

## 📌 2010年収穫情報

### DOCa リオハ

#### 2010年の収穫量は3億7,109万kgを記録、品質はExcellent

リオハ特選原産地呼称委員会(DOCaリオハ)は今年の収穫作業が10月31日に終了したと発表した。リオハ・バハで9月1日に始まった収穫は例年どおり2ヶ月間に及び、収穫の品質が非常に高いという。暫定的な統計の結果では、DOCaリオハ内にある62,000ヘクタールから3億9,500万kgのブドウが収穫されたが、最終的には3億7,109万kgがDOCaリオハの認定を受けた。これは、特選原産地呼称ならではの品質保証を行うため、1ヘクタール当たりの黒ブドウの

最大収穫量が5,850kgに制限されているからである。この単位収穫制限は、世界中の多くのワイン生産地域より明らかに厳しい数値である。

今年は生育期全体を通して、良好な天候に恵まれたブドウは病害虫の害もなく健康状態がよく、正常に生育した。ブドウの質自体も非常に高く、来年には特筆すべきワインが期待できそうだ。

出典:リオハ特選原産地呼称委員会HP(2010年11月5日発表)

【DOCa リオハ2010年の収穫量】 (単位:百万キロ)

	黒品種	白品種	合計
ラリオハ県	230.23	22.99	253.22
アラバ県	70.93	8.10	79.02
ナバーラ県	37.30	1.54	38.85
合計	338.46	32.63	371.09

### DOリアス・バイシャス

#### 歴史上最大の収穫量

リアス・バイシャス原産地呼称委員会(DOリアス・バイシャス)は今年の収穫量が3,168万kgであったことを発表した。これまでで最も多い収穫量となり、昨年に比べ34%増えた。

今年の収穫はほぼ1ヶ月で終了した。収穫時の天候が非常によく、

通常の年より若干早く収穫は始まった。

今年は収穫量が多かっただけでなく、品質も非常によい。DOリアス・バイシャスは「ブドウの実の大きさも適度で、衛生状態が非常に良好である。さらにブドウの成熟度も完璧である」と述べた。

出典:リアス・バイシャス原産地呼称委員会HP(2010年10月22日発表)

### DOソモンターノ

#### 2010年の収穫量は非常に品質が高く、1,900万kgを記録

34のワイナリーからなるソモンターノ原産地呼称委員会は2ヶ月間に及んだ収穫作業が終了したと発表。8月19日に始まった今年の収穫は1,925万kgであった。(昨年対比約9%増)

成熟の早い品種(シャルドネ、メルロー)から収穫が始まり、次第に他の品種にも作業が及んだ。DOソモンターノ内最大栽培面積を誇

るカベルネ・ソーヴィニオンを最後に収穫が終了した。一方、昨年から承認されたリースリングとソービニオン・ブランの白品種は今回初めての収穫を迎えた。今回収穫されたブドウは全体的に非常に高い品質であった。

出典:ソモンターノ原産地呼称委員会HP(2010年10月20日発表)

### DOバルデペーニャス

バルデペーニャス原産地呼称委員会は今年の収穫量が9,166万kgであり、うち黒ブドウが5,928万kg、白ブドウが3,235万kgであったことを発表した。

今年の収穫は8月18日に始まり10月22日に終了した。収穫時の天候は素晴らしく、正常に推移した。ブドウの品質もよく「Very Good」であるとコメントをした。

出典:バルデペーニャス原産地呼称委員会HP(2010年10月発表)

## 📌 2010年のスペインワイン輸出の増加傾向がづく

### 1月~7月の対前年比の輸出量は14.8%増、輸出額は6.3%増

スペインワイン市場調査機構(OEMV)は、今年1月~7月のスペインワイン輸出の増加傾向が続いていると発表した。2009年の同じ時期と比較すると、輸出量が14.8%増(955.9百万リットル)、輸出額が6.3%増(10.011億ユーロ)で、DOP以外のワインの増加(輸出量69%増、輸出額65%増)がワイン全体の輸出増加に大きく貢献している。

DOPワインは、輸出量が6.5%減、輸出額が5%減で、DOP白ワインの輸出額が対前年比30%減少した一方、DOP以外の白ワインの輸出額が131%も増加した。スパークリングワインは輸出量が5.4%減、輸出額2%減と昨年同時期より減少している。

DOP以外のワインの伸びが数字に大きく貢献しているとはいえ、1月~7月にかけてスペインワイン全体の輸出は順調に伸びている。

出展:Wines from Spain HP(2010年10月6日発表)

## 新DO情報

新たにビノ・デ・パゴ (VP) にカサ・デル・ブランコ (Casa del Blanco) が、ビノ・デ・ラ・カリダ (VC) にビノ・デ・カリダ・デ・レブリハ (Vino de Calidad de Lebrija) が加わった。

VCレブリハはDO Jerezに隣接しており、生産される酒精強化ワインも非常にシェリー/ヘレスと似ていたため、これまで混同されるこ

とがあった。新たに「VCレブリハ」を立ち上げ、名称にレブリハを付け加えることで(フロール・デ・レブリハ等)はっきり区別することが可能となり、これまでの問題の解決に至った。

詳細は以下の通り。

### 【ビノ・デ・パゴ (VP)】

名称	Casa del Blanco カサ・デル・ブランコ	
州令公示日	2010年6月25日	
官報公示日	2010年8月14日	
場所	シウダー・レアル県マンサナレスにある92.7777ヘクタールの認定された畑	
認可ぶどう品種	白	ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ
	黒	テンブラニーリョ(センシベル)、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー、プティ・ベルドー、マルベック、カベルネ・フラン
最低熟成期間	樽	フレンチ・オーク、アメリカン・オーク(225ℓ)で12ヶ月間
	瓶	瓶(750ml、1,500ml)で12ヶ月間
最大収穫量	白品種	7,500kg/ha
	黒品種	7,500kg/ha
最低アルコール度数	白ワイン	12°(±0.2)、潜在的アルコール度を含む場合:12.06°(±0.2)
	赤ワイン	13°(±0.2)、潜在的アルコール度を含む場合:13.06°(±0.2)
URL	<a href="http://www.pagocasadelblanco.com/">http://www.pagocasadelblanco.com/</a>	

### 【ビノ・デ・カリダ (VC)】

名称	Vino de Calidad de Lebrija ビノ・デ・カリダ・デ・レブリハ	
州令公示日	2009年3月20日	
官報公示日	2010年3月15日	
場所	セビーリャ県レブリハ、エル・クエルボ	
認可ぶどう品種	白	モスカテル・デ・アレハンドリア、パロミノ、パロミノ・フィノ、ソーヴィニヨン・ブラン
	黒	カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、テンブラニーリョ、メルロー、ティンティーリャ・デ・ロタ
タイプ	白ワイン、赤ワイン、ビノ・ヘネロソ(酒精強化ワイン)※パロミノ・フィノのみ使用、 ビノ・ヘネロソ・デ・リコール※パロミノ・フィノのみ使用、ビノ・ドゥルセ・ナトゥラル、ミステラス	
最低熟成期間	樽	アメリカン・オーク又はフレンチ・オーク(赤ワイン:330ℓ以下、ビノ・ヘネロソ及びビノ・ヘネロソ・デ・リコール:600ℓ以下)
	レセルバ	全体で36ヶ月、うちオーク樽での熟成は12ヶ月間(残りは瓶熟)
	グラン・レセルバ	全体で60ヶ月、うちオーク樽での熟成は24ヶ月間(残りは瓶熟)
最大収穫量	白品種	30,000kg/ha
	黒品種	15,000kg/ha
密度	1ヘクタールにつき最大5,000株(白・黒共)	
アルコール度数	白ワイン	酒精強化前最低10°、蒸留によるアルコール度数:最低10.5°最高12.5°
	赤ワイン	酒精強化前最低11°、蒸留によるアルコール度数:最低11.5°最高15°
	ビノ・ヘネロソ(酒精強化ワイン)	最低15°最高22°(酒精強化前は最低10.5°)、Flor de Lebrija フロール・デ・レブリハ:15°~18°、Lebrija old vino seco レブリハ・オールド・ビノ・セコ:17°~22°
	ビノ・ヘネロソ・デ・リコール	最低17.5°(潜在的アルコール度を含む)最高22°、Lebrija old dulce レブリハ・オールド・ドゥルセ:最低15.5°
	ビノ・ドゥルセ・ナトゥラル	最低15°
	ミステラス	15°~18°(酒精強化前は最低11°)

## DOペネデスがスペインで初のアイスワインを承認

カタルーニャ州にあるDOペネデスがアイスワインの生産を承認した。ぶどうを人工凍結させ、アイスワインを生産するのはヨーロッパでは初めてである。ペネデス原産地呼称ワイン(DOペネデス)に含まれることになる新しいワインのカテゴリーは「Vi Doliç de Fred」(フローズンスウィートワイン)。名のとおり糖度が高く、デザートによく合うという。生産するワイナリーはグラモナ社(Gramona)で、2009年が初ヴィンテージとなる。使用品種はリースリング、モスカテル(マスカット)とゲベルツトラミネール。

アイスワインはドイツ、オーストリアとカナダで伝統的な方法に則って生産されている。ぶどうが数日間非常に低い温度(氷点下8度程度)を耐えられた後に収穫する手法を取っている。一方、ペネデスでは冷凍室もしくはドライアイスを使用し人工的にぶどうを凍結させると見られている。甘さはリットルあたり70~150gに設定されているが補糖は一切禁じられている。グラモナ社以外にも、DOCaリオハとDOウティエル・レケーナがアイスワインの生産実験を行っている。

## スペインの二人目の「マスター・オブ・ワイン」が誕生

スペイン・バレンシア出身のペドロ・バジェステロス・トレス氏がワイン界最高峰の資格とされるマスターズ・オブ・ワイン協会(英国)の「マスター・オブ・ワイン」を取得した。現在、世界で283人(23カ国)の資格保持者しかおらず、日本人の有資格者はまだ誕生していない。

バジェステロス氏はマドリッド理工科大学で農業技術を学び、同大学でブドウ栽培・醸造法の修士号を取得した。その後、オランダの

WSET、ゲイセンハイムのワイン研究所等でワインの学習を続けた。その間インターナショナル・ワイン・チャレンジコンクール及びブリュッセル国際ワインコンクールの審査員を務めた経緯を持つ。現在、欧州委員会(ブリュッセル)に勤務している。パンチョ・カンポ氏(2008年)に続き、バジェステロス氏がスペインの二人目(スペイン生まれとしては初めての)「マスター・オブ・ワイン」有資格者になった。

出展:Wines from Spain HP(2010年9月16日発表)

## 2011年度スペイン料理研修プログラムの研修生が決定

スペイン貿易庁(ICEX)は、エルブジヤアルサックに代表されるスペインの高級料理を外国の若手料理人に学んでもらうために、2007年に外国人向け研修プログラムを発足した。

本プログラムに2011年度、日本からは4名の応募があり、ICEXと専門家による厳正な書類選考により、2名が合格した。

研修は8ヶ月間で、来年1月から始まる。最初の1ヶ月は語学研修、次の1ヶ月はスペインの食文化の研修。3月からはスペインの星付きレストランでの実地研修を6ヶ月間行う。

### ●2011年度、日本人研修生

神戸カ・セント(スペインレストラン) 金井 大樹さん

元・函館ラ・コンチャ(スペインレストラン) 中武 亮さん

お二方のご多幸と、帰国後の日本での活躍を期待しております。

## スペインワインプロモーション Information & Reports

### 1. スペインワイン&フード商談会&ワインセミナー終了

さる11月1日(月)に東京会場2回目となる「スペインワイン&フード商談会2010」を開催した。出展社は昨秋よりも増えており、当日は多くの来場者で盛況であった。

11/1(月) ANAインターコンチネンタル東京

出展社/42社 来場者/約610名



### 同時セミナー Grandes Pagos de Españaによるセミナーも好評

商談会と同日(11月1日)同会場ホテルにて、スペインの生産者加盟団体・グランデス・パゴスの創始者であり会長、及びDominio de Valdepusaオーナーのカルロス・ファルコ氏(グリニョン侯爵)が来日し、セミナーを行った。現在、グランデス・パゴスには22のワイナリー(ブランド)が加盟している。セミナーでは、パゴ(自社のブドウ畑)から生産されるワインがもつ固有の特徴やテロワール(周辺の環境)を強調し、それぞれ個性が際立った22種類のワインのテイastingが行われた。



### 2. スペインワイン百貨店フェア開催

関東の百貨店売場にてスペインワインフェアを開催。各百貨店の売り場にてスペインワインの特設コーナーを設置いただき、スペインワインの集中的な販売促進をおこなっている。店頭装飾用のパネルや販促用マテリアル類の提供とワインアドバイザー(試飲・販売員)を派遣。10月上旬~11月上旬に下記4店舗で実施された。12月には伊勢丹松戸店での開催が決定している。

### 日本橋高島屋

地下1階 和洋酒売り場

10/13(水)～10/19(火)



### 玉川高島屋

地下ワイン売り場

10/20(水)～10/26(火)



### プランタン銀座

本館地下2階ワイン売場

10/29(金)～11/11(木)



### 大宮そごう

7階催事場 ワイン&チーズ フェスタ内

11/2(火)～11/8(月)



予告

伊勢丹 松戸店 地下1階 和洋酒売り場 12/15(水)～12/21(火)

❖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 <http://www.jp.winesfromspain.com>

❖スペインワイン広報事務局 〒105-0021 東京都港区東新橋1-2-17 下島ビル8F TEL:03-3574-6570 FAX:03-5537-7761