

🍷 リオハ2011年格付け発表

2011年は「エクセレント」: この30年間では傑出した結果

リオハの特選原産地呼称統制委員会(以下、統制委員会)の評議会は、昨年に続き、2011年産のワインに「Excelente(エクセレント)」の格付けを与えたことを発表した。

30年前に現在の品質管理システムが導入されて以来、今回の分析数値はトップ3位に入る素晴らしいものだった。

2011年は、一部の地域では日照りが見られたが、害虫や植物の病気がほぼ発生しておらず、生育サイクルの最後までブドウ畑の衛生

状態が非常に良好に保たれた。この優れた衛生状態が良い発酵を促し、健康で、色がよい、骨格があるワインができたのである。

リオハの素晴らしいブドウ栽培家と醸造家の職人的な仕事と、抑えられた単位収穫量(2002年を除いて最低)のおかげで、これだけの結果を収めることができた。2年エクセレントが続いたケースとしては、伝説的な94/95年ヴィンテージと04/05年ヴィンテージがある。

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データを収集・提供している。

2011年の認定作業は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。

今年は2億7,731万リットルのワインから集められた3,987のサンプルに対して格付け審査のために厳しい分析やテイスティング審査

が行われ、最終的に2億6,643万リットルが審査に合格した。(白ワインが1,414万リットル、ロゼワインが1,214万リットル、赤ワインが2億4,015万リットル)分析とテイスティングの結果、失格となったワインは66サンプル(全体の0.7%)であった。不合格のワインは今年も非常に少なく、この割合は年々減少し、リオハワインの品質が継続的に改善されていることを示している。

【2001年～2011年 リオハ赤ワインの分析結果】

年	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010	2011
アルコール度数(% Vol.)	13.26	13.28	13.28	13.49	13.3	13.6	13.37	13.27	13.8	13.75	14.19
総酸量(酒石酸換算)(g/l)	5.13	5.42	4.99	5.79	5.13	5.23	5.33	5.34	5.06	5.14	5.14
pH	3.68	3.7	3.68	3.61	3.66	3.71	3.63	3.7	3.72	3.72	3.74
揮発酸(g/l)	0.47	0.51	0.5	0.43	0.42	0.49	0.39	0.42	0.47	0.43	0.49
総亜硫酸(mg/l)	45.48	44.83	54.08	43.87	39.85	47.93	40.14	40.49	43.86	40.51	45.52
色(A420 + A520 + A620)	9.8	9.38	7.34	10.14	12.38	10.42	11.81	11.6	11.33	12.52	13.39
総ポリフェノール指数(T.P.I.)	50.63	52.78	50.61	55.46	58.7	56.91	55.89	56.74	59.71	59.62	64.14

出展:リオハ特選原産地呼称委員会HP(2012年4月2日発表)

🍷 2011年 リオハ・ワイン輸出 過去最高

2011年のリオハ特選原産地呼称(DOCa) ワインの販売は2億6,890万ℓに達し、前年比0.62%増。輸出は過去最高記録を達成した。統計データは以下の通りである。

DOCaリオハワインの出荷・輸出量(2010年～2011年)

単位:ℓ

	2010年	比率	2011年	比率	2011年/2010年
国内販売	181,377,221	67.9%	176,985,130	65.8%	-2.4%
輸出量	85,861,755	32.1%	91,920,407	34.2%	+7.1%
合計	267,238,976	100%	268,905,537	100%	+0.6%

●ワイン タイプ別

単位:ℓ

	2010年	比率	2011年	比率	2011年/2010年
原産地保証(ガランティア・デ・オリヘン)※	113,468,947	42.5%	116,214,212	43.2%	+2.4%
クリアンサ	105,139,433	39.3%	104,974,866	39.0%	-0.2%
レセルバ	43,543,256	16.3%	42,049,844	15.6%	+3.4%
グラン・レセルバ	5,087,340	1.9%	5,666,615	2.1%	+11.4%
合計	267,238,976	100%	268,905,537	100%	+0.6%

※本来は若飲みのワインが中心だが、クリアンサの規定に達していない短い樽熟ワインや、樽熟の期間を表明しない熟成ワインも含まれる。

●ワイン 種類別

単位:ℓ

	2010年	比率	2011年	比率	2011年/2010年
赤ワイン	240,149,546	89.9%	241,259,170	89.7%	+0.5%
白ワイン	14,591,771	5.5%	14,321,706	5.3%	-1.9%
ロゼワイン	12,497,659	4.7%	13,324,661	5.0%	+6.6%
合計	267,238,976	100%	268,905,537	100%	+0.6%

●輸出額

	2010年	2011年	2011年/2010年
輸出額(€)	345,323,197.31	370,216,194.60	+7.2%
平均輸出価格(€/ℓ)	4.02	4.03	+0.2%

対日輸出データ

	2009年	2010年	2011年	2011年/2010年
輸出量(ℓ)	386,849	509,687	546,141	+7.15%
輸出額(€)	1,838,193.99	2,573,199.45	2,816,804.47	+9.47%
平均輸出価格(€/ℓ)	4.75(€/ℓ)	5.05(€/ℓ)	5.16(€/ℓ)	+2.18%

●ワイン タイプ別量

単位:ℓ

	2009年	2010年	2011年	2011年/2010年
原産地保証(ガランティア・デ・オリヘン)※	222,309	270,892	259,107	-4.35%
クリアンサ	106,710	138,359	163,078	17.87%
レセルバ	54,027	94,006	116,564	24.00%
グラン・レセルバ	3,803	6,430	7,392	14.96%

※本来は若飲みのワインが中心だが、クリアンサの規定に達していない短い樽熟ワインや、樽熟の期間を表明しない熟成ワインも含まれる。

●ワイン タイプ別割合(%)

	2009年	2010年	2011年	増減
原産地保証(ガランティア・デ・オリヘン)※	57.47%	53.15%	47.44%	-5.71
クリアンサ	27.58%	27.15%	29.86%	+2.71
レセルバ	13.97%	18.44%	21.34%	+2.90
グラン・レセルバ	0.98%	1.26%	1.35%	+0.09

出展: Grupo Rioja
(2012年2月発表)

※本来は若飲みのワインが中心だが、クリアンサの規定に達していない短い樽熟ワインや、樽熟の期間を表明しない熟成ワインも含まれる。

2011年スペインワイン輸出量 26.3%増加

スペインワイン市場諮問委員会(OeMV)発表の統計によると、2011年のスペインワイン輸出量は、前2010年の17億6,630万リットルが26.3%増加し過去最高記録の22億3,090万リットルに達した。輸出額は16.7%増加の22億4,060万€で、前年より3億2,050万€増えた。

2011年はDOP(原産地呼称保護)無しのバルクワインの輸出が大きく伸び、数量ベースで43.2%増の11億6,430万リットル(2010年比3億5,100万リットル増)、金額ベースで52.9%増の3億8,670万€(2010年比1億3,370万€増)であった。また、DOP付きボトル詰めワインの輸出も好調であった(数量ベースで3億1,300万リットル、18.3%増、金額ベースで9億2,560万€、15.8%増)。カバおよびスパークリングワインの輸出量は1億5,750万リットルで16.2%増、輸出額は3億9,230万€で8.9%増であった。また、DOP無しのボト

ル詰めワインの輸出も勢いを取り戻し、輸出量が12%、輸出額が9.6%増加した。

スペインの輸出相手国は、トップ10はいずれも輸出が好調に推移したが、輸出量に関して対ポルトガルだけがマイナスであった(20.5%減)。DOP付きスティルワイン、スパークリングワインは北米(米国、カナダ、メキシコ)や、ドイツ、イギリスなどの欧州各国でも好調であった。

DOP無しのバルクワインの主要輸出先であるフランスへの輸出は3億7,960リットルで35%増、次いでドイツの1億3,540万リットル(33%増)であった。

最も顕著な伸びを示したのがイタリアの1億1,790リットル(183%増)であるが、これは同国での収穫量が少なかったことが原因ではないかと推察される。

出展:OeMV、スペイン貿易庁(2012年3月8日発表)

2011年 対日ワイン輸出 過去最高

2011年、日本のスペインワインの輸入量は2,100万ℓ超と記録を大幅に上回り、過去最高記録に達した。日本におけるスペインワインの輸入量の合計は前2010年比9%増。スティルワインは16%、シェリー等の酒精強化ワインは26%、スパークリングワインは4%、それぞれ増加した。

1999年以降、スティルワインの輸入量は年間約12万kℓの水準を保ってきたが、2009年を境に明確な成長傾向がうかがえる。2010年には13万3,517kℓ、2011年には前年比8%増の14万4,355kℓを輸入している。

瓶詰めワイン、スパークリングワインの売れ行きが共に好調なフランスが、依然として日本にとって最大のワイン供給国である。日本へのスパークリングワイン供給国トップはフランスだが、スペインがそれに次ぎ、2年連続でイタリアを上回っている。スティルワイン部門では、スペインはフランス、イタリア、チリに次いでおり、酒精強化ワインではポルトガルに次いでいる。

統計データはこちらをご覧ください。

http://www.jp.winesfromspain.com/_img/table_2012.pdf

出展:スペイン大使館経済商務部

新DO情報

バレンシア州とアラゴン州のワインがビノ・デ・パゴとして新しく認定された。詳細は以下の通り。

【ビノ・デ・パゴ(VP)】

名称	Los Balagueses ロス・バラゲセス
州令公示日	2011年3月11日(バレンシア州)
官報公示日	2011年7月22日(スペイン官報第12698号)
場所	バレンシア県レケーナにある約18haの認定された畑。
認可ぶどう品種	黒品種:メルロー シラー ガルナチャ・ティントレラ テンプラニーリョ 白品種:シャルドネ ソーヴィニヨン・ブラン
有機生産の条件	CAECV(バレンシア州の有機認証機関)の有機生産基準の規定を満たしている。 EC レギュレーション 834/2007(EUの有機生産および有機製品の表示に関する規則)に準じている。
最低熟成期間	赤ワイン:24ヶ月間、うちヨーロッパ産オーク(主に)とアメリカン オークの樽での熟成期間は最低6ヶ月間。(容量225ℓ、使用年数4年未満)
最大収穫量	メルロー : 7,500 Kg/ha シラー : 7,500 Kg/ha ガルナチャ・ティントレラ : 7,500 Kg/ha テンプラニーリョ : 7,500 Kg/ha ソーヴィニヨン・ブラン : 9,000 Kg/ha シャルドネ : 9,000 Kg/ha
アルコール度数	赤ワイン:最低13.5%(± 1.5) 白ワイン:12%(ナチュラル・アルコール度数:最低 13%)
その他	官報第12698号に栽培・醸造に関する細かい規則が記載されているが省略します。

【ピノ・デ・パゴ(VP)】

名称	Aylés アイレス
州令公示日	2011年10月13日(アラゴン州)
官報公示日	2011年12月22日(スペイン官報第19999号)
場所	サラゴサ県メサロチャの指定された畑。
認可ぶどう品種	ガルナチャ・ティンタ テンプラニーリョ カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー
最大収穫量	8,000 Kg/ha
植樹密度	3,300株/ha
ワインの種類・熟成	<p>a.ティント・ホーベン(若い赤ワイン) 4つの認可ぶどう品種(ガルナチャ・ティンタ、メルロー、テンプラニーリョ、カベルネ・ソーヴィニヨン)のブレンド</p> <p>b.ティント・バリカ 上記品種のブレンドで、樽での熟成は4～6ヶ月間</p> <p>c.ティント・クリアンサ メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンと テンプラニーリョを使用。 樽での熟成は6～12ヶ月間。残りは瓶にて熟成(24ヶ月間に至るまで)。</p> <p>d.トレス・デ・トレスミル(Tres de 3000) セレクトされたぶどう畑のメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンと ガルナチャを使用。 選定された樽で12ヶ月間を熟成。(樽の75%は新樽、25%は使用2回目のもの)</p> <p>e.ロサード(ロゼワイン) 技術部がヴィンテージごとに指定する黒品種をセニ工法によって作られる。 ※樽はフレンチオーク、アメリカンオーク又は東ヨーロッパオークの樽(225ℓ～300ℓ)を使用。</p>
アルコール度数	<p>a.ティント・ホーベン、ロサード、ティント・バリカ 12～14.5%(± 5%) (ナチュラル・アルコール度数:最低 12%)</p> <p>b.ティント・クリアンサ 13～14.5%(± 5%) (ナチュラル・アルコール度数:最低 13%)</p> <p>c.トレス・デ・トレスミル 13.5～14.5%(± 5%) (ナチュラル・アルコール度数:最低 13%)</p>
その他	官報第19999号に栽培・醸造に関する細かい規則が記載されているが省略します。

【ピノ・デ・パゴ(VP)】

名称	El Terrerazo エル・テラソ
州令公示日	2010年9月20日(バレンシア州)
官報公示日	2011年12月27日(スペイン官報第20342号)
場所	バレンシア県ウティエルにある約63haの認定された畑。
認可ぶどう品種(黒品種)	ボバル テンプラニーリョ シラー カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー ガルナチャ
熟成期間	<p>a.赤ワイン(多品種) フレンチオーク樽(225ℓ)で18ヶ月間を熟成</p> <p>b.単一品種赤ワイン ボバル品種を使用する。フレンチオーク樽(225ℓ)で22ヶ月間を熟成。</p>
収穫量	<p>ボバル : 5,000～9,000 Kg/ha</p> <p>テンプラニーリョ : 5,000～9,000 Kg/ha</p> <p>シラー : 5,000～12,000 Kg/ha</p> <p>カベルネ・ソーヴィニヨン : 5,000～12,000 Kg/ha</p> <p>メルロー : 5,000～12,000 Kg/ha</p> <p>ガルナチャ : 5,000～9,000 Kg/ha</p>
最低アルコール度数	13.0%(± 0.25%)
その他	官報第20342号に栽培・醸造に関する細かい規則が記載されているが省略します。

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

1. スペインワインプレスミーティング

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今年もスペイン大使館のミーティングルームにて3月15日に行った。スペインワインのPR活動の2011年度の報告及び2012年の活動計画などを説明した。

懇親会ではインポーター（45社）よりご協賛頂いたワインを楽しんでいただき、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）】

アグリ株式会社	小林桂 株式会社	株式会社 西原商会
株式会社アルカン	株式会社 駒形 前川	有限会社 日西商事
有限会社アルコス	株式会社 ZAS (サス)	株式会社 八田
株式会社イムコ	サントリーワインインターナショナル 株式会社	パンジャパン貿易 株式会社
Uri株式会社	GRN 株式会社	ピーロート・ジャパン 株式会社
エノテカ株式会社	JSRTレーディング 株式会社	株式会社 フィラディス
MHD モエヘネシーディアジオ株式会社	株式会社 ス・コルニ	有限会社 ペスカ
有限会社 オーケストラ	株式会社 千商	ペルノ・リカール・ジャパン 株式会社
株式会社 ODDサブリ	株式会社 センチュリートレーディングカンパニー	ボニリジャパン 株式会社
株式会社 オーデックス・ジャパン	株式会社 Sol y Sombra	株式会社 ボンド商会
有限会社 カツミ商会	株式会社 ドウンシャ	マヴィ 株式会社
兼松食品 株式会社	株式会社 トマトコーポレーション	三国ワイン 株式会社
株式会社 岸本	豊通食料 株式会社	メルシャン 株式会社
株式会社 キムラ	限会社 ドリームワイン インターナショナル	株式会社 モトックス
株式会社 コスモ・ジュン	株式会社 中川ワイン販売	ユニオンリカーズ 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 2012 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。詳細及びご入場はHPにて。

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

ご入場には事前のお申込みが必要。本年のセミナーは「DOCaリオハワイン 伝統の底力、再発見」というテーマで東京・大阪・名古屋

の3会場で開催する。講師は高橋良徳氏（スリオラ マネージャー兼ソムリエ）、菊池貴行氏（レストラン サンパウ シェフソムリエ）の2名が東京会場で、ほか大阪会場は菊池氏、名古屋会場は高橋氏がそれぞれ務める。

尚、東京会場2回目は11月5日に京王プラザホテル東京にて開催。

日 程			
東 京	6月 5日(火)	ホテルニューオータニ	千代田区紀尾井町4-1
大 阪	6月12日(火)	ANAクラウンプラザホテル大阪	大阪市北区堂島浜1-3-1
名古屋	6月18日(月)	ヒルトン名古屋	愛知県名古屋市中区栄1-3-3
福 岡	7月 2日(月)	ソラリア西鉄ホテル	福岡市中央区天神2-2-43
札 幌	7月 9日(月)	京王プラザホテル札幌	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

商談会とセミナーはそれぞれのお申込みが必要。

3.DOCaリオハワイン 特集記事掲載

本年は、スペインワインの顔ともいべきDOCaリオハのイメージの再構築を目指し、より広範囲の消費者へのアピールを図る為、雑誌「ワイン王国」69号(6月発売)に、特集記事を4P掲載。去る3月26日には、特集記事作成の為、日本で現在流通しているリオハの赤ワイン23アイテムのテイスティングを行った。テイスターは6月からの「スペインワインセミナー」の講師でもある高橋良徳氏と菊池貴行氏。テイスティングのコメントは、ワインの特徴やご提案いただいたワインに合う料理などと一緒に掲載する。



🍷 開催予告

第12回スペイングルメフェア(SGF)2012は以下の日程で開催を予定しております。

- 日時: 2012年10月3日(水)・4日(木) 10:00 ~17:00
 - 開催場所: ホテル・ニューオータニ東京(千代田区紀尾井町4-1)
- 詳細は8月下旬に、スペイン大使館経済商務部ホームページ www.spainbusiness.jp 「イベント・見本市」欄 および www.jp.winesfromspain にてご案内いたします。

❖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