

# Boletín Vinos de España

スペインワイン ニュースレター [ボレティン ビノス デ エスパーニャ]

August.2011



## 🍷 スペインワイン業界のノンアルコールワインへの取り組み

スペインワイン業界ではノンアルコールワインが重要になってきている。その証として、ワイン製造者のグループ・マタロメラ社がバルブエナ・デ・ドウエロ(カスティーリャ・イ・レオン州バリャドリッド県)で、世界有数の分子調理法プラントを新設したことが挙げられる。このプラントでは出来上がったワインのアルコールを取り除く作業が行われる。スペイン初の「Natureo」というノンアルコールワインを手がけたトーレス社に続く取り組みである。他にも数社がノンアルコールワインを製造し始めた。

ノンアルコールワインの最大のメリットは、飲酒を禁じられているイスラム圏の国々のマーケットへの参入を容易にすることである。同様に、車の運転手、妊婦や健康上の理由でアルコールを飲めない人

など、幅広い客層を対象とすることが可能になる。

2008年から高品質ノンアルコールワインを商品化している同社は、新しいプラントを利用して年間9百万リットルの生産を目標としている。既に同社のワインが販売されている米国、中国、中央アジア及び中近東でノンアルコールの需要を補う狙いだ。さらに、このプラントではワイン以外の、抗酸化物質による食品の味覚の補強の研究も行われる予定だ。

ノンアルコールワインとは一般的にはアルコール度数1%未満のワインのことである。(上記の会社の場合は0%)。アルコールを取り除くプロセスは、ワインの温度・圧力を上昇させるなど物理的にを行い、最後に前行程で失われたワインの香りを復元させている。

出展:Wines from Spain HP(2011年7月22日発表)

## 🍷 スペイン初の有機ワイン&カバ・ガイドブック「Vinum Nature 2011」が誕生

5月10日にシウダ・レアル市(カスティーリャ・ラ・マンチャ州)で行われたスペインワインフェアFenavinで、スペインで最初となる有機ワイン・カバを網羅するガイドブック「Vinum Nature 2011」の発表会が行われた。

「Vinum Nature 2011」はスペインの157のワイナリーと、625アイテムの有機ワインをカバーするガイドブックで、オーガニックワインの現状とその主な特徴、そして持続可能な産業の重要性などの情報を提供している。

発表会ではEcomundi出版社の事務長兼プロジェクトの責任者であるパブロ・チャモロ氏が有機ワインの品質とその利点について語った。更に、「有機ワインは他のワインに比べ高価ではなく、また、何かの成分が不足している訳でもない。その全く逆で、ミネラルや

健康によい物質が豊富で、テロワールをより強く表現している」と語った。

70ページからなる「Vinum Nature 2011」はワイン専門家だけでなく、一般消費者にも判りやすく書いてある。有機ワインの一般的な生産方法やビオディナミ・ワイナリーの特異性、国内外市場におけるポジショニングや健康と環境にもたらすメリットなど、有機ワインの主な特徴が網羅されている。

「Vinum Nature 2011」の初版は2,000部で、インターネットで購入が可能。

次版は10,000部を出版する予定で、スペイン国内の書店やワイン専門店などで販売される。

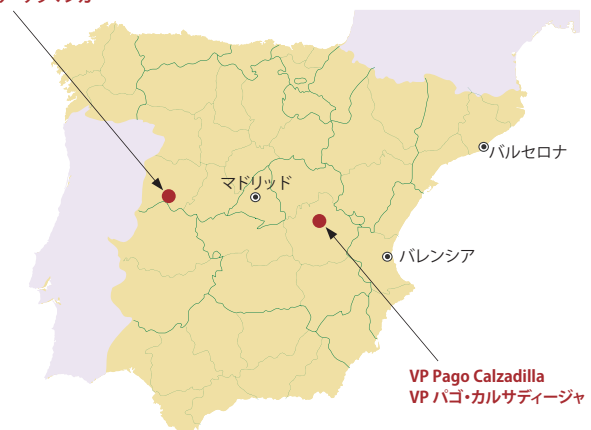
サイトはスペイン語版のみ <http://www.vinumnature.com/>

出展:Wines from Spain HP(2011年5月23日発表)

## 🍷 新DO情報

新たにピノ・デ・パゴ(VP)にパゴ・カルサディージャ(Pago Calzadilla)が、ピノ・デ・カリダ・コン・インディカシオン・ヘオグラフィカ(VC)に、シエラ・デ・サラマンカ(Vino de Calidad de Sierra de Salamanca)が加わった。

VC Sierra de Salamanca  
VC シエラ・デ・サラマンカ



VP Pago Calzadilla  
VP パゴ・カルサディージャ

名称	VP Pago Calzadilla VP パゴ・カルサディージャ
州令公示日	2011年1月25日(カスティーリャ・ラ・マンチャ州)
官報公示日	2011年3月12日
場所	クエンカ県ウエテにある約13haの認定された畑。
地形	メセタ台地の中でも特に標高が高い場所で、畑は845～1005メートルの標高にある。畑は傾斜の鋭い斜面にテラス式に作られている。
認可ぶどう品種(黒品種のみ)	テンプラニーリヨ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ガルナチャ、シラー
ワインの種類	Opta Calzadilla, Calzadilla, Calzadilla Syrah, Gran Calzadilla
熟成	オーク樽(225ℓ～)、フードル(オークの大きな大樽、～4,700ℓ)で最低8ヶ月間。その後、分析及び官能検査を経てワインをブレンドする。 ※Calzadilla, Calzadilla Syrah, Gran Calzadillaは更に瓶(750mℓ、1500mℓ)で最低12ヶ月間を熟成。
最大収穫量	テンプラニーリヨ:10,000 kg/ha カベルネ・ソーヴィニヨン:10,000 kg/ha ガルナチャ:9,000 kg/ha シラー:10,000 kg/ha
最低アルコール度数	13%(± 0.2)、潜在的アルコール度を含む場合:13%(± 0.2)
URL	<a href="http://www.pagodecalzadilla.com/">http://www.pagodecalzadilla.com/</a>

名称	VC Sierra de Salamanca VC シエラ・デ・サラマンカ
州令公示日	2010年6月16日(カスティーリャ・イ・レオン州)
官報公示日(翌日発効)	2010年9月23日
場所	サラマンカ県南西の山間部の指定された地域
認可ぶどう品種	白品種:ビウラ、モスカテル・デ・グラノ・メヌード、パロミノ 黒品種:ルフェテ、ガルナチャ・ティンタ、テンプラニーリヨ
植樹密度	最低 1,300株/ha
最大収穫量	白品種:9,000 kg/ha 黒品種:7,000 kg/ha 但し、ぶどうの植え付け後、初期の最大収穫量は以下の通り規定する。 1年目、2年目:最大収穫量の0% 3年目:最大収穫量の33% 4年目:最大収穫量の75% 5年目以降:最大収穫量の100%
最低熟成期間	クリアンサ 赤ワイン:最低24ヶ月間※、うち樽(オーク樽で、容量は330ℓ以下)での熟成は6ヶ月間 レセルバ 赤ワイン:最低36ヶ月間※、うち樽(オーク樽で、容量は330ℓ以下)での熟成は12ヶ月間、残りは瓶詰め グラン・レセルバ 赤ワイン:最低60ヶ月間※、うち樽(オーク樽で、容量は330ℓ以下)での熟成は24ヶ月間、残りは瓶詰め エンベヘシード・エン・ロブレ (訳:オークで熟成) 赤ワイン:容量は600ℓ以下のオーク樽で熟成。熟成期間は月間又は年間を単位として表示すること。 ※期間は収穫年の11月1日から計算をすること
最低アルコール度数	白ワイン、ロゼワイン、若い赤ワイン:11% 熟成した赤ワイン:12%

## スペイングルメフェア（※対象:酒類・食品流通関係者のみ）開催

スペイン各地の食品とワインの展示会「スペイングルメフェア」が10月17日・18日の2日間、赤坂のホテルニューオータニで開催される。今年は48社(食品28社、ワイン21社)が集う。出展ワイナリーは下記の通り。

詳細はスペイン大使館経済商務部HP (<http://www.spainbusiness.jp>) イベント情報にUP予定。

### 【グルメフェアワイン出展社一覧(五十音順)】

出展社名		出展品目
3V ワインズ、ガルドキ・エクスポート	3V WINES - GARDOQUI EXPORT, S.L.	DOルエダ
エウロヒオ・ポマレス・サラテ・エ・イホス	EULOGIO POMARES ZARATE E HIJOS, S.L.	DOリアス・バイシャス
サンタ・クルス・デ・アルペラ	SCA SANTA CRUZ DE ALPERA	DOアルマンサ
ドミニオ・デ・プンクトゥム・オーガニック&バイオダイナミック・ワインズ	DOMINIO DE PUNCTUM ORGANIC & BIODYNAMIC WINES	有機VdeTカステリーリャ
ネケアス	NEKEAS	DOナバーラ
パンクラシオ・スセソーレス	PANCRACIO SUCESORES, S.L.	チョコレートウオッカ
ビニエドス・イ・ボデガス・アルコンデ	VIÑEDOS Y BODEGAS ALCONDE S.L.	DOナバーラ、DOルエダ
ビニエドス・イ・ボデガス・ガルシア・フィゲロ	VIÑEDOS Y BODEGAS GARCIA FIGUERO SL	DOリベラ・デル・ドウエロ
ビニガリシア・グルーポ・ボデゲロ	VINIGALICIA GRUPO BODEGUERO	DOリベラ・サクラ、DOリアス・バイシャス、DOリベロ、DOバルデオラス
ボデガ・マタロメラ	BODEGA MATARROMERA S.L.	DOリベラ・デル・ドウエロ
ボデガス・イ・ビノス・デ・レセラ(ボデガス・テンポレ)	BODEGAS Y VINOS DE LECERA SL (BODEGAS TEMPORE)	VdeTバホ・アラゴン、有機VdeTバホ・アラゴン
ボデガス・ウラバイン	BODEGAS URABAIN, S.L.	DOナバーラ
ボデガス・カステロ・デ・メディナ	BODEGAS CASTELO DE MEDINA, S.A.	DOルエダ、VdeTカステリーリャ・イ・レオン
ボデガス・グルーポ・イリェラ	BODEGAS GRUPO YLLERA S.L.	DOCaリオハ、DOリベラ・デル・ドウエロ、VdeTカステリーリャ・イ・レオン、DOルエダ
ボデガス・クルス・コンデ	BODEGAS CRUZ CONDE	DOモンティーリャ・モリレス
ボデガス・バロリア	BODEGAS VALORIA, S.L.	DOCaリオハ
ボデガス・フェルナンデス	BODEGAS FERNANDEZ S.A.	DOフミーリャ
ボデガス・ベルドゥゲス	BODEGAS VERDUGUEZ SAT	DOラ・マンチャ
ボデガス・リアル	BODEGAS REAL, S.L.	DOバルデペーニャス、VdeTカステリーリャ
ボデガス・ロメロ・デ・アビラ・サルセド	BODEGAS ROMERO DE AVILA SALCEDO, S.L.	DOラ・マンチャ、VdeTカステリーリャ
マル・デ・エンベロ	MAR DE ENVERO, S.L.	DOリアス・バイシャス

## ワイン・コンGRESS「WINE FUTURE」香港で11月に開催

11月6日～8日の日程で、香港でワイン・コンGRESS「WINE FUTURE」が開催される。

ここでは世界のワインの専門家が集まり、経済危機の中でのワイン産業を分析したり、ワインの消費動向や環境問題、最近消費が増えてきた新興国のことなど多岐に渡る諸問題を話し合う。主催者はスペイン初のマスター・オブ・ワインのパンチョ・カンボ氏が率いる「The Wine Academy of Spain」という団体で、アジアでのスベ

インワインの普及に手がけている。

大成功を収めた第一回目の大会はスペインのログロニョで行われた。今回の大会にも多くのスペインのワイナリーが参加する予定。大会ではワインの試飲会や講演が行われる。著名ワイン評論家ロバート・パーカーを始め、国際的に活躍しているワイン界の講師が講演を行う。

WINE FUTUREのホームページ(英語):<http://www.winefuture.hk/>

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

### 「スペインワイン&フード商談会2011」6月開催の5会場が終了 同時開催「スペインワインセミナー」はDOリアス・バイシャスに注目

今年も東京会場(6月6日)からはじまった「スペインワイン&フード商談会」は東京・大阪・札幌・名古屋・福岡と5都市で、業界関係者を対象に実施。全ての会場において昨年を上回る出展社と来場者で、盛況であった。同時開催のセミナーは、DOリアス・バイシャスの白ワインをテーマに取り上げた。東京会場にはDOリアス・バイシャ

ス統制委員会事務局長のラモン・ウイブドロ氏をスペインより講師に招き、地方の会場は石井もと子氏((株)ペイシス代表、ワインコンサルタント、ワインジャーナリスト)が講師を務めた。各会場ともセミナーも大変盛況であった。

来場者数は以下の通り。

	日程	出展社数/来場者数	昨年の来場者数
東京	6月6日(月)	50社/約740名	670名
大阪	6月20日(月)	37社/約450名	440名
名古屋	6月27日(月)	33社/約320名	240名
福岡	7月4日(月)	36社/約240名	200名
札幌	7月11日(月)	25社/約180名	170名

11月1日にはANAインターコンチネンタルホテルにて東京会場2回目が開催される。同時開催のセミナーでは、スペインの若手醸造家とそのワインにスポットライトを当てた内容となる予定。講師は蛸沢登茂子氏(ヴィノテックシニアエディター)とソムリエの石田博氏。

11月の商談会及びセミナーの詳細はスペインワインHPで公開予定。

スペインワインHP <http://www.jp.winesfromspain.com> (9月中旬UP)



商談会の様子



セミナーの様子

## 🍷 DOリアス・バイシャス バイザグラスキャンペーン 参加店多数により申込締切

様々な業態の飲食店に向けて、2011年6月よりDOリアス・バイシャスの白ワイン(対象ワインは協賛インポーター10社の19アイテム限定)をグラスで販売・提供していただくキャンペーンを実施。7月末時点で約60店の参加申込があった。参加店にはオリジナルポスター、卓上サインホルダー、オリジナルワインクーラーなどのプロモーションツールを提供した。参加店情報ほかはスペインワインHPの飲食店プロモーションページを参照。尚、申込多数の為、7月末をもって参加申込を締め切った。



❖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 〒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