

Vinos de Espana

スペインワイン ニュースレター

Oct.2006.Vol.26

CONTENTS

2006年度収穫情報I

リオハ/ラ・マンチャ/フミーリャ/リベラ・デル・ドゥエロ
リアス・バイシャス/ソモンターノ/リベイラ・サクラ
ルエダ

新しいワインの名称が誕生

Viñedos de España

ラ・マンチャ地域に新しいDO

DOウクレス

「スペインワイン&フード

テイステイング・商談会 2006」が開催

「スペイングルメフェア 2006」が開催

「スペインワイン店頭フェア 2006」のお知らせ

<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>





2006年度 収穫情報 I

9月4日スペイン農林水産省発表による今年のスペインのぶどうの収穫量は、昨年とほぼ同様の4,500ヘクタール程度が見込まれている。この数値はあくまでも予測であり、今後の天候条件によって当然変化しうるものである。現時点では一般的にぶどうの状態は大変よく、高品質のぶどうの収穫が期待されている。 WinesfromSpain 9月10日



リオハ

プレスリリース10月4日

ぶどうの成熟にバラツキがあり、選果が求められる

リオハ特選原産地呼称統制委員会(以下統制委員会)は2006年収穫に向けた最後の成熟調査である第7次ぶどう成熟調査を終えた。統制委員会の調査員によって10月2日に集められたサンプル(全体の約50%にあたる、まだ収穫されていない区画からのサンプル)から以下の調査結果を発表した。

ここ一週間の色素が大きく改善した

総酸量やリンゴ酸の数値が落ち着いている

収穫作業はDO全体に広がっており、最盛期を迎えている

第7次成熟調査以前にも報告されている通り、今期のぶどうの成熟度合いにバラツキが目立ち、収穫作業は段階的かつ選定的に行われなければならない。区画ごとにそのぶどうの状態を確認しながら選果を行うべきである。

また、第6次ぶどう成熟調査ではぶどうの成熟のバラツキが目立ち、断続的な降雨や低温に加え、ボトリティス菌の被害も報告された。ただし、推定アルコール度数は区画により12~14度と、以前の成熟調査に比べ良くなっている。同じ事が色素にも言え、特にリオハ・バハ地区のテンブラニーリョやガルナッチャ種の色素の数値が前回より大きく改善していると発表した。

ラ・マンチャ

プレスリリース10月10日

2006年収穫は順調に進んでいる

ラ・マンチャ原産地呼称統制委員会に加盟しているワイナリーの収穫作業がほぼ終わりに近づき、2006年の収穫結果は大変期待のできるものになりそう。黒ぶどうは特に品質が良く、衛生状態も推定アルコール度数も期待以上のものであった。白ぶどうに関してアイレン種等の時期を通して好天気が続いた事が影響した。黒ぶどうの収穫量は前年を10~15%上回る予想であり、白ぶどうに関しては前年と同様となる模様。

フミーリャ

WinesfromSpain 9月3日

早めの収穫

昨年に比べ量は少ないが、よりよい状態のぶどうの収穫が見込まれる。昨年同様、早秋、春夏の異常な高温、8月中旬の雲の影響により、収穫を通常より10日から15日程度早めたボデガが多かった。まず最初に収穫される品種はシャルドネで、そのすぐ後にメルローが収穫される。遅めに収穫される品種はカベルネ・ソービニオン、モナストレルである。この地域は多くのぶどう品種にとってはあまりにも高温であり、降雨量が少なすぎる上に非常に不規則であるという過酷な条件が揃いつづけているが、だからといってよいぶどうが生育できない、という意味ではない。理由はモナストレル種にある。地元固有品種であるためこの過酷な気候条件に非常によく適応しており、この品種は地域のぶどう畑の85%(ムルシアと隣のアルバセテ県で約32,000ha)を占める。

リベラ・デル・ドゥエロ

プレスリリース9月29日

満足のいく収穫

今期の大きな特徴は、8月最終週から9月中旬まで続いた高温である。この時期はぶどうの成熟過程の終わりとなり、高温気象が影響して、例年より約17日も早く収穫作業が開始された。しかしながら、今年一年を通してぶどうにとって好天気が続き、冬や春にあった降雨はぶどうの萌芽、開花や結実を促し、また9月10日頃にあった降雨は実の適正な成熟度合いに貢献した。収穫されたぶどうの衛生状態は良好で、その品質は満足のいくものである。

栽培面積(ha)	20,389
株仕立て(%) / 垣根仕立て(%)	63 / 37仕立て
新規植え込み(ha)2006	233.83
収穫作業の開始	9月4日
収穫の早い品種	メルロー、テンブラニーリョ(赤ワイン用) アルビーリョ(白ワイン用)
収穫量(kg)2004/2005	75,400,089 / 64,275,179
登録ワイナリー数	231(新規登録社含む)
2006年新規登録ワイナリー数	13(今期から登録)
稼働しているワイナリー数	170(9月25日現在)
登録栽培家数	8,551
臨時スーパーバイザー数	236

リアス・バイシャス

プレスリリース9月7日

2006年はDO史上最大の収穫量となる

ぶどうの成熟状況

ぶどうが各ボデガに届けられるまで断定的な事はいえないが、当DOの技術部によると、ぶどうの衛生状態や熟成度合いは適度であったと報告されている。ぶどうの成熟に大きな影響を与える開花の時期は特に好天気が続き、その結果今期のぶどうの収穫量やその品質には大きな期待ができそう。予測では収穫作業は9月中旬に開始し、コンダド・ド・テアそしてオ・ロサル地区、その後はバル・ド・サルネス、リベイラ・ド・ウリャとソトマヨール地区を順に作業が始められる。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)の報告書によると、今期の収穫は豊作で昨年に比べ10%ほど増え、DOが始まって以来の大量収穫となる予想。現在統制委員会は3,200haの畑を認定しており、栽培家は6,307に及び登録ボデガは200を数える(181は登録済みで19は手続き中である)。

厳重な管理

3,200haに及びDOの栽培面積を管理するために、統制委員会は各ボデガに最終搬入通知書(PVT)の提出を義務付け、それぞれのワイナリーに搬入されたぶどうの総量を把握している。その他にも、登録している6,307の栽培家には、DOが発行している個人認証用チップを配布し、そこには各人の個人データの他に、所有する畑の数や面積、そして販売可能なぶどうの量までも記録されている。栽培家からぶどうを仕入れるワイナリーは、その認証チップを元にぶどうの購入を行い、DOリアス・バイシャスのワインを作る事が可能となる。スーパーバイザーは、統制委員会の規定である11,000kg/1haのぶどう最大収穫量を各ワイナリーに遵守させている。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。

過去5年の収穫量

(kg)

2001	2002	2003	2004	2005
16,814,166	13,253,242	16,420,298	22,768,665	21,881,175

ソモンターノ

WinesfromSpain 10月8日

2000万キロのぶどうの収穫をもって、今年の収穫は終了

8月8日から始まっていた今年の収穫は、カベルネ・ソービニオンとモリステル種の収穫をもって10月4日に終了した。最終的に2020万キロの収穫であり、昨年より17.6%多い結果となった。ソモンターノでは多品種が認可されており、全部で13種類のぶどうが収穫され、主な品種としてはカベルネ・ソービニオン6.9万キロ、メルロー5.4万キロ、テンブラニーリョ3.3万キロ、シャルドネは1.8万キロであった。昨年の収穫に比べて収穫が増えた原因として2点挙げられる。ひとつは今年新たに300ヘクタールの畑が登録されたことであり、もうひとつは1ヘクタールあたりの収穫量が昨年より若干増えたこと(今年は5200キロ)のためである。また今年は大変天候に恵まれ、ぶどうの成熟も順調に推移し、最終的にはすばらしいぶどうを収穫することができた。

リベイラ・サクラ

プレスリリース10月8日

リベイラ・サクラ原産地呼称統制委員会の発表によると、10月8日現在の同DO下の収穫作業は順調に進んでおり、101ある登録ワイナリーの内、95は収穫を終えており、残り6ワイナリーは収穫の最中にある。今まで収穫されたぶどうの量は510万kgに及び、主要品種であるメンシアはその85%(432万kg)を占める。

ルエダ

プレスリリース10月4日

収穫作業はほぼ終了、収穫量は前年対比25%増

ルエダ原産地呼称統制委員会(以下統制委員会)では、収穫作業はほぼ終了に近づいており、その収穫量は昨年に比べ25%増加したと発表した。今期の収穫の特徴はその早さにあった。作業の機械化が進んだためと、その他には昼夜を通しての続いた高温が、ぶどうの成熟を早め、結果的により早く、そしてより多くの収穫ができたことと統制委員会が分析している。今年新たに収穫できる畑が増えたことと、春先によくおこる霜の被害がなかったこと、などによって収穫量が格段に増えた。白ぶどう品種の収穫量は現時点で425万kgを記録し、前年の339万kgを大きく上回っている。特にルエダ地方の固有品種であるベルデホ種の収穫量は290万kgであった。



Vinedos de Espana (スペインのぶどう畑)

2006年8月、スペインに新しいワインの名称が誕生しました。

新しいvino de mesaの名称

名称 / Viñedos de España ビニエドス・デ・エスパーニャ

官報公示日 翌日発効 / 2006年8月2日

ぶどうの生産地域 / スペイン17自治州のうち以下の州
アンダルシア、バレアレス、カナリア、カスティーリャ・ラ・マンチャ、カタルーニャ、エクストレマドゥーラ、マドリッド、ムルシア、ナバラ(DOCリオハを含む村落は除く)、バレンシア

認可ぶどう品種 / 各州で認定品種を決定

ワインのタイプ / ビニエドス・デ・エスパーニャを名乗ることができるワインは以下のとおり

- 1 ビーノ・デ・メサ(一般的なボトルワイン)、リキュールワイン、過熟したぶどうを使用した甘口ワイン、微発泡ワイン
- 2 白とロゼワインは最低アルコール度数は11度、酸度は酒石酸換算でリットルあたり4g以上、亜硫酸はリットルあたり5g以下の糖分のワインには180mg/l、リットルあたりの糖分が5以上のワインでは230mg/l以下とする。赤ワインに関しては、最低アルコール度数が12度、酸度は4g以上、亜硫酸はそれぞれ140mg/l、190mg/l。

許可されている容器 / すべてのタイプのガラス容器。いわゆるバッグ・イン・ボックスと呼ばれる紙の箱。後者の場合は1.5リットル以上で5リットル以下のもの。

ワインの官能検査 / ワインはクリーンで輝きがあり(赤ワインの場合は赤い色にむらがなく)、ぶどう品種からくる新鮮なアロマを感じる事ができ、口に含んでフレッシュ、おいしくてバランスがとれていること。正しい熟成以外の酸化臭はあってはならない。官能検査においてアロマや味、色において欠点のあるものは排除すること。

[解 説]

誕生の背景には、スペイン国産のテーブルワインをどう扱うかという問題がありました。EUおよびスペインの現行のワイン法によると、ピラミッド型の法体系の中で最も下部を占めるテーブルワイン(Vino de Mesa)はほとんど何の制約もなくワインを造ることができる反面、アルコール度数、使用されているぶどうの品種、生産地域はあらかスペインの原産のぶどうを使用しているか否かも表示ができませんでした。したがって廉価な輸入ワインと混ぜてしまっても区別が付きませんでした。

そこで、スペインの国産のテーブルワインであることを表示できるようにするためにこのシステムが誕生しました。カテゴリー的にはVinos de la Tierraと同等になります。

ただすべてのワイン生産州で生産されるわけではありません。現在はスペイン17州のうち10州で生産されるぶどうを使用した際に名称が認められます。代表的な生産地であるリオハやリベラ・デル・ドウエロを含むカスティーリャ・イ・レオン州やガリシア州ではこの名称ワインの製造は認められていません。

認証はスペイン農林水産食糧省認定の民間の認証団体または各州認定の公立の認定機関によって行われます。

この名称のワインを生産希望の各社は、前もってその意思を認定機関に連絡しなければなりません。そして毎年12月10日までにViñedos de Españaのワインに使用したワインの総量、ぶどう栽培農家リスト、品種別に分けたぶどうの総量、果汁または出来上がったワインを購入した場合はその総量も届け出る必要があります。

そのほかワインの貯蔵会社、ボトリング会社などにも各種の登録の義務を課しております。また、すでにDOワインやビーノ・デ・ラ・ティエラのワインを生産しているワイナリーでもViñedos de Españaの名称ワインを造ることは可能です。



DOウクレス

ラ・マンチャ地域に新しいDOが誕生。

今年7月28日にスペインの官報によって、ラ・マンチャ地域に新しいDOが誕生しました。名称は「ウクレス」で、クエンカ県とトレド県にまたがる小さなDOで、一部DOラ・マンチャに含まれていた地域を含みます。

この地域は生産者がVino de Tierra de la Castillaを生産することも

新DO Uclés情報

名称 / Uclés ウクレス

州令発効日 / カスティーリャ・ラ・マンチャ州令2005年4月22日及び2006年2月28日

官報公示日 翌日発効 / 2006年8月23日

URL / www.vinosdeucles.com/

e-mail / info@vinosdeucles.com

場所 / カスティーリャ・ラ・マンチャ州クエンカ県及びトレド県にある認定された村
クエンカ県: Acebrón, Alcázar del Rey, Almendros, Belinchón, Carrascosa del Campo, Fuente de Pedro Naharro, Horcajo de Santiago, Huelves, Huete, Langa, Loranca del Campo, Tribaldos, Uclés, Valparaiso de Arriba, Valparaiso de Abajo, Vellisca, Villamayor de Santiago, Villarrubio, Zarza de Tajo
トレド県: Cabezamesada, Corral de Almaguer, Santa Cruz de la Zarza.

認可ぶどう品種 / 黒:セシベル(テンプラニーリョ)、カベルネ・ソービニオン、メルロ、シラー、ガルナッチャ・ティンタ。現在認定されているのは赤ワインのみ

地理的条件 / スペイン中央地南部に位置する。アルトミラ山地を境に西部と東部に分かれ、西部は海拔500~800mであり、東部は600~1,200mに達する。地質学的な区分は以下の通り

アルトミラ山地: 急峻な地形で、石灰質の豊富な土壌である。

西部地域: ならかな地形だが、堆積地や谷も広がっている。

東部地域: くぼ地があり、第三紀の地層が広がっている。

大陸性気候が支配的でありながら、地形の起伏により地域ごとの微気候が形成されている。それに加え、地中海性気候の影響があり、降雨量が少なく、亜乾燥地帯である。

できるため、差別化をするためにあえて厳しい基準のDOとなっております。

そのため、ぶどうの栽培方法や最大収穫量を制限するとともに、化学分析のパラメーターや官能検査での特徴も行われます。

現在DOに参加しているワイナリーは8社です。

ぶどう植樹方法 / 1ヘクタール当たり1,000~4,000株と規定し、採用される植樹方法や仕立て方法によるものとする。灌漑は最低必要現に抑え、緊急時にのみ用いるものとし、灌漑支援総合サービス機構(S.I.A.R.)の指示に従うものとする。また、肥料についてもS.I.A.R.のアドバイスに従う。ぶどうの樹齢によって、その畑を3つのグループに区別する
グループ1: 樹齢40年以上の畑 グループ2: 樹齢15年以上の畑
グループ3: 樹齢6年以上の畑
グループ3の樹齢に満たない畑からのワインは「ウクレス」ワインとしては認定されない。

最大収穫量 / 畑の樹齢に応じて、収穫量を以下のように規定する:

グループ1(樹齢40年以上の畑):5,000kg/ha

グループ2(樹齢15年以上の畑):6,500kg/ha

グループ3(樹齢6年以上の畑):8,000kg/ha

グループ3において、規定以上の収穫量の場合、「ウクレス」ワインを作る事はできない。

最大搾汁率 / 2.5kg/cm²以下の圧力で搾汁を行い、収穫100kg当たり70ℓのワイン生産を上限とする。その後乳酸発酵を行う。

醸造場所 / 上記に定められた生産地域内で醸造が行われなければならない。

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12度である。

Vino Joven:かもし仕込み(果皮とか種子などと一緒に漬け込むこと)は4日以上行われなければならない。なお、このようなヤングワインを熟成させる場合、最大330ℓのオーク樽で2ヶ月以上熟成を行い、ラベルにその期間を明記しなければならない。

Vino de Crianza:かもし仕込みの工程期間を7日以上とする。熟成期間は、収穫年から起算して2年以上行われなければならない。その際最大330ℓのオーク樽で6ヶ月以上熟成を行い、瓶熟成を最終工程とする。

Vino de Reserva:かもし仕込みの工程期間を7日以上とする。熟成期間は、収穫年から起算して36ヶ月以上行われなければならない。その際最大330ℓのオーク樽で12ヶ月以上熟成を行い、瓶熟成を最終工程とする。



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」

東京(第1回目)に続き、名古屋、札幌、大阪、福岡、東京(第2回目)で開催されました。

昨今のスペインワインやスペインの食材、スペイン料理などの人気ぶりを反映して、どの会場も昨年同様に大勢の入場者で賑わいました。また、同時に開催したスペインワインセミナー(講師:「レストランロオ

ジェ」チーフソムリエ中本聡文氏、「ヴィノテーク」シニアエディター蛭沢登茂子氏)も大好評で、当日は各会場ともキャンセル待ちの熱心な方々が大勢お見えになり、急遽席を増やして対応したほどでした。



東京会場(第1回目)

6月12日(月)センチュリーハイアット東京
出展輸入元社/34社 入場者/約600人



名古屋会場

6月27日(火)ヒルトン名古屋
出展輸入元社/20社 入場者/約260人



札幌会場

7月4日(火)京王プラザ札幌
出展輸入元社/13社 入場者/約130人



スペインワインセミナー
スペイン大使館経済参事官 ICEX
セミナー風景



大阪会場

9月22日(金)ウェスティンホテル大阪
出展輸入元社/25社 入場者/約250人



福岡会場

9月29日(金)ソラリア西鉄ホテル
出展輸入元社/17社 入場者/約120人



辰巳 琢郎さんも来場



東京会場(第2回目)

10月5日(木)東京全日空ホテル
出展輸入元社/30社 入場者/約440人



「スペイングルメフェア 2006」が開催されました。



9月20日、21日の2日間、東京赤坂のニューオータニホテル本館において、第6回スペイングルメフェアが開催されました。今年の出展者数は49社。昨年の55社に比べれば若干数は減ったものの、より厳選された食材が並んだと評価できます。

ワインの出展社数は24社。今回の特徴はこれまでになくスペインの広い範囲のワイナリーが集ったことです。日本初のDOの出展も数多くありました。ガリシア州の

モンテレイ、リベイロ、カスティージャ・ラ・マンチャ州のマンチュエラ、メントリダ等です。また今回はリオハのワインの出展社が7社もあり、存在感をアピールしていました。

食品もあわせ、2日間で650名を超える来場者がありました。

昨今のスペインブームに歩調を合わせて、ますますスペインの高級食材およびワインが注目されています。



「スペインワイン店頭フェア 2006」開催

東京都内の下記百貨店にて「スペインワイン店頭フェア」が開催されます。期間中は、スペインワインのポスターやPOPなどによる飾り付け、ワインアドバイザー(J.S.A.資格所有者)による試飲など、スペインワインのPRや販売促進が行われます。

百貨店名	開催期間	アドバイザー派遣期間
高島屋日本橋店 和洋酒売り場	10月11日(水)~10月17日(火)	10月11日(水)~10月16日(月)
東急百貨店東横店 和洋酒売り場	10月25日(水)~11月1日(水)	10月25日(水)~10月30日(火)
小田急百貨店新宿店 和洋酒売り場	11月1日(水)~11月6日(月)	11月1日(水)~11月6日(月)
東急百貨店本店 和洋酒売り場	11月2日(木)~11月8日(水)	11月2日(木)~11月7日(火)

