

2012年上半期のスペインワインの輸出が13.5%増加

スペインワイン市場諮問委員会OeMv(Observatorio Español del Mercado del Vino)の統計結果によると、今年上半期のスペインワインの輸出額は、前年同月比13.5%増の11億4,300万ユーロ、輸出量は金額ベースの数値と比較すると控え目ではあるが、3.4%増の10億7,300万リットルであった。

この金額と数量の増加率の違いは、リットル当たりの平均価格が9.7%上がり、1.06ユーロであったことによるもので、諮問委員会は6月に平均価格が15.5%と大きく値上がりしたことが輸出額の増加につながっているとしている。

OeMvは価格の上昇は、スペインワイン輸出の主力でもあるバルクワインの価格が大きく上がったことによるものである。(28%増)

また、瓶詰めワインの市場は安定しており、原産地呼称保護ワイン(DOPワイン)は9%、それ以外のワインが20%の増加であった。その一方でスパークリングワインの輸出も回復している(金額ベースのみ)。酒精強化ワインは引き続き減少傾向にあり、そして全体の中での割合はまだ小さいものの微発泡ワインの輸出が大きく伸びている。

2011年7月から2012年6月までの1年間の輸出データによると、金額ベースでは23億7,700万ユーロと新たな記録を打ち立てた一方で、数量ベースでは2,270万ヘクトリットルで大きな変化はなかった。

出展:Wines from Spain HP(2012年8月28日発表)

2012年収穫情報

今年の各地の収穫情報を集めました。昨年の冬の雨が非常に少なかったこと、夏の暑さが非常に厳しく乾燥していたため、全体的に収穫量が減少しました。

DOカバ

DOカバでは2億6,000万キロが収穫された

カバ原産地呼称統制委員会の発表によると、今年の収穫量は2億6,000万キロで、前年と比べて17%減となった。10月の2週目に終了した収穫作業は例年より短かったが、ブドウの衛生状態がすばらしいのが特徴である。しかしながら、乾燥した冬や2月に珍しく降りた霜の影響で収穫量が減少した。春の初めに雨が降ったためブドウの木は潤ったものの、冬の成長不足を十分に補うことができなかった。すべての品種においてブドウの発芽が順調に進んだが、生育サ

イクルが平均の時期と比較して1週間遅れた。前年の収穫と比較して房の大きさが小さくなり、干ばつや8月初めの暑さによって成熟が早まった。ブドウの酸味や度数を念頭において、収穫作業が綿密に行われた。今年のブドウの最大の特徴はすばらしい衛生状態で、そのため良いワイン、特に良いカバベースが期待できそうである。DOカバでは、登録されている32,355ヘクタールのブドウ畑で栽培を行っている。

出展:カバ原産地呼称委員会HP(2012年10月13日発表)

DOリアス・バイシャス

2012年の収穫量は昨年の約6割減

リアスバイシャス原産地統制委員会は、1ヶ月強続いた収穫の後、10月中旬に今年の収穫情報を発表した。委員会の品質管理・検査部門によると、今年は4,048ヘクタールの登録畑で1,756万キロと非常に少ない量だったが素晴らしい品質のブドウが収穫された。収穫量の激減の原因は春先の悪天候にある。開花時期に大量の雨が降り低温が続いたことで結実に問題が発生し、いわゆる「花ぶるい」が起こった。

しかしながら、その後天候は好転し、ブドウの実は完璧な成熟を遂げた。収穫時期の天候も非常によく、とても衛生状態がよい形でブ

ドウはワイナリーに搬入された。このDOでは収穫は手で行われるが、天候がよかった為、畑での選果も順調に行われた。

収穫量は少なかったが、輸出市場には影響しないと委員会の会長はコメントをした。

収穫量96%を占めるアルバリーニョ種は16,873,304キロ。黒ブドウは189,592キロであり、全体の1.08%を占める。

注釈: 昨年の収穫量は41,787,783キロで、それまでの最大を記録した。

出展:リアス・バイシャス原産地呼称委員会 HP(2012年10月26日発表)

DOCaリオハワイン

すばらしい品質が見込まれるが収穫量が減少

リオハ特選原産地統制委員会の技術部の発表によると、2012年のブドウの収穫量が3億5,500万キロに上った。ブドウの衛生状態がすばらしく、高品質のワインが期待されるとのこと。

単位収穫量は5,708kg/haで、過去20年でもっとも低い数字の一つである。昨年の3億8,700万キロと比較して、減少が目立っている。今年の特徴はアルコール度数とポリフェノールの熟成バランスが絶妙で、この良いポリフェノール構成は樽での熟成、そして長期熟成にとっても適している。

もう一つ特筆すべき点として、同じ地域でも畑によって成熟度合に

バラツキが見られ、それは地理的なものや、畑の特徴によるものである。そのため、最も良い時期を見計らいながら、畑別で選択的なブドウの収穫が行われるようになった。

今年の特選原産地呼称リオハ(DOCaリオハ)では62,154ヘクタールのブドウ畑で栽培が行われた。(うち黒品種が58,389ヘクタール、白品種が3,765ヘクタール)

収穫量は3億5,488万キロに上ったが、DOCaリオハでは品質保証のため1ヘクタール当たりの最大収穫量が厳しく制限され、最終的に3億5,154万キロが認定を受けた。

	DOCaリオハ2012年の収穫量(地域別・品種別)				※単位:百万キロ	
	ラリオハ県	アラバ県	ナバーラ県	合計	栽培ヘクタール数	
黒品種	232.98	62.04	35.99	331.02	58,389	
白品種	17.35	5.30	1.20	23.86	3,765	
合計	250.33	67.34	37.20	354.88	62,154	

出展:リオハ特選原産地呼称委員会HP(2011年11月23日発表)

DOナバーラ

今年は6,300万キロが収穫された

ナバーラ原産地統制委員会の発表によると、今年の収穫が6,300万キロに上った。収穫されたブドウの91%が黒品種で、残りの9%が白品種である。

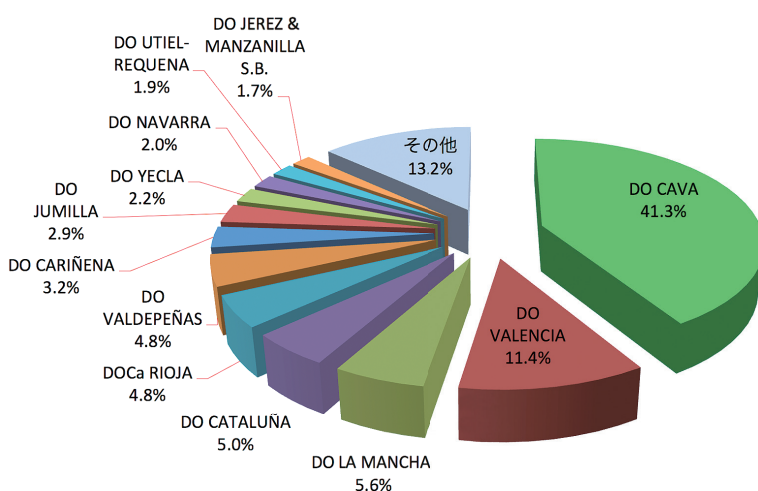
ナバーラ原産地呼称(DOナバーラ)では昨年同様、11,500ヘクタールの畑が登録されている。通常、7,500万キロのブドウの収穫が見込まれるが、ここ数ヶ月におきた干ばつの影響で収穫量が12%減

となった。一方、DOナバーラでは畑の半数以上は灌漑設備が整っているため、他のDOに比べて収穫量の減少が軽減された。

なお、ブドウの衛生状態がすばらしく、雨が少なかったためベト病やうどんこ病、ボトリティス菌による被害の発生を免れた。

出展:ナバーラ原産地呼称委員会HP(2012年11月6日発表)

原産地呼称保護別 対日スペインワイン輸出統計



※2010年8月～2011年7月
出展:スペイン農業・食糧・環境省HP

原産地呼称保護ワイン	2010年/2011年※ 量(hl)	※ %
DO CAVA	44,156	41.3
DO VALENCIA	12,154	11.4
DO LA MANCHA	5,989	5.6
DO CATALUÑA	5,381	5.0
DOCa RIOJA	5,182	4.8
DO VALDEPEÑAS	5,123	4.8
DO CARIÑENA	3,443	3.2
DO JUMILLA	3,068	2.9
DO YECLA	2,408	2.2
DO NAVARRA	2,174	2.0
DO UTIEL-REQUENA	2,026	1.9
DO JEREZ & MANZANILLA S.B.	1,811	1.7
その他	14,119	13.2
合計	107,034	100

🍷 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2012

今年も6月～7月の間に東京・大阪・名古屋・福岡・札幌の5会場、そして11月に東京会場2回目を開催した。新しい出展社も参加し、当日は多くの来場者で盛況であった。

日程	開催都市	会場名	出展社数	来場者数
6/5(火)	東京会場	ホテルニューオータニ	46	681
6/12(火)	大阪会場	ANAクラウンプラザホテル大阪	39	466
6/18(月)	名古屋会場	ヒルトン名古屋	33	361
7/2(月)	福岡会場	ソラリア西鉄ホテル	30	228
7/9(月)	札幌会場	京王プラザホテル札幌	27	193
11/5(月)	東京会場 2	京王プラザホテル	46	510



スペインワインセミナー 同時開催

商談会と同日、同会場にてスペインワインセミナーを同時開催。6月～7月はDOCaリオハをテーマに、11月はDOリアス・バイシャスをテーマに講義を行った。

「DOCaリオハワイン 伝統の底力、再発見」

開催日：6/5(火) 東京/ホテルニューオータニ
6/12(火) 大阪/ANAクラウンプラザ大阪
6/18(月) 名古屋/ヒルトン名古屋

講師：菊池 貴行氏
(レストラン サンパウ シェフソムリエ)



「DO リアス・バイシャス アルバリーニョ
モダンかつ精妙な個性派“白”」

開催日：11/5(月) 東京/京王プラザホテル

講師：ラモン・ウイドブロ氏 (DO リアス・バイシャス原産地呼称統制委員会 事務局長)
森田 真希子氏 (食品産業新聞社 記者)

② 特別試飲会 DO リアス・バイシャスのワインと和食のマリアージュ開催

歴史のある料亭にて和食とDO リアス・バイシャスのマリアージュを開催。DO リアス・バイシャス原産地呼称統制委員会 事務局長 Ramon Huidobro氏によるミニセミナーによりスタートし、参加者は刺身や天ぷらなど和食と6種類のリアス・バイシャスの白ワインとのマリアージュを堪能した。

日時：2012年11月6日(火) 18:30～20:30

場所：赤坂金龍

参加者：17名

(プレス・ワイン講師・百貨店・ソムリエ)



③ 書籍「FINE WINEシリーズスペイン リオハ&北西部」が10月25日発売

英国のワイン雑誌『FINE WINE』スタッフが総力を挙げて手掛ける本格
ワイン鑑定シリーズ第6弾の日本語訳。

スペインを代表する名醸地であるリオハを中心に、近年最も注目を集め
ているスペイン北西部に焦点を当てたワイン本。

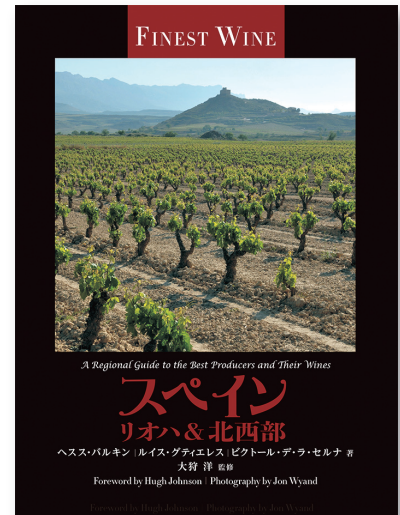
スペインワインに関する著作は非常に少ないので、是非皆様どうぞ。

著者：ヘスス・バルキン、ルイス・グティエレス、ビクトール・デ・ラ・セルナ

日本語版監修者：大狩 洋（小笠原伯爵邸支配人およびシェフ・ソムリエ）

発売元／産調出版

全国の書店およびネット書店にてお買い求めいただけます。



❖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