

リオハ特選原産地呼称委員会規則改定及び制定

シングルビニヤードのワインおよび、最高級スパークリングワインに関して

要約

2017年6月

改正ポイント1

熟成期間の定義見直し(2019年1月1日より実施義務づけ)

- レセルバ(Reserva) : ボトル内での最低熟成期間の見直し。
- グラン・レセルバ (Gran Reserva) : ボトル内での熟成の年数を一年に限りフレキシブルにする。(これまではトータル60ヶ月の熟成のうち、最低24ヶ月の小樽での熟成、24ヶ月のボトルでの熟成が義務付けられていた。)
- モノバリエタル (Monovarietal) : 認定品種のうちから選んだぶどう品種から白ワインのバリエタルワインを生産できるようにする。

改正ポイント2

シングルビニヤード(単一畑の表示- Viñedos singulares)表示を可能とする

単一ぶどう畑からの作られるワインの由来をラベルに表示できる。

取り組みの理由と経緯:

特別なぶどう畑のより詳細な情報を求める市場のニーズに応じて、ワインの材料となるブドウを生産した畑名を表示する方法を法制化する。

この種の限定高級ワインの生産者にとっては、既に市場に出荷している自社製品の価値を増すメリットがあり、オピニオンリーダーや最終消費者にとっては、ラベルそのものから、より多くの情報を得ることができる。

現在裏ラベルまたはシールに記載されているリオハワインの品質保証および区分表示—Joven(ホーベン)、Crianza(クリアンサ)、Reserva(レセルバ)と Gran Reserva(グラン・レセルバ)—に加えて、シングルビニヤードの記載を許可する。

新しい表示方法は、すでに統制委員会が消費者に行っている品質保証と真正であることの保証のほかに、似たような環境のなかから、特にひとつの畑を差別化することである。そのためには、シングルビニヤードの自然的境界を技術的にはっきりさせることが必要となる。その畑となる条件には以下のようなことが考えられる。

- 畑の持ち主は長期にわたって同じ人(家族、法人)のものであること
- ぶどうの樹は35年以上の樹齢であること
- 単位当たりの生産量は統制委員会で認めるリオハ一般の規定よりも約20%以上低く抑える
- 樹勢が押さえられバランスのよい畑で、手摘み収穫作業であること
- 生産におけるトレーサビリティの確保(品質の二重評価。wine ができた時点、そして出荷直前)

- 出荷前の品質格付けはエクセレンテ(excelente) であること。

改正ポイント3

リオハ産スパークリングワイン

新規に、DOC リオハとして、高品質な白とロゼのスパークリングワインの生産を許可する。

規則の改定が議決され、現在生産されているスティルワイン(赤、白、ロゼ)に加えてスパークリングワインの生産を認める。

これまでのシステム同様、スパークリングワインにも品質保証が行われ、ラベルにも表示される。(注釈 これまでもリオハでは CAVA は生産されていた。)

条件:

- 製法は「トラディショナル」、すなわち瓶内二次発酵
- 許可されているぶどう品種はどれを使ってもよい。ただし、搾汁率は一般的に認められている範囲内に制限する。
- 最終製品のアルコール度数は 11 度から 13 度の間であること。
- 品質の二重評価の対象品とする(出荷前には化学的検査と官能検査が必要)
- 二次発酵の期間(熟成期間)は最低で 15 ヶ月とする。ただし、最高品質品の製品に関しては、その期間を 36 ヶ月まで引き上げる。