

EUワイン法改正に伴う新たな呼称が決定

EUのワイン法改正にともない、2009年8月1日より、これまでの「指定地域高級ワイン VCPRD」の呼称が廃止され、大きく2つの新呼称デノミナシオン・デ・オリヘン・プロテヒーダ「保護原産地呼称 Denominación de Origen Protegida DOP」とインディカシオン・ヘオグラフィカ・プロテヒーダ「保護地理的表示 Indicación Geográfica Protegida IGP」(ビノ・デ・ラ・ティエラを含む)がそれに代わることになった。「保護原産地呼称 (DOP)」の中にはデノ

ミナシオン・デ・オリヘン (Denominación de Origen DO)、デノミナシオン・デ・オリヘン・カリフィカーダ (Denominación de Origen Calificada DOCa)、ビノ・デ・カリダ・コン・インディカシオン・ヘオグラフィカ (Vino de Calidad con Indicación Geográfica VC) 及びビノス・デ・パゴ (Vinos de Pago VP) が含まれることとなった。2009年9月現在、スペインの「保護原産地呼称ワイン (DOP)」の数は82となっている。以下の表にまとめた。

DOP原産地保護指定

Nombre región determinada	Nivel de protección	Nombre región determinada	Nivel de protección	Nombre región determinada	Nivel de protección
Abona アボナ	DO	Granada グラナダ	VC	Ribeiro リベイロ	DO
Alella アレーリャ	DO	Gran Canaria グラン・カナリア	DO	Ribera del Duero リベラ・デル・ドウエロ	DO
Alicante アリカンテ	DO	Guijoso ギホソ	VP	Ribera del Guadiana リベラ・デル・グアディアーナ	DO
Almansa アルマンサ	DO	Jerez-Xérès-Sherry ヘレス・ケレス・シェリー	DO	Ribera del Júcar リベラ・デル・フーカル	DO
Arabako Txakolina -Txakolí de Álava アラバコ・チャコリナ	DO	Jumilla フミーリャ	DO	Rioja リオハ	DOCa
Arlanza アルランサ	DO	La Gomera ラ・ゴメラ	DO	Rueda ルエダ	DO
Arribes アリベス	DO	La Mancha ラ・マンチャ	DO	Sierras de Málaga シエラ・デ・マラガ	DO
Bierzo ビエルソ	DO	La Palma ラ・バルマ	DO	Somontano ソモンターノ	DO
Binissalem ビニサレム	DO	Lanzarote ランサローテ	DO	Tacoronte-Acentejo タコロンテ・アセンテホ	DO
Bullas ブーリャス	DO	Málaga マラガ	DO	Tarragona タラゴナ	DO
Calatayud カラタユド	DO	Manchuela マンチュエラ	DO	Terra Alta テラ・アルタ	DO
Campo de Borja カンポ・デ・ボルハ	DO	Manzanilla Sanlúcar de Barrameda マンサニーリャ・サンカール・デ・バラメーダ	DO	Tierra de León ティエラ・デ・レオン	DO
Campo de La Guardia カンポ・デ・ラ・グアルディア	VP	Méntrida メントリダ	DO	Tierra del Vino de Zamora ティエラ・デル・ビーノ・デ・サモラ	DO
Cangas カンガス	VC	Mondéjar モンデハール	DO	Toro トロ	DO
Cariñena カリニェナ	DO	Monterrei モンテレイ	DO	Uclés ウクレス	DO

Nombre región determinada	Nivel de protección	Nombre región determinada	Nivel de protección	Nombre región determinada	Nivel de protección
Cataluña カタルーニャ	DO	Montilla-Moriles モンティエリャ・モリレス	DO	Utiel-Requena ウティエル・レケーナ	DO
Cava カバ	DO	Montsant モンサン	DO	Valdeorras バルデオラス	DO
Cigales シガレス	DO	Navarra ナバーラ	DO	Valdepeñas バルデペーニャス	DO
Conca de Barberá コンカ・デ・バルベラ	DO	Pago de Arínzano パゴ・デ・アリンサノ	VP	Valencia バレンシア	DO
Condado de Huelva コンダード・デ・ウエルバ	DO	Pago de Otazu パゴ・デ・オタズ	VP	Valtiendas バルティエンダス	VC
Costers del Segre コステルス・デル・セグレ	DO	Pago Florentino パゴ・フロレンティーノ	VP	Valle de Gúímar バジェ・デ・グイマール	DO
Chacolí de Bizkaia - Bizkaiko Txakolina チャコリ・デ・ビスカイア	DO	Penedés ペネデス	DO	Valle de la Orotava バジェ・デ・ラ・オロタバ	DO
Chacolí de Getaria - Getariako Txakolina チャコリ・デ・ゲタリア	DO	Pla de Bages ブラ・デ・バジェス	DO	Valles de Benavente バリエス・デ・ベナベンテ	VC
Dehesa del Carrizal デアサ・デ・カリサル	VP	Pla i Llevant ブラ・イ・リエバン	DO	Vinos de Madrid ビノス・デ・マドリッド	DO
Dominio de Valdepusa ドミニオ・デ・バルデプーサ	VP	Prado de Irache ブラド・デ・イラチェ	VP	Ycoden-Doña Ufresina イコデン・ダウテ・イソーラ	DO
El Hierro エル・イエロ	DO	Priorat プリオラート	DOCa	Yecla イエクラ	DO
Empordà エンポルダ	DO	Rías Baixas リアス・バイシャス	DO		
Finca Élez フィンカ・エレス	VP	Ribeira Sacra リベイラ・サクラ	DO		

それぞれの数 / - DOCa: 2, - DO: 67, - VP: 9, - VC: 4

新DO情報

DOプリオラートがDOCaに昇格

前号で発表した通り今年7月にプリオラートはスペイン中央政府の承認を得て、正式にDOCa(特選原産地呼称ワイン)に昇格することが決まった。詳細は以下の通り。

名称	PRIORATO(カタルン語表記PRIORAT) プリオラート
州令発効日	カタルーニャ州令 2006年4月18日(最終版)
官報公示日:翌日発効	2009年7月6日
場所	カタルーニャ州・タラゴナ県プリオラート地区
奨励ぶどう品種	黒品種: ガルナチャ・ティンタ、カリニエナ (プリオラートではサムソー又はマスエラと呼ばれる)
認可ぶどう品種	黒品種: ガルナチャ・ペルーダ、カベルネ・ソーヴィニヨン、 カベルネ・フラン、テンブラニーリョ、ピノ・ノワール、メルロー、 シラー、ピカポル・ネグロ 白品種: ガルナチャ・ブランカ、マカベオ、ペドロ・ヒメネス、シュナン、 モスカテル・デ・アレハンドリア、モスカテル・デ・グラノ・メヌド、 パンサル、ピカポル・ブランコ

ぶどう畑	栽培面積	1,767ヘクタール
	標高	100~700m
	土壌のタイプ	リコレリャ (Licorella) ※リコレリャとはスレートと雲母でできた粘土岩で、厚さは約50センチ、太陽の光を反映し、熱を保つ性質を持っています。ぶどうの根はスレート層を突き抜けて地中深くまで水分と養分、ミネラル分を求めて伸びていきます。
気候	最高気温(夏)	35℃
	最低気温(冬)	-4℃
	年間平均雨量	400-600mm
	年間日照時間(平均)	2,600時間
生産	最大収穫量	6,000kg/ha (Vino de Pago用はこれより15%少ない)
	発酵前の最大搾汁率	65%
	最大搾汁率	39hl/ha
	生産量 2006年	28.385hl
	生産量 2007年	30.445hl
ワインの種類、最低アルコール度数	生産量 2008年	27.698hl
	白ワイン	13度
	ロゼワイン	13度
	赤ワイン	13.5度
	ランシオ	15度(意図的に酸化させ、伝統的な手法で造られるワイン)
最低熟成期間 (オーク樽容量33%以下)	ドウルセ・ナチュラル	15度(非常に糖度の高い果汁を使用) 他にもミステラと呼ばれる伝統的ワインも生産されています。
	クリアンサ	全体で24ヶ月、うち樽での熟成は6ヶ月間(残りは瓶熟)。 ロゼ、白ワインは全体で18ヶ月、うち樽熟は6ヶ月間。
	レセルバ	全体で36ヶ月、うち樽での熟成は12ヶ月間(残りは瓶熟)。 ロゼ、白ワインは全体で24ヶ月、うち樽熟は6ヶ月間。
ワイナリー	グラン・レセルバ	全体で60ヶ月、うち樽での熟成は24ヶ月間、瓶熟は36ヶ月。 ロゼ、白ワインは全体で48ヶ月、うち樽熟は6ヶ月間。
	ワイナリー数	85
	総輸出量 2006年	6,673.49hl
	総輸出量 2007年	9,377.91hl
URL	総輸出量 2008年	9,219.00hl
	www.doqpriorat.org	
e-mail	info@doqpriorat.org	

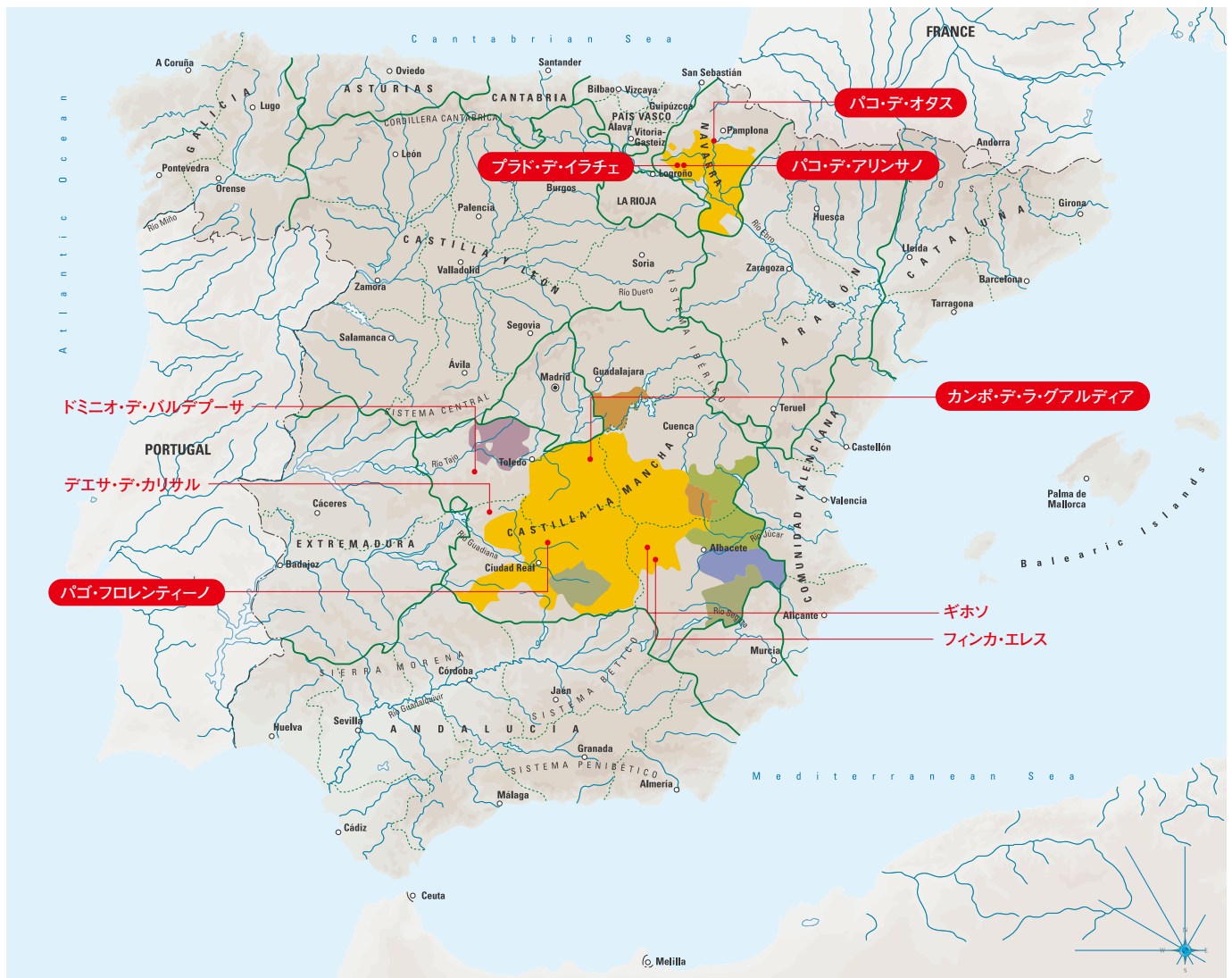
スペインに新たなVinos de Pago

既にwww.jp.winesfromspain.comにて発表しているナバーラ州の新しい3つのVinos de Pagoに続き、

カスティーリャ・ラ・マンチャ州に新たなVinos de Pagoが誕生。

カスティーリャ・ラ・マンチャ州には他に4つのVinos de Pago(ドミニオ・デ・バルデプーサ、デエサ・デ・カリサル、ギホソ、フィンカ・エレス)がある。

2009年9月現在、スペイン全体でVinos de Pagoは9つとなった。新たなVinos de Pagoの詳細は以下の通り。



名称	Pago Florentino バゴ・フロレンティーノ
州令発効日	2009年7月28日
官報公示日:翌日発効	2009年8月20日
場所	シウダー・レアル県マラゴンにある58.1192ヘクタールの認定された畑
認可ぶどう品種	黒品種: テンプラニーリョ、シラー、プティ・ベルドー
生産	最大収穫量 テンプラニーリョ、シラー、プティ・ベルドー:10,000kg/ha
最低アルコール度数	13度
URL	http://www.pagoflorentino.com/

名称	Campo de La Guardia カンボ・デ・ラ・グアルディア
州令発効日	2009年7月28日
官報公示日:翌日発効	2009年8月20日
場所	トレド県ラ・グアルディアにある81.0623ヘクタールの認定された畑
認可ぶどう品種	黒品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、メルロー、テンプラニーリョ、 プティ・ベルドー 白品種: シャドルネ
生産	最大収穫量 カベルネ・ソーヴィニヨン:7,500kg/ha マルベック、シラー:9,000kg/ha メルロー、プティ・ベルドー:10,000kg/ha テンプラニーリョ:11,000kg/ha シャドルネ:12,000kg/ha
最低アルコール度数	白ワイン 13度 赤ワイン 13度
URL	http://www.martue.com/

名称	Pago de Otazu パゴ・デ・オタズ	
州令発効日	2008年11月17日	
官報公示日:翌日発効	2009年7月14日	
場所	ナバーラ県にある92.40ヘクタールの認定された畑	
認可ぶどう品種	黒品種:	テンプラニーリヨ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
	白品種:	シャドルネ
生産	最大収穫量	テンプラニーリヨ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー:6,500kg/ha シャドルネ:6,500kg/ha
最低アルコール度数	白ワイン	12.5度
	赤ワイン	12.5度
URL	www.otazu.com/	

名称	Prado de Irache プラド・デ・イラチェ	
州令発効日	2008年11月17日	
官報公示日:翌日発効	2009年7月14日	
場所	ナバーラ県アジェギにある16.58ヘクタールの認定された畑	
認可ぶどう品種	黒品種:	テンプラニーリヨ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、 マスエロ、グラシアノ、ガルナチャ
生産	最大収穫量	カベルネ・ソーヴィニヨン: 6,800kg/ha テンプラニーリヨ、メルロー、ガルナチャ:7,000kg/ha マスエロ、グラシアノ: 7,200kg/ha
最低アルコール度数	12度	
URL	http://www.irache.com/	

名称	Pago de Arinzano パゴ・デ・アリンザノ	
州令発効日	2007年10月26日	
官報公示日:翌日発効	2009年1月24日	
場所	ナバーラ県アベリンにある127.95ヘクタールの認定された畑	
認可ぶどう品種	黒品種:	テンプラニーリヨ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
	白品種:	シャドルネ
生産	最大収穫量	テンプラニーリヨ、シャドルネ:6,000kg/ha カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー:7,000kg/ha
最低アルコール度数	白ワイン	12度
	赤ワイン	12.5度
URL	www.arinzano.com/	

2009年収穫情報

DOソモンターノ

2009年の収穫は対前年比6.5%増し、1,750万Kg.を記録

ソモンターノ原産地呼称委員会の発表によると、今年のDOソモンターノの収穫は1,750万キロを超え、2008年に比べ6.5%増となる。ぶどうの品質は「並はずれたクオリティ」である。

収穫されたぶどうは17,613,916キロ、内訳は29.7%がカベルネ・ソーヴィニヨン、24.3%がメルロー、12.2%がテンプラニーリヨ、5.8%がシラー、2.4%がガルナチャ・ティンタ、2%がモリステル、そして1%がピノ・ノワールであった。

白ぶどうでは首位を確保したシャドルネの収穫量が2,354,645キ

ロで13.4%を占めた。ゲヴェルトツラミネール(912,263キロ)とマカベオ(553,765キロ)の3品種が白ワインの代表的な品種である。

収穫期を通して気候が良好だったため、迅速且つ順調に作業が進み、40日間で終えた。ワイン醸造研究家が収穫されたぶどうに非常に満足している。最適な成熟、衛生状態の良さや収穫の好状況のお陰で今回のぶどうは、フルーティーな香りや色彩豊かな若いワインにも熟成されるワインにも最適な材料になる。

