スペインワイン研修旅行の紀行文をいただきました。

11月6日、12:50に成田空港を飛び立ち約15時間のフライトを経て、憧れのスペインの地、ガリシア地方はピゴの町に到着、21:00ゆえに辺りは真っ暗でバスに乗り込みパラドールへと揺られて行く。パラドール到着後にみんなで夕食を、という話ではあったが、私は初めてのスペインへの興奮を抑えきれずに、はしゃぎすぎて機内でほとんど睡眠を取っていなかった為に、パラドールに着いてからジャケットをクローゼットに掛けて安心したのか？そのまま着替えることも出来ずに、ほぼ気絶同然でそのまま朝まで眠ってしまいました。

11月7日、9:30から2004年スペイン最優秀ソムリエのショアン・カナス氏によるガリシアワインの説明を受けた。ガリシア地方はその昔、

DO リアス・バイシャスではPAZO DE SEN RANS、PALACIO DE FEFINANES、CONDES DE ALBAREI、LUSCO DO MIN の4つのボデガを訪問した。

PAZO DE SENORANS リアス・バイシャス原産地呼称委員会の会長が所有する1989年からワインを造り始めた比較的新しいボデガで、モダンで骨格のしっかりとしたワインを造っている。



PALACIO DE FEFINANESにある  
樹齢100年のアルバリニョの古木。

アルバリニョの全体的な印象は、青りんごやモモ、パイナップルの様なアロマが広がる爽やかなワインで個人的には、シュール・リーや樽を使わないほうがアルバリニョの特徴がよく出ているので好みであった。

DOリベイロは、長い間リアス・バイシャスの陰に隠れた弟分のような存在であったが、トレイシャドゥーラ種を主体に個性をアピールできるワインを造り始めている。

ここに来てガリシア名物の雨に出会う。突然降り出し急激に寒くなった。

VINA MEÍN、BODEGAS CAMPANTEの2つのボデガを訪問。

VINA MEÍN 山奥にあるボデガで、エノロゴは田舎の親父を思わせる風貌で豪快な印象。中に入ると一変し、最新式の醸造設備が並び畑も整然としていた。オーナーは不在だが大変な資産家らしく、小さなオーベルジュも近くにあるという。

DOモンテレイはガリシアの中で一番新しく出来たDOでタメガ河流域に広がり、白はドーニャ・ブランカ、ゴデーリョ。赤はメンシアを主体にしたワインが造られる。この辺りではテンプラニリーヨの事をアラウーシャ (Araúxa) と呼んでいる。



1997年に建てられた  
ロベルト・ベリーの  
ボデガ。



栗やジャガイモの生産が盛んで、ワインは自家消費が中心で質より量の時代の長く続いた。棚仕立てのブドウ畑では冬の間に豆やジャガイモを造る小さな農家が多く、1960年代に協同組合が出来て量より質の時代に変化してきた等、各DOの説明を受けた後にボデガ訪問がスタートした。

PALACIO DE FEFINANES 1904年からワインを造る歴史のあるボデガで初めてアルバリニョの商標を付けたワインを売り出した。1600年代に建てられた家をそのまま醸造所になっている。

CONDES DE ALBAREI 大規模なボデガで約370戸の栽培農家からなる200haの畑はリアス・バイシャスではかなりの大きさだそう。大型のステンレスタンクが整然と並び年間100万本を生産する。ガリシア産のバリッカで熟成させたワインも生産している。

LUSCO DO MIN 1996年創業の新しく小さなボデガで、葡萄栽培に重きを置き「畑でしっかり仕事をすれば何の技術もいらない、後は葡萄が良いワインを造ってくれる。」と熱く語っていた。その言葉どりの素直でミネラルを多く感じるワインを生産している。

各ボデガともアルバリニョという品種をスタンダード、シュール・リー、樽熟成したもの、区画で分けたものなど2、3種類のワインを造ってアルバリニョを表現している。3つのボデガは、エノロゴが若い女性でDOの会長も女性、リアス・バイシャスの将来は女性が握っている印象を受けた。

BODEGAS CAMPANTE 1940年設立でリアス・バイシャスにも畑を持つ大きなボデガ。自社畑のトレイシャドゥーラ主体の高級ワインと購入葡萄からパロミノ100%の中級ワイン等数多くのワインを手がけている。



陰干し葡萄の圧搾機。ボデガス・カンパンテにて  
リベイロでは2004年からピノ・トスタードという甘口ワインが認められる。100年前に造られていたものを再現したもので、トレイシャドゥーラ種100%を北風が入る部屋で陰干しし、フレンチオークで発酵させる。今年が初の仕込みだそう。

GARGALO スペインのデザイナー、ロベルト・ベリーノが所有するボデガで、DOができる前からプライベートでワインを造っていたそう。1997年に建てられたボデガは小奇麗で所々にモデルの写真が飾ってある。ここも女性のエノロゴで自社畑は有機栽培の申請をしているとの事。最新のトピックスは2005年にピーター・シセックがこのボデガでメンシア種を使ったワインを試作したという事を同行したWANDSの記者番匠さんが聞き出した。この地域のポテンシャルを評価している証拠である。

ガリシアで造られるオルツホは各社ともスタンダード、ハーブを漬け込んだものとコーヒーを漬けて蒸留したものと3種類生産していた。コーヒーは珍しく、風味も良いので個人的に気に入ったものの、輸入されているのはスタンダードとハーブだけというのが残念であった。(つづく)