

🍷 DOCaリオハ2010年格付け発表 5年ぶりの最高格“エクセレント”

リオハ特選原産地呼称統制委員会(以下、統制委員会)の評議会は2010年のワインに最高格である「Excelente(エクセレント)」の格付けを与えることを発表した。

今回は2億8429万リットルのワインから集められた4,000強のサンプルに対して格付け審査のために分析やテイस्टング検査が行われ、最終的に2億5508万リットルが審査に合格した。

過去10年間に「エクセレント」の高評価を受けているのは2001年、2004年と2005年のヴィンテージのみで、直近の2006年～2009年の格付け評価は「Muy Buena(大変良い)」であった。2010年ヴィンテージは統計処理の結果をもとに、5年ぶりに「エクセレント」の高評価が与えられることとなった。

この際立った品質を生み出した要因の一つは、生育サイクルの最後まで好天気が続いたことが挙げられる。そのため、ブドウ畑の衛生状態が良好に保たれた。さらに、適度な生産量、ブドウ栽培者・醸造者の努力が加わり、リオハにとって期待通りの歴史に残るすばらしい結果となるであろう。

ヴィンテージ評価を得るためのプロセス

特選原産地呼称ワイン(DOCa)リオハは他では見られない厳し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。2010年ヴィンテージの認定作業は11月に始まり、統制委員会登録下の全ワイナリーからサンプル収集が行われた。提出された4,008サンプルは3月31日までに全て審査にかけられ、それらの認定作業に合格したものだけがDOCa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2億5508万リットル(白ワインが1,449万リットル、ロゼワインが1,356万リットル、赤ワインが2億2,703万リットル)、そして“qualitative stock”(予備用)として592万リットルが登録された。

分析と試飲の結果、失格となったワインは44サンプル(156万リットル)だった。不合格のワインは非常に少なかったことが、収穫が平均的に良質であったことを示している。残りのワインは規定されている単位収穫量制限を違反したため、却下された。

(出典:リオハ特選原産地呼称委員会HP 2011年4月1日発表)

🍷 リベラ・デル・ドゥエロも2010年は“エクセレント”

リベラ・デル・ドゥエロ原産地呼称委員会は2010年ヴィンテージワインの評価を「Excelente(エクセレント)」と発表した。DOリベラ・デル・ドゥエロのホセ・トリジョ委員長は、2010年の収穫は「5月の遅霜や6月の強い風といった苦難もあったが、夏の間中適切な日射量と最適な気温に恵まれたため、歴史的ともいえる収穫ができた」と評価。

2010年に収穫されたブドウは徐々に完熟した結果、甘いタンニンが豊富で色が濃い。したがって、2010年ヴィンテージの若いワインはフルーティーで香りも豊か、口に含むと、甘いタンニンがもたらすバランスの取れた味わいが楽しめる。後味が良く、余韻も長続きす

るワインである。

またこれらのワインは長期熟成にも適して、近い将来的に「偉大なワイン」が作られる可能性が大きいとコメントした。

ワインの評価はDOリベラ・デル・ドゥエロの評価委員会によって行われている。評価委員会にはマスター・オブ・ワインの資格をもつリサ・グラニック氏やベガ・シシリアグループの醸造責任者のハビエル・アウサス氏、専門記者のルイス・セバダ氏など、ワイン専門家及びワイン界で活動中のプロフェッショナルが含まれる。

(出典:Wines from Spain HP 2011年4月6日発表)

🍷 欧州委員会「有機ワイン」の法案作成について再び検討を開始

ヨーロッパでの「Orwineプロジェクト-有機ワイン法案作り」は昨年一度失敗に終わっているが、再び法案作成の機運が高まってきた。目的は一般ワインとの違いを明確にすることである。

現行のEU法では「有機的に生産されたブドウを使用したワイン」しか認めていない。醸造段階での有機的な生産方法が考慮されていない問題がある。Orwineプロジェクトが立ち消えたことで、「有機ワイン」を規定する法律がないのが現状である。

過去に障害となったのは「有機ワイン」と認証する場合の二酸化硫黄の上限使用量と畑での銅の使用を許可するか云々で生産国全体

の合意が得られなかったことだ。

そのために、4月の第3週にパンプローナで開催された、第2回国際有機ワイン展示(FIVE)で「欧州有機ワイン醸造憲章」が発表された。発案したのはスペイン有機農法協会(SEAE)である。前回Orwineプロジェクトの時に集めた資料を基に、法案の草案に役立つような各種の提案がされている。これにより、ちょうど先ごろブルッセルで再開された法案作成が活発化されることが期待されている。

(出典:Wines from Spain 4月8日、FIVE記事 4月14日発表)

ICEXの食品総合ウェブサイト 「FOODS from SPAIN」誕生

www.foodsfromspain.com

スペイン貿易庁ICEXは、マドリード国際見本市会場IFEMAで4月11～14日に開催された国際グルメ展で新しく立ち上げたウェブサイト「FOODS from SPAIN」を発表した。

同サイトの開設は、これまでICEXが行ってきたスペイン食品の対外プロモーションに対する支援の新たな一歩であり、同時に、1986年に創刊され、世界50カ国でスペインの高級食材やガストロノミーについての情報を発信してきた雑誌「スペイン・グルメツアー (Spain Gourmetour)」の役割を引き継ぐものである。

「FOODS from SPAIN」では各国の輸入業者、料理人、流通業者、料理学校、業界メディア関係者等の食のプロに英語で情報を提供する。

ホームページでは、スペイン国内のみならず、スペインにとっての主要市場（ドイツ、ブラジル、カナダ、中国、米国、フランス、日本等）における業界のニュースを日々提供する他、見本市、ガストロノミー・フェスティバル、主要な料理学会、食品関連セミナー等、国内外の専門イベントの開催情報も掲載する。

150以上のDO付き食材

このサイトの目玉「PRODUCTS & RECIPES」は食材とレシピの

紹介ページである。サイト開設にあたり、詳細な検討が重ねられた結果、150以上の原産地呼称 (DO) 付き食材が当コーナーのために選ばれた。今後も輸出可能な食材をさらに追加していく予定である。

また、伝統的なものから前衛的なものまで、様々なレシピも公開する。レシピはすべてこのサイトのために、実際に調理されたもので、写真も掲載する。これは一般消費者や外国の料理人にとって興味深いものであるだけでなく、流通に際して、販売促進のための参考にもなる。

「DOING BUSINESS」は、特に外国の業界関係者のためのコーナーで、スペイン国内だけでなく、外国の専門見本市の予定も掲載する。

「FOODPEDIA」のコーナーでは、スペイン内外で出版された、スペインの料理人、代表的な食品、地方のガストロノミー等についての本の紹介を行う。

ICEXの食品プロモーション部長 Jaime Montalvo氏は「スペインのガストロノミーと料理人達は、外国におけるスペインブランドの大使役である」と述べた。

スペインワインプロモーション Information & reports

1 スペインワインプレスミーティング 4月6日(水) @スペイン大使館 ミーティングルーム

業界誌・ワイン専門誌・料飲関係雑誌・媒体プレスの方々を招いてのミーティングをスペイン大使館のミーティングルームにて行った。32名が出席。インポーター(44社)よりたくさんのワインをご提供頂き、スペインワインのアピールに努めた。

【ワインをご提供頂いたインポーター一覧 (五十音順 敬称略)】

アサヒビール株式会社	株式会社コスモ・ジュン	有限会社BR-M ビニアリア
アルタミラ株式会社	有限会社ザ・ヴァイン	ピーロート・ジャパン株式会社
株式会社イムコ	株式会社サス	株式会社文祥堂
株式会社インターベネフィットジャパン	サッポロビール株式会社	有限会社ベスカ
Uri株式会社	有限会社ザビエルカンパニー	株式会社ボンド商会
MHD モエヘネシーディアジオ株式会社	サントリーワインインターナショナル株式会社	三国ワイン株式会社
株式会社岡永	JSRトレーディング株式会社	株式会社ミレジム
有限会社オーケストラ	株式会社ス・コルニ	株式会社明治屋
株式会社ODDサプリ	株式会社スマイル	山信商事株式会社
株式会社オーデックス・ジャパン	株式会社センチュリートレーディング	ユニオンリカーズ株式会社
株式会社オーバーシーズ	株式会社Sol y Sombra	株式会社ラシーヌ
株式会社オテロジャパン	株式会社DHC	株式会社リョーショクリカー

兼松食品株式会社	Tasty Globe 有限会社安塚屋	株式会社レアリアスタ
株式会社岸本	有限会社日西商事	有限会社ワイナリー和泉屋
株式会社グルメミートワールド	パンジャパン貿易株式会社	

*ご協力ありがとうございました。

2 スペインワイン&フード商談会 2011 同時開催「スペインワインセミナー」

本年度も主要5都市6会場にて業界関係者を対象としたスペインワインとフードの展示商談会を開催する。各会場のスケジュールは以下の通り。詳細及びご入場希望はHPをご覧ください。

(<http://www.jp.winesfromspain.com>)

ご入場には事前のお申込が必要。本年のセミナーは「緑の大地と碧い海のワイン DOリアス・バイシャスの白ワインセミナー」という

テーマで、講師は東京会場はRamon Huidobro氏(リアス・バイシャス原産地呼称統制委員会事務局長)、その他の会場は石井もと子氏(株式会社ベイス代表、ワインコンサルタント、ワインジャーナリスト)が務める。

尚、東京会場2回目は11月1日にANAインターコンチネンタル東京にて開催。

東京 6月6日(月) ホテルニューオータニ	住所:千代田区紀尾井町4-1
大阪 6月20日(月) ANAクラウンプラザホテル大阪	住所:大阪市北区堂島浜1-3-1
名古屋 6月27日(月) ヒルトン名古屋	住所:愛知県名古屋市中区栄1-3-3
福岡 7月4日(月) ソラリア西鉄ホテル	住所:福岡市中央区天神2-2-43
札幌 7月11日(月) 京王プラザホテル札幌	住所:札幌市中央区北5条西7-2-1

開催時間は東京のみ12:00~17:00、東京以外12:30~17:00

セミナー時間は14:00~15:30

3 DOリアス・バイシャス カタログ(仮題) 発行決定

本年はDOリアス・バイシャスに焦点を当てたプロモーションを行うが、その活動のひとつとして、消費者向け冊子を作成する。本冊子は雑誌『ワイン王国』63号(6月発売)に、とじ込み冊子として発行。去る4月5日には、本冊子の作成の為、日本で現在流通しているDOリアス・バイシャスの白ワイン53アイテムのテイastingを行った。テイasterは6月からの「スペインワインセミナー」の講師でもある石井もと子氏とスペインレストラン「サンパウ」のシェフソムリエ・菊池貴行氏。テイastingのコメントは冊子に掲載される。また、今般は日本料理「銀座 小十」、スペインレストラン「サンパウ」よりDOリアス・バイシャスのワインに合う料理をご提案頂き、掲載する。



4月5日 テイastingの様子



4 DOリアス・バイシャス バイ・ザ・グラスキャンペーン

2011年6月～9月の期間に協賛インポーターのDOリアス・バイシャス 白ワイン19本を対象としたバイ・ザ・グラスキャンペーンを実施する。あらゆる業態の飲食店が参加可能。キャンペーンに参加飲食店にはオリジナルポスターや卓上サインホルダーなどのプロモーションキットを提供する。また、同時にお客様（消費者）プレゼントキャンペーンも実施。専用応募ハガキで応募すると、抽選でプレゼントが当たる。詳細はスペインワインHPにて6月より情報UP。



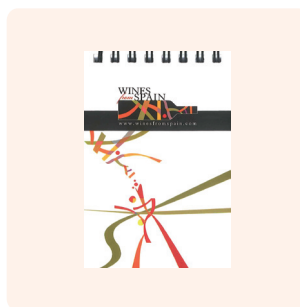
同時開催 [お客様(消費者)プレゼントキャンペーンのプレゼント内容]



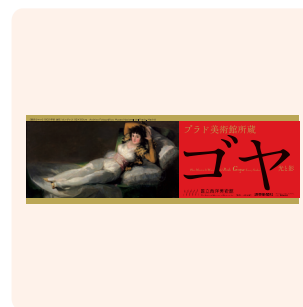
DOリアス・バイシャス
白ワイン



オリジナル
ワインクーラー
(ロゴ入り)



テイスティング
メモ帳



ゴヤ 光と影
(国立西洋美術館)
観覧招待券

※スペインワイン広報事務局が5月中旬より移転 連絡先が変わります。

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-1-11 サン青山ビル2F K・Pクリエイションズ内
TEL:03-5464-0152 FAX:03-5774-0138 E-mail:spainwine@kp-c.jp

※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>