

Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

Apr.2007.Vol.29

CONTENTS

- CAVA(カバ)の規定が変更
- 2006年のワインの生産量、前年を11%上回る
- カンタブリア州に初の地域ワイン誕生
- DOリベラ・デルドゥエロ、2006年はGood
- FOODEX JAPAN 2007 終了
- スペインワインコンテスト2007 受付け間近
- スペインワイン対日輸入量、3年連続増加

<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
TEL.03-5575-0431 FAX.03-5575-6431
<http://www.spainbusiness.jp>



Your roads to quality

25years

CAVAカバの規定が変更されました

1991年11月14日に制定されたCAVAの規定が以下の通り変更となりました。

(2007年2月27日官報公示、翌日発効) 以下抜粋



- ピノ・ノワール品種の使用がカバ・ブランコ(白)にも可能となりました。(今まではロゼのカバにのみ認められていました。)これにより DO カバの認定品種は以下の通りとなります。
白ぶどう品種: マカベオ(ピウラ)、チャレッコ、パレリヤーダ、マルバシア(スビラット・パレント)、シャルドネ
黒ぶどう品種: ガルナチャ・ティンタ、モナストレル、ピノ・ノワール、トレパット(ロゼカバのみ)
なお、主要品種はマカベオ、チャレッコ、パレリヤーダのままです。
- 品種を問わず最大収穫量を1haにつき12,000kgに統一。
- 1haにつき植樹密度は1,500～3,500株の範囲内にとどめること。また、1haごとの芽の最大数は品種別に以下の通り定められました。
チャレッコ、シャルドネ: 50,000芽
パレリヤーダ: 30,000芽
マカベオ、その他: 40,000芽
- 糖分によるタイプ分類は以下の通り設定されました。
Brut Nature 3 g/l まで。(残糖分であって、補糖はなし)
Extra Brut 6 g/l まで
Brut 15 g/l まで
Extra Seco 12 g/l から 20 g/l までの間
Seco 17 g/l から 35 g/l までの間
Semi-seco 33 g/l から 50 g/l までの間
Dulce 50 g/l 以上
- カバのコルクまたは王冠には瓶詰めをした会社の登録番号と瓶詰め(ティラへ、糖分と酵母を加えた過程)を行った日

付イニシャルを入れなければなりません。単独品種で造られたカバの場合はマカベオのM、モナストレルのMOのように品種がわかるイニシャルを記入すること。

- Reservaの表示が正式に決定しました。カバにおけるReserva(レセルバ)の表示は、ティラへから滓抜き(デグェジェ)までの期間を15ヶ月以上経たものに限ります。
- Gran Reserva(グラン・レセルバ)の表示はBrut Nature、Extra Brut、Brutタイプのカバにのみ認められます。また、ティラへからデグェジェまでの期間を30ヶ月以上経て、なおかつボトル替えをしていないカバに限ります。その他にも収穫年次の表示や実際の製造社名の表示が義務付けられました。

上記の変更点以外に付帯条項として、カバの元となるベースワイン及びカバのテイスティング委員会の新設が追加されました。この委員会はDO管

理・監視部外のテイスターにより構成され、各ボデガが提出したベースワインとカバの分析および官能テストを行います。まず最初にカバの製造にふさわしいベースワインを評価・認定し、合格したベースワインだけがカバの製造に使用されます。出来上がったカバも最終的に評価され、合格したものだけが出荷を許されます。対象となるベースワインは、カバを造る目的で製造されたワインで、他のDOからの認定を受けていないものに限ります。

その他にもGran Reserva(グラン・レセルバ)の表示を希望するカバに関しての認定基準が新しく設けられました。既述のように、Gran Reservaワインの表示は、熟成期間30ヶ月以上経なければならず、またBrut Nature、Extra BrutとBrutタイプにのみ認められます。サンプルとして提出されたカバの分析は公的試験所で行われ、官能テストはテイスティング委員会が行うこととなります。Gran Reservaカバの高品質を保障するため、これらのテストに合格したGran Reservaワインは2年間その表示が認められる事になり、その期間が経過した後もう一度認定作業を受けなければなりません。その他にもDOが必要と認めた場合、Gran Reservaのカバは何度でも認定作業を受けなければなりません。



2006年のワインの生産量、前年を11%上回る

農林水産食糧省発表のデータによると、2006年のワインの生産量は39,260,072hlで、前年の35,344,351hlに比べ11%、約400万hl増えました。しかし2004年の記録的な生産量41,910,000hlには及びませんでした。

この中で最も生産量が多かったのは赤ワインで、全体の52%を占めています。またDOワインは全体の65%でした。州別にみると、最も生産が多かったのはカタルーニャで約304万hl、次がリ

オハ州で200万hl、カスティーリャ・ラ・マンチャ州が155万hl、カスティーリャ・イ・レオン州が124万hl、そしてバレンシア州の108万hlと続いています。

ワインの生産量の中で2006年に最も大きな伸びを示したワインのカテゴリーはVinos de Tierraで、前年245万hlの生産量から409万hlに達しました。

出典 WinesfromSpain 3月22日

カンタブリア州に初の地域ワイン誕生

スペインの農業水産食糧省(MAPA)がこの程スペイン政府官報(BOE)に新しい地域ワイン(Vino de la Tierra)を二つ発表しました。新しく誕生した地域ワインはVdT Costa de Cantabria(コスタ・デ・カンタブリア)とVdT Tierra de Liébana(ティエラ・デ・リエバナ)です。二つともスペイン北部のカンタブリア州に位置しており、VdT Costa de Cantabriaの認定黒品種はオンダリビ・ベルザ、ベルデホ・ネグロ、白品種はゴデーリョ、アルビーリョ、シャルドネ、マルバシア、オンダリビ・ズリ、ピカポルそしてベルデホ・ブランコ。VdT Tierra de Liébanaの認定黒品種は

メンシア、テンプラニーリョ、ガルナチャ、グラシアノ、メルロー、シラー、ピノ・ノワール、アルバリン・ネグロとカベルネ・ソーヴィニオン。白品種はパロミノ、ゴデーリョ、ベルデホ、アルビーリョ、シャルドネとアルバリン・ブラン。

注釈 カンタブリア州はバスク州の西隣で、これまでほとんどワインの商業的な生産は行われていなかった地域です。

出展: WinesfromSpain 1月5日

DOリベラ・デル・ドゥエロ、2006年はGood

3月22日、リベラ・デル・ドゥエロ原産地呼称委員会はマドリッドで2006年ビンテージワインの評価を「Buena (Good)」と発表しました。

DOリベラ・デル・ドゥエロのヒメネス委員長は、2006年の収穫は「適度の降雨量に恵まれ、実の生育及び果房の大きさも適正だった」と評価。「ぶどうの収穫量は非常に多く歴史的なもの

だった*。ワインはよいアローマを持ち、果実味がタンニンや酸度とうまく溶け合い、バランスがよい。樽熟成のための“十分な力強さ”があるワインである」と語った。

WinesfromSpainからの抜粋

* 2006年は9700万Kg、2005年は6427万Kg

注 リベラ・デル・ドゥエロの2006年の収穫情報はニュースレター 12月号に掲載されています。



FOODEX JAPAN 2007 終了

3月13日から16日まで、千葉市幕張メッセで第32回国際飲料・食品展が開かれました。スペインからは、スペインナショナルブース(ICEXブース)105社、カスティーリャ・イ・レオン州ブース(Excal)35社、個別出展1社の合計141社が参加し、過去最大の出展社数となりました。中でもワイン関連出展社は群を抜いて多く、全体のちょうど半分、70社に達しました。出展されたワインのDOは多岐にわたり、これまで日本ではあまり紹介されていなかったバスク州のチャコリ、ガリシア州のリベイロや首都マドリッドで造られるビーノ・デ・マドリッドなどに注目が集まりました。またフードエクス開催に合わせて、カバ業界の新しい協会-Pimecava(ピメカバ)が試飲会を独自で開催いたしました。



スペインワインコンテスト2007受付期間近



も、スペインワインに対しての正しい知識を持ったソムリエの存在が不可欠の主旨で今回も開催されます。

■主催：

スペイン大使館経済商務部、
スペイン貿易庁(ICEX)

■後援：

社団法人日本ソムリエ協会、全国酒類業務用卸連合会、日本洋酒輸入協会、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

■対象・参加資格：

ソムリエとして実務経験3年以上の方

■スケジュール：

2007年5月～専門誌、業界紙等に広告を掲載し参加集開始

2007年5月上旬～1次試験問題送付開始(URLよりダウンロード可)

2007年7月27日(金)1次筆記試験解答の応募締め切り(当日消印有効)

2007年9月28日(金)2次試験、公開決勝(センチュリーハイアット東京)

■選考方法：

1次試験 筆記試験(採点の結果から15名を選考)

2次試験 筆記および利き酒(5名を選考)
決勝・公開審査 決勝進出者5名による実技および口頭試問

■賞品：

優勝者・準優勝者 スペイン研修旅行
公開審査進出者全員 副賞

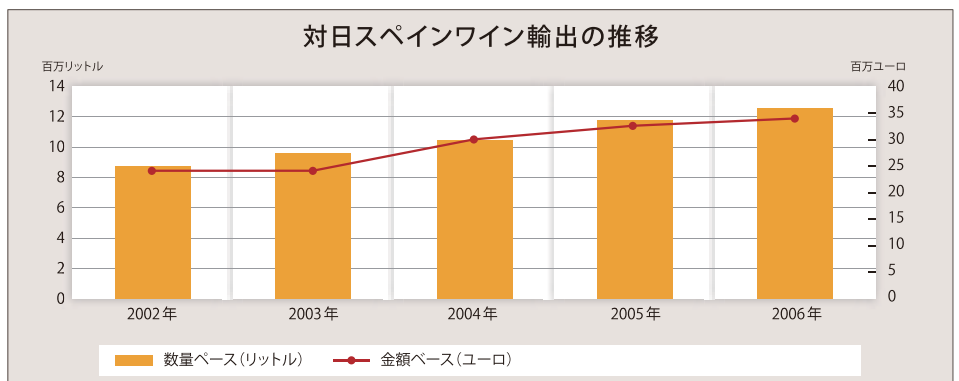
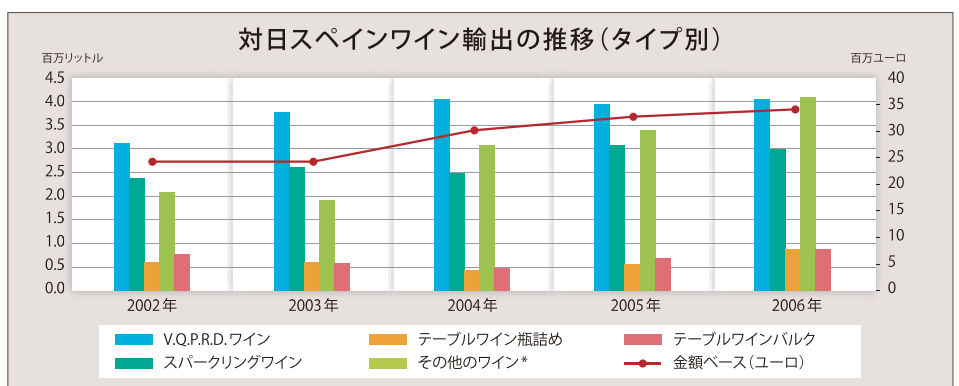
お問い合わせ：

スペインワインコンテスト運営事務局
〒102-0083
東京都千代田区麹町5-1 弘済会館ビル6F
(株)スペースメディアジャパン内
TEL: 03-3512-5672 / FAX:03-3512-5680
E-mail: spainwine2007@smj.jp

スペイン大使館経済商務部、スペイン貿易庁(ICEX)は2003年、2005年に引き続き、今年、第3回目のスペインワインコンテスト2007を開催します。
ワインの需要が急激に伸びている中、スペインワインの認知度を高めるため、そしてより多くの方々に品質の向上が著しいスペインワインを飲んで頂くために

スペインワイン対日輸用量、3年連続増加

スペインワイン連盟(FEV)が発表した2006年対日スペインワイン輸出統計によると、スペインからのワインの輸用量及び輸出金額がそれぞれ7.8%と5.7%増加。この統計はスペインの関税局が発表しているデータを元に編集されたものですが、それによればスペインワインの対日輸用量と金額は3年連続の増加となりました。その中でも特にバルクのテーブルワインが大きな伸び率を示し(数量42.7%増、金額34%増)、スパークリングワイン(同20.1%、10.8%増)V.Q.P.R.D.ワイン(同3.0%、6.8%増)がこれに続いています。また特筆すべき点としては、スパークリングワインの輸用量が400万リットル、輸出金額も1,500万ユーロを突破し、その好調さが顕著になっています。
より詳しい統計内容は
www.jp.winesfromspain.comに掲載しておりますので、ご覧ください。





DO ラ・マンチャ産ワインの輸出量が、過去最高の伸びを達成

ラ・マンチャ原産地呼称(DO ラ・マンチャ)ワイナリーによる 2006 年度ワイン総輸出数は 1,551,191C/S に上り、前年比 13.8%という高い伸びを示しました(前年度総輸出数は 1,362,353C/S)。2003、2004、2005 年に続き、またひとつ記録を塗り替えたこととなります。

国別輸出先では例年通りドイツと英国がトップを争っており、2006 年は輸出数 396,596C/S、前年比 36%増で英国が再び一位を占めました(2005 年の英国向け輸出数は 290,908C/S)。一方、ドイツ向け輸出数は 2005 年の 362,127C/S に対し今年度は 381,320C/S で伸び率は 5.2%でした。

両国に続いてオランダも 150,932C/S、伸び率 10.5%で三位をキープしており、一人当たりのラ・マンチャワイン消費量では群を抜いてトップを維持。一方、2 年前から DO ラ・マンチャワイン輸入国順位で四位に躍り出た米国は、2005 年度の 78,365C/S に対し今年度は 129,717C/S で前年比 65.5%という驚異的な伸びを示しました。比較的手ごろな値段で良質なワインを提供するラ・マンチャにとって北米は主要マーケットになるであろうという予測を裏付ける数字となっています。更に、スペイン国内で生じている現象とは逆に米国ではワイン消費量が伸び続けている現状からしてその潜在能力はより一層のマーケットの成長を期待させるものであり、2010 年を待つまでもなく消費量ではフランスを追い抜くワイン消費国となる可能性が大であると言えます。

五位は 52,202C/S、伸び率 5.1%のスイス。六位と七位はそれぞれロシア(43,100C/S)とスウェーデン(42,175C/S)が占めましたが、前者の場合は DO ラ・マンチャワイン主要輸出国の中でも 84.2%という最も高い伸び率であったのに比べ、後者は前年比マイナス 44.9%と後退し、状況はまったく異なっています。日本場合は、26,090C/S で前年に比べ 43%減少しました。

話をロシアへ戻しますと、圧倒的多数の消費者がウォッカを

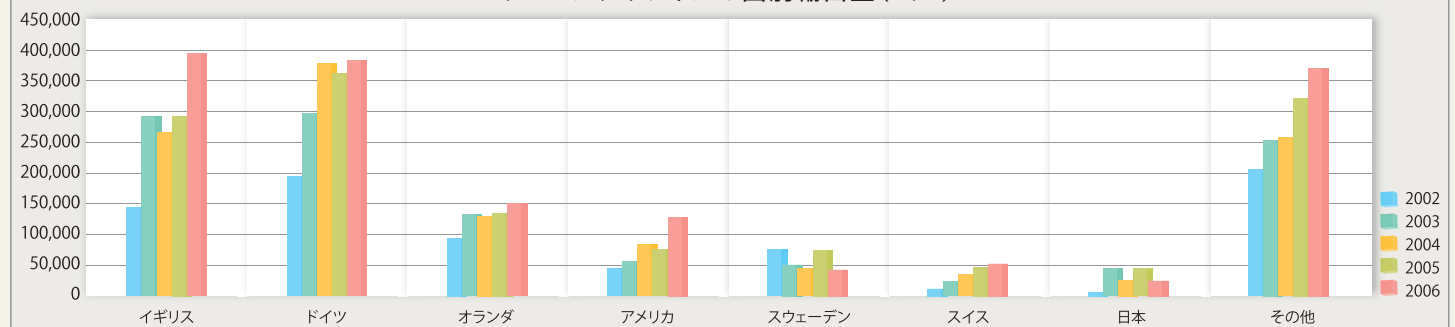
中心とする強い酒類に慣れ親しんできているロシアでも多くの消費者が近年ワインなどのより健康的なアルコール飲料にシフトしてきており、輸出先として有望視される魅力的なマーケットであることが注目されています。DO ラ・マンチャのワイナリーがそうした理由でこの広大な国に注目され、それが功を奏し、前述のような驚異的な伸びという結果となって表れたと言えます。DO ラ・マンチャワイン販売業者はこの伸びは今後も続くと確信しています。

このように、DO ラ・マンチャワインの輸出先の大部分は従来通りヨーロッパ諸国ではありますが、ここ数年間で多様化傾向が目立ってきたということが出来ます。2005 年度の輸出先は 66 カ国であったのに対し、2006 年度には 81 カ国に達しており、今や DO ラ・マンチャワインはヨーロッパ 35 カ国、アフリカ 11 カ国、南北アメリカ 20 カ国、アジア 12 カ国、オセアニア 3 カ国と 5 大陸すべてで飲まれています。

これはひとえに DO ラ・マンチャのワイナリーが一丸となつての国際化への努力の賜物であり、これにより DO ラ・マンチャが比較的手ごろな価格で多種多様な上質ワインを提供する産地であるとの認識が高まり、DO ラ・マンチャの存在を認知する国がますます増えていくものと思われます。

DO ラ・マンチャワイン輸出量の大きな伸びは自然発生的に生じたものではなく、ワイナリーが力を合わせての努力の結果であり、同時に最近数年間に実施されたインフラ整備とぶどう園再編成の結果であることは明らかです。

ラ・マンチャワインの国別輸出量 (C/S)



	イギリス	ドイツ	オランダ	アメリカ	スウェーデン	スイス	日本	その他
2002	145,255	195,951	96,387	45,134	78,287	11,137	7,112	208,564
2003	290,850	298,873	131,469	58,661	50,827	24,759	45,434	253,676
2004	268,054	379,831	130,488	86,937	46,255	35,644	27,824	258,698
2005	290,908	362,127	136,525	78,365	76,536	49,635	45,619	322,647
2006	396,596	381,320	150,932	129,717	42,175	52,202	26,090	371,388



DO ラ・マンチャワイン認証シール

発行数 8% 以上の伸び

-樽熟成ワインが増加

ラ・マンチャ原産地呼称統制委員会が2006年度中に発行したDOラ・マンチャワイン認証シール総数は4,444,543C/Sに達し、前年度の発行総数4,087,525C/Sに比べ、8.7%の伸びを示しました。

認証シール発行数のこの顕著な伸びは、国内向けも含めてDOラ・マンチャ・ブランドの基盤固めが進み、成長し続けていることを意味しており、このことはスペイン国内でのワインの消費量が年々減少し続けてい



る現状からみて大きな功績です。

また、原料ぶどう品種を表示するヴァラエタルワインや、醸造後直ちに瓶詰めされるビノ・ホベン、トラディショナル・ワイン(若飲みワインと熟成ワインの中間に当たる分類)、樽熟成ワイン等のタイプ別分類の確立といった多様化への取組みも順調な結果に反映しています。

タイプ別分類の実績としては推定ベースでビノ・ホベン944,316C/S、トラディショナル・ワイン1,932,102C/S、樽熟成のうちクリアンサ747,500C/S、レセルバ724,484C/S、グランレセルバ61,508C/S、スパークリングワイン36,464C/Sとなっています。前年比の伸び率はビノ・ホベンが12.3%、レセルバでは46.7%という大きな伸びで、クリア

ンサも75,000C/Sの伸びを達成しましたが、トラディショナル・ワインとグランレセルバではそれぞれ41,666C/S、13,333C/Sの減少を見ました。

総合的な結論として、樽熟成ワインではDOラ・マンチャワインの歴史上初めて出荷数1,500,000C/Sを上回り、同時について最近までこの地方ではほとんど見られなかったタイプ(樽熟)のワインの出荷が相当数に上りました。品質、多様性ともに更に発展する余地があり、今後の期待されています。

