



Vinos de Espana

スペインワイン ニュースレター

Jul.2006.Vol.25

CONTENTS

リオハ2005年格付け発表
格段の品質を裏付ける最高格「エクセレント」
DO別対日輸出実績ベスト20
「スペインワイン & フード
テイasting・商談会 2006」
Peter Sisseck & Telmo Rodríguez
スペインワイン テイasting セミナー開催
<テロワールの本質>

<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 3F
電話03-5575-0431 FAX.03-5575-6431
<http://www.mcx.es/tokio>





リオハ2005年格付け発表 格段の品質を裏付ける最高格 “エクセレント”

**DOCリオハワインとして認定された
2億7,300万リットルのワインは、
過去10年の中で最高の色とポリフェノールの数値を示した**

リオハ特選原産地呼称統制委員会（以下、統制委員会）は2005年の収穫に最高格である“エクセレント”の格付けを与えることを発表した。DOCリオハ2005年を名乗る全てのワインの審査結果は過去10年の中で特に色及びポリフェノール数値が最高の値を示した。

この際立った品質を生み出した要因は2005年の生育サークル、特に収穫期に好天気が続いたことが挙げられる。そのため収穫されたぶどうの大半は適正な熟成度合及び素晴らしい衛生状態を示した。2005年スペイン全土を襲った早魃による被害も量的・質的にも、リオハは全く被らなかつた。統制委員会の技術部の報告によると2005年の収穫作業は10月29日に終了し、収穫後は大変素晴らしい衛生状態および数値を示し、ボデガに入ったぶどうは並外れた高品質で期待以上のものであった。それを裏付けたのは、収穫後の各ボデガのエノロジストの感想だった。彼らによれば、収穫されたぶどうは“格段の”品質でバランスは“未だかつてない”ものだった。醸造に使用されたぶどうもさることながら、そこから造られたワインはポリフェノールを多く含み、適度なアルコール度数、骨格とバランスがあり、熟成に適した条件を備えている。

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59,212ha（黒品種54,567ha、白品種4,645ha）に上り、そこで3億9,160万kgのぶどうが収穫された。それは統制委員会が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であ

る。統制委員会の技術部が確認したところでは、前述の目的を果たすため、栽培家が積極的にグリーンハ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。

ヴィンテージ評価を得るためのプロセス

スペイン国内で唯一のDOC呼称が与えられているリオハは、他では見られない管理体制をとっており、収穫ごとの、そしてサンプルごとの分析データを収集・提供している。1925年に原産地呼称として認定されて以来、統制委員会は12回のみ最高格である“エクセレント”を格付けしている。最近のエクセレントヴィンテージは2005年、2004年、2001年、1995年そして1994年である。2005年ヴィンテージの認定作業は11月に始まり、統制委員会登録の全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所で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、100人以上の専門家によって構成されているテイスターング委員会のメンバーである。審査基準は詳細にわたって決められており、試飲サンプルの正体を明かさずにブラインドテイスターングを行う。

提出された4,283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合格したものだけがDOCリオハを名乗ることができる。最終的に認定されたワインの量は2億7,310リットル（1,542万リットルは白、1,021万リットルは口ゼ、そして2億4,747万リットルは赤）、分析と試飲の結果失格となったワインは65サンプル（189万リットル）だった。これは、今期の醸造されたワインが如何に高品質なものだったのかを示している。

2005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	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (mg/l)	色 (A420+A520+A620)
赤	13.30	5.13	3.66	0.42	39.85	12.38
口ゼ	13.20	5.74	3.31	0.27	81.96	0.72
白	12.68	5.94	3.22	0.27	90.15	0.13

1994年～2005年収穫認定結果

項目	1994	1995	1996	1997	1998	1999	2000	2001	2002	2003	2004	2005
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	13.30
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	5.13
Ph	3.65	3.72	3.64	3.74	3.66	3.71	3.66	3.68	3.70	3.68	3.61	3.66
揮発酸 (g/l)	0.41	0.44	0.41	0.50	0.42	0.46	0.47	0.47	0.51	0.50	0.43	0.42
総亜硫酸 (mg/l)	46.86	44.00	40.72	68.94	50.06	56.16	43.48	45.48	44.83	54.08	43.87	39.85
色 (A420+A520+A620)		6.84	6.94	5.56	5.64	5.70	6.92	9.80 ^d	9.38 ^d	7.34 ^d	10.14 ^d	12.38 ^d

^dA620が含まれている

出典：リオハ特選原産地呼称委員会HP（2006年5月5日発表）



DO別 対日輸出実績ベスト20(2004年)

スペイン農業水産食糧省が収集した39 DOの対日輸出実績をもとにして、2001年～2004年までのランキング表を作成しました。

単位：HL

	2004年	順位	2003年	順位	2002年	順位	2001年	順位		2004年	順位	2003年	順位	2002年	順位	2001年	順位
カバ CAVA	24,083	1	15,930	1	17,698	1	17,137	1	ナバーラ NAVARRA	844	11	886	10	802	9	787	9
バレンシア VALENCIA	10,100	2	9,239	2	7,854	2	5,371	3	トロ TORO	812	12	758	12	58	-	74	24
リオハ RIOJA	4,654	3	5,356	3	5,643	3	5,658	2	アリカンテ ALICANTE	802	13	490	15	438	12	152	20
カタルーニャ CATALUÑA	3,629	4	3,243	5	3,265	4	2,851	4	ウティエル・レケーナ UTIEL-REQUENA	630	14	358	17	314	14	333	12
カリニエーナ CARIÑENA	3,371	5	1,248	9	891	8	350	11	ルエダ RUEDA	475	15	491	14	334	13	318	13
ペネデス PENEDES	2,706	6	2,549	6	3,137	5	2,713	5	カンボ・デ・ボルハ CAMPO DE BORJA	346	16	619	13	247	16	178	17
ラ・マンチャ LA MANCHA	2,511	7	4,089	4	665	11	522	10	ソモンターノ SOMONTANO	340	17	774	11	710	10	1,042	7
バルデペーニャス VALDEPEÑAS	2,081	8	1,634	7	994	7	985	8	イエクラ YECLA	235	18	90	24	261	15	281	14
シェリー JEREZ Y MANZANILLA S.B.	1,839	9	1,553	8	1,634	6	2,389	6	リベラ・デル・ドウエロ RIBERA DEL DUERO	227 ⁽¹⁾	19	126 ⁽²⁾	21	104 ⁽³⁾	20	157 ⁽⁴⁾	19
フミーリャ JUMILLA	1,017	10	489	16	90	21	103	22	コステルス・デル・セグレ COSTERS DEL SEGRE	188	20	210	18	149	19	195	16

*(1) 登録ボデガ219中83社のデータ *(2) 登録ボデガ178中60社のデータ
*(3) 登録ボデガ165中47社のデータ *(4) 登録ボデガ140中37社のデータ
出展：Datos de los Vinos Calidad Producidos en Regiones Determinadas(V.C.P.R.D)
「Comercio Exterior 2001,2002,2003,2004」
スペイン農業水産食糧省発行



Spain Wine & Food Tasting Business Exhibition 2006

「スペインワイン&フード テイスティング・商談会 2006」

6月12日(月) 東京(第1回目)で開催



6月12日(月) センチュリーハイアット東京にて

輸入元社34社が出展して、東京で第1回目が開催されました。昨年とほぼ同数の610名のお客さまが入場され、テイスティングと商談で会場は終日賑わいました。

東京での第2回目は10月5日(木)東京全日空ホテルで開催予定です。





Peter Sisseck & Telmo Rodríguez

スペインワイン テイスティング セミナー開催

<テロワールの本質>

テイスティング セミナー

5月31日 コンラッド東京「波・渚の間」

2006年度スペインワインプロモーション活動のトップを飾るにふさわしい注目のセミナーが、ロンドン、ニューヨークに次いで東京で開催されました。これはスペイン貿易庁(ICEX)が、「高級ワインイメージアップ・キャンペーン」の一環として世界各国で行っているものです。

セミナーは、スペインワインを改革する2人の若手エノロジスト、ピーター・シセック氏とテルモ・ロドリゲス氏が来日して「テロワールの本質」をテーマに、スペインのさまざまな風土、古くからのぶどう品種、そして2人が考えているワインスタイルについて語り、持参した9種類のワインのテイスティングが行われました。



テルモ・ロドリゲス氏

今回、ピーター・シセックと私が東京に来た目的は、私たちのワインを売るということではありません。幸いなことに私たちは小規模な生産者であり、ほとんどプライベートなかたちでのワインを造っております。しかし私たちは、わが国のポテンシャルを開拓し、そして将来を開拓するということを目指しております。



19世紀後半スペインにおいては、どちらかといえば大量生産のワインを奨励してきており、手づくりのワインが非常に重要であるということをお忘れ勝ちでした。

今回、一つの国における特殊な小規模な生産のものも、広く知っていただくということの重要性をスペイン貿易庁が認識してくれたことは大変うれしく、そして非常に大事なことだと思います。

私たちは、いわゆるブランド名や醸造技術の革新だけを標ぼうしていた世代とは違います。

個別のテロワールを重視し、特定のぶどう畑やぶどうの木を選択して使用します。

何よりもぶどう畑の大きな可能性を信じて、手作業をいとわず、昔ながらの生産方法を信奉する世代です。

これらの信条により、スペインのいろいろな地方の記憶を蘇らせ、「新しいワイン」を誕生させることができました。(セミナーでの発言から)

ピーター・シセック氏

テルモが言っていることは大変重要なことだと思います。我々が考えなければならないのは、「過去がどういうものであったか、それから将来どのようなものになるか」ということです。私はデンマーク人ですが、見方というものはテルモと変わらないと思います。



私は1990年にスペインに来ましたが、私にとってこれは一つの冒険のようなものでした。というのも当時まだスペインは、テルモの言ったようにいわゆるブランドワインで有名だったのです。

例えば「リオハ」には大きなワイナリーが複数あって、特に個別の土壌の特徴を尊重することなく、いろいろなところのぶどうを混ぜてワインを造っていました。中にはメランジェ自体が面白いものもあったわけで、これは「シャンパン」と同じように、それなりに特徴を出していたのです。

例えば、モナステリオの人々も他のワイナリーの人々と同じように、いろいろな場所でぶどうを買うことを考えていました。しかし私は、ここでは一つのぶどう畑で採れるぶどうだけを使い、十分に活用したほうがいいということをおアドバイスし、説得しました。つまり、大きなブランドよりもテロワールということです。ワインというものは、人間と自然がありなす製品です。ワインの精神と真髄が失われないようにすることが大切だと思います。(セミナーでの発言から)

このセミナーの詳しい内容は、今秋のスペインワインの広告で掲載します。

テイスティング セミナー&ディナー Dinner

5月30日 東京「ザ・ジョージアンクラブ」



(社)日本ソムリエ協会会長小飼一至氏はじめ、30名のワイン関係者の方々をご招待して、セミナーとディナーの夕べが開催されました。

ここではテルモ・ロドリゲス氏の「Altos de Lanzaga 00~03」とピーター・シセック氏の「Pingus 98~01」のヴァーティカルが参加者を魅了しました。

