EAT & DRINK SPAIN

Spain spreads passion
to your food

#SpainFoodNation

FWS Foods and Wines from Spain

#alimentosdespaña

EAT&DRINK SPAIN SEMINAR
ワインセミナー /WINE SEMINAR

"有機ワインテイスティングセミナー
（ノンアルコール1本含む未輸入ワイン）"
2021年11月9日　八芳園

EAT&DRINK SPAIN SEMINAR

ワインセミナー /WINE SEMINAR

"有機ワインテイスティングセミナー（ノンアルコール1本含む未輸入ワイン）“

Organic Wines Tasting Seminar (including one dealcoholized wine)

■ 日時：2021年11月9日（火）15時15分～ 16時30分

■ 会場：八芳園 1F「ニュイ NUIT」

■ テイスター：森本 美雪氏（Ms. Miyuki Morimoto）

<お問い合わせ>

スペインワイン&フード広報事務局

TEL: 03-5575-3223　FAX: 03-5575-3222

E-mail: fwspain@azw.co.jp

<主催>

EMBASSY OF SPAIN
ECONOMIC AND COMMERCIAL OFFICE

3F, 1-3-29, Roppongi, Minato-ku Tokio 106-0032. Japan

Tel: +81 35575 0431

tokio@comercio.mineco.es

www.jp.foodswinesfromspain.com

www.foodswinesfromspain.com

ICEX SPAIN TRADE AND INVESTMENT, E.P.E.

Paseo de la Castellana, 278 - 28046 Madrid

Tel: +34 913 496 100

alimentos@icex.es

www.foodswinesfromspain.com

www.icex.es

FWS Foods and Wines from Spain　#alimentosdespaña

目次

	ページ
E有機ワインとは	4
世界の有機農業取組面積とスペインの有機農業取組面積	5
スペインの有機ブドウ栽培面積（自治州別）	6
スペインのワイン業界における有機ワイン	7
世界との比較	8
El Progreso Sociedad Cooperativa de Castilla-la Mancha	10
Viña Xétar Rosé Frizzante Dealcoholised	11
Biopaumerà	12
Helga	13
Blanc de Noirs	14
Bodegas Garciarevalo	15
Finca Tresolmos Lias	16
Bodegas José Pariente	17
José Pariente Fermentado En Barrica	18
Fincas De Azabache	19
Azabache Organic Crianza	20
La Bodega de las Estrellas	21
EGO Barrica Selección	22
EGO Amphora	23

森本 美雪氏（Ms. Miyuki Morimoto）

神奈川県座間市出身。コンラッド東京ソムリエ。2014年にコンラッド東京に入社してからソムリエとして勤務の後、2017年10月～2019年8月まで海外でのソムリエ経験により国際感覚を磨く。2019年9月より再びコンラッド東京にてソムリエとして勤務、現在に至る。
2018年 Court of Master Sommelier Advanced Sommelier Certificate
2020年 第9回 全日本最優秀ソムリエコンクール準優勝

有機ワインとは

■定義

有機ワインは、合成化学肥料、農薬や除草剤、遺伝子組み換え作物（GMO）を使用せずに作られるワインを指します。有機材料をリサイクルし、予防することにより、害虫や病気の発生を防ぐなど有機農業の原則と基準を尊重して作られるワインも含まれます。また、有機ワインでは、酸化防止剤などの添加物の使用量も規制されます。たとえば、欧州連合（EU）の規制によると、二酸化硫黄は、若い赤ワインでは最大100mg/L、1年以上熟成したワインでは120mg/L、白とロゼでは150mg/Lとなっています。

出典：ICEX（スペイン貿易投資庁）

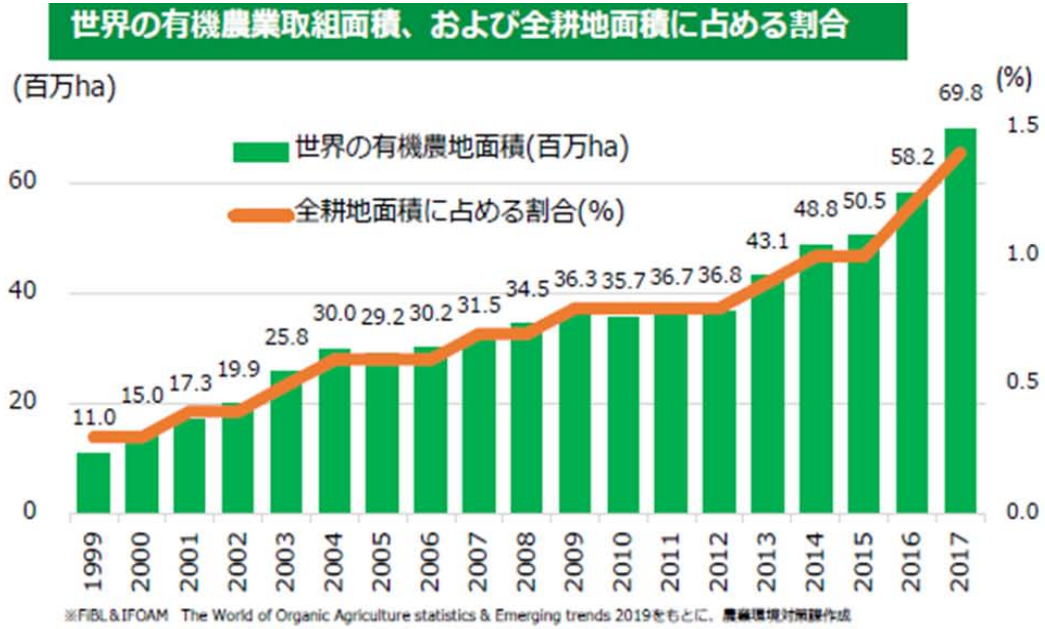
■ヨーロッパにおける有機ワインの管理、認証、表示

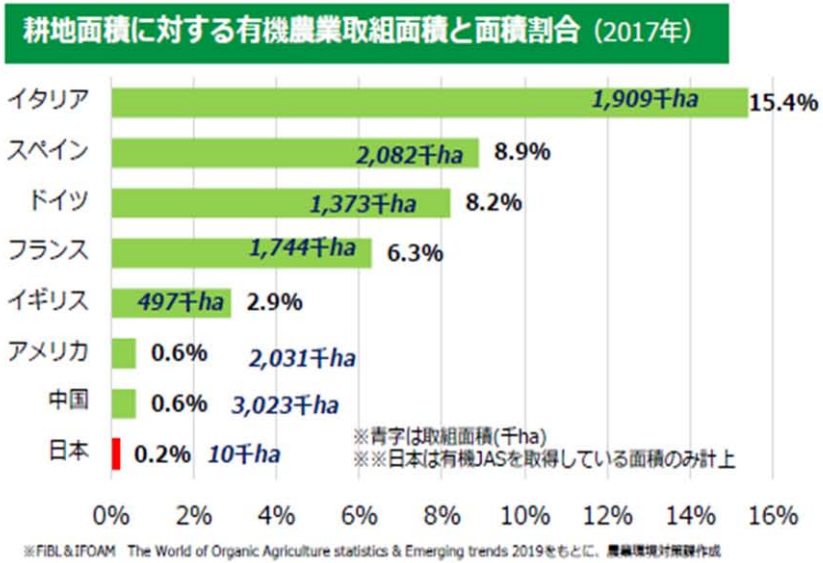
有機ワインの認証には、それに由来するブドウ畑がオーガニック認証されている必要があり、
さらに、害虫、除草剤、または殺菌剤に使用する化学物質の使用が制限されており、それらを遵守している必要があります。
EUでは、「ユーロリーフ」と呼ばれることの多い緑のエコラベル認証の表示（右図）があります。
このロゴは、2010年に導入され、欧州連合の有機製品が一目でわかる表示となっています。
この認証は、それらが生産、変換、輸送、保管の厳しい条件を満たしていることを証明するものです。製品にこの認証ロゴを付けることができるのは、少なくとも95%が有機生産物で構成されていて、残りの5%も厳しい条件を満たしている場合のみとなります。

出典：ICEX（スペイン貿易投資庁）

世界の有機農業取組面積とスペインの有機農業取組面積

2017年の世界全体の有機農地面積は、6,980万haで、スペインは2,082千haでした。
世界平均が約1,5%に対し、スペインでは全体の約９%が有機栽培の耕地になっています。



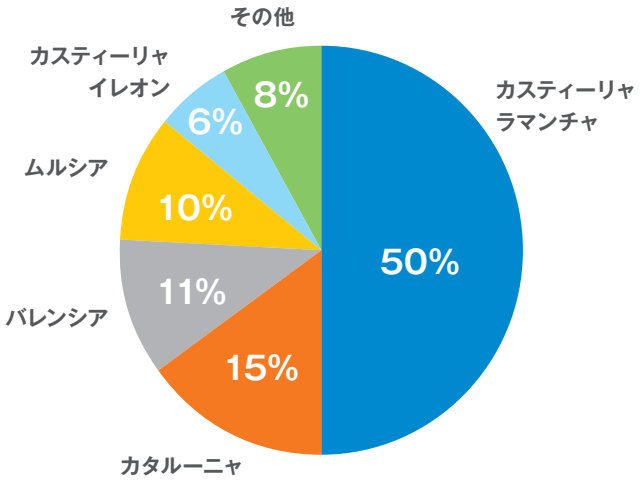


2020年、スペインの有機栽培面積は2,437千haで、2017年と比べても年々栽培面積が増えています。

スペインの有機ブドウ栽培面積（自治州別）

スペイン全体の有機栽培面積のうち、ブドウ畑の面積は121千haで、有機畑全体の5.15%を占めています（2019年）。2020年のデータでは131千haに増えています。スペインの自治州別有機ブドウ栽培面積で上位を占めるのは、カスティーリャ・ラ・マンチャ、カタルーニャ、バレンシア、ムルシア、カスティーリャ・イ・レオンで、この5自治州で全体の92%を占めます（2019年）。有機ブドウ栽培は、特に上記のような乾燥した地域で増加しており、一方で、雨が多いガリシアやカンタブリアでは減少しています。

スペイン自治州別有機ブドウ栽培面積（単位：ha）					
自治州／年	2001	2010	2017	2018	2019
カスティーリャラマンチャ	1,487.14	29,187.86	56,697.27	59,251.36	61,260.47
カタルーニャ	557.23	4,585.02	14,876.59	16,680.46	18,632.14
バレンシア	1,077.35	5,453.41	11,006.45	11,630.28	12,806.46
ムルシア	3,931.38	10,674.74	12,249.87	12,179.70	11,799.01
カスティーリャイレオン	166.52	1,047.83	4,020.80	5,054.19	6,850.21
その他	4,621.24	6,282.90	8,046.03	8,622.83	9,931.19
合計	11,840.86	57,231.76	106,897.01	113,418.82	121,279.48



気候と気象が有機ワインの生産に大きくかかわります。湿度が高く雨の多い気候では、ブドウ畑はいくつかの病気にさらされるため、有機栽培法で許されている対応だけでは処理できないことが往々にしてあります。このため、スペインの有機ブドウ栽培は、暑くて乾燥した気候の地域でより広く普及しています。生産者にとってリスクが低く、生産性はより高くなります。

スペインのワイン業界における有機ワイン

有機ワインを製造する企業の数は、2001年の135社、2010年の408社から2019年の1,152社へと過去20年間で大幅に増加しています。
カタルーニャは、有機農業のワイン企業の数でランキングをリードしており、2019年には273社（＋ 13%）に達しました。続いて、カスティーリャ・ラ・マンチャが213社（+14%）、バレンシアが141社、（+12%）、カスティーリャ・イ・レオンが117（+14%）、アンダルシアが102（+6%）等になっています。

グラフの赤線：有機ブドウ畑の広さ(Ha)、青線：有機ワイン生産ワイナリー数

世界との比較

■生産

スペインの有機ブドウ栽培面積は世界第1位で（12万1000Ha）、次にイタリア、フランス、中国が続きます（2019年）。一方、生産ではイタリアが1位であり、2018年には7億800万本、フランスが3億6,100万本、スペインが3億4,100万本（イタリアのほぼ半分）で続いています。

■消費動向

消費者による有機ワインの購入は、ヨーロッパおよびほとんどの主要なワイン消費国および生産国においても着実に増加し続けています。スウェーデン、ドイツ、スイス、デンマーク、日本、米国、カナダなどの海外市場では特に需要が高まっているのが現実です。

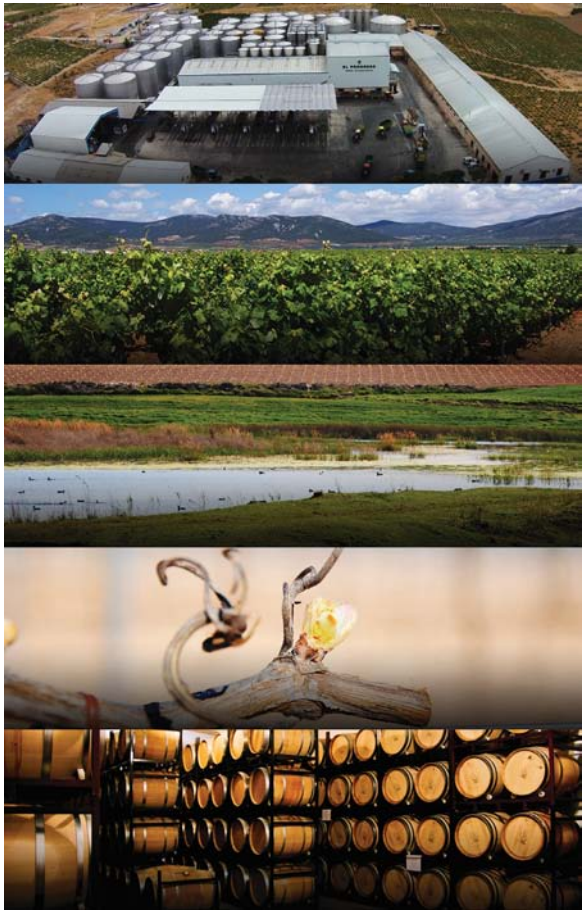
スペインは有機ワインのそのほとんど（91%）を輸出しています。国内では、農業漁業食料省（MAPA）によると、有機ワインとスパークリングワインの購買は、有機食品販売全体の1.5%を占めるにすぎません。ただし、この傾向は小さいながらも着実な成長を示しています。スペインでは、2018年の1680万本が2019年には1860万本になり、2020年には2500万本以上が国内消費されています。

テイスティングワイン ワイナリー紹介

各ワイナリーのWEBサイトは、各ページ右上にあるQRコードよりご覧いただけます。

El Progreso Sociedad Cooperativa de Castilla-la Mancha

エル・プログレソ協同組合



El Progresoはスペインで最も古いワイン協同組合であり、創業以来途切れることなく活動を続けています。 私たちの強みは、クライアントに適応するための高い能力と多様性です。ボトル製品とバルク製品双方の大量の需要に供給できる能力を有しています。 収穫あたり平均8000万リットルのワインを作り上げ、ボトル入りの製品ライン用にその一部を慎重に選択しています。

■ **担当者名：Julián Fernández Aranda**

■ **連絡先：jfernandez@bodegaselprogreso.com**

Viña Xétar Rosé Frizzante Dealcoholised

ビーニャ・セタール　ロゼ・フリッツァンテ　デアルコーリセド

ヴィンテージ:	ノンヴィンテージ
ワイナリー:	エル・プログレソ協同組合
生産地:	ラ・マンチャ
ワインタイプ:	ロゼ・スパークリングワイン ノンアルコール
ブドウ品種:	テンプラニーリョ 100%
アルコール度数:	0.5%
醸造に関する特記事項:	アルコール度数最大7%まで部分的に発酵。ブドウ由来の残糖が存在。 脱アルコールのプロセスを経て、アルコール度数0.5%未満。瓶詰めプロセスでガス状の二酸化炭素を添加。 酸性度を高め、泡が生まれる。

Biopaumerà

ビオパウメラ

Biopaumeràは、プリオラートとテラアルタに隣接するラスケラという小さな村にある家族経営のオーガニックワイナリーです。
その哲学は、環境と地球に配慮したという原則に基づいて、少量で最高のものを生産することです。
Biopaumeràでは、5つの赤ワイン、黒ブドウから作られた白ワイン、スパークリングワイン、ロゼワインを提供しています。

■ **担当者名：Jesús Benaiges Borràs**

■ **連絡先：export@biopaumera.com**

Helga
エルガ

ヴィンテージ:	2018
ワイナリー:	ビオパウメラ
生産地:	DOタラゴナ
ワインタイプ:	スパークリングワイン
ブドウ品種:	ガルナッチャ 100%
アルコール度数:	12.5%
栽培に関する特記事項:	垣根仕立ての有機栽培。無農薬。化学肥料不使用。
醸造に関する特記事項:	SO2削減
有機認証:	CCPAE認定
受賞歴等:	International wine organic contest 金賞受賞 System AG 2020 (ドイツ)受賞 International wine contest Grenaches du Monde 2021 銀賞受賞

Blanc de Noirs
ブランドノワール

ヴィンテージ:	2020
ワイナリー:	ビオパウメラ
生産地:	DOタラゴナ
ワインタイプ:	白ワイン（ブラン・ド・ノワール）
ブドウ品種:	ガルナッチャ 100%
アルコール度数:	13.5%
栽培に関する特記事項:	垣根仕立ての有機栽培。無農薬。化学肥料不使用。
醸造に関する特記事項:	SO2削減。フレンチオーク新樽で最低4 ヶ月間熟成。
有機認証:	CCPAE認定
受賞歴等:	International wine organic contest 金賞受賞 System AG 2020 (ドイツ)受賞 Guia Peñin　90ポイント

Bodegas Garciarevalo

ボデガス　ガルシアレバロ

ワイナリーの哲学は、土地や気候を反映し、伝統と革新、技術を組み合わせたワインを作ることです。
私たちは、ブドウ畑での栽培の時点からワイン造りに取り組んでおり、卓越性の高い仕事でワイン造りの哲学を、世界中の顧客に伝えています。
テロワールは独特で、砂質土壌で有機物が少なく、水資源はごくわずかです。ブドウは小粒で風味が凝縮しており、完璧にバランスの取れた酸を持っています。
産地は2つの川の間に位置しており、そのおかげで同じ産地のなかでも数℃温度が低くなり、昼夜の気温差の大きな、例外的な微気候を生み出しています。

■ **担当者名：Antonio Arevalo**

■ **連絡先：a.arevalo@garciarevalo.com**

Finca Tresolmos Lias

フィンカ・トレソルモス・リアス

ヴィンテージ:	2020
ワイナリー:	ボデガス　ガルシアレバロ
生産地:	DOルエダ
ワインタイプ:	白ワイン
ブドウ品種:	ベルデホ100%
アルコール度数:	13%
醸造に関する特記事項:	SO2削減。シュール・リー
有機認証:	Organic, Vegan
受賞歴等:	PEÑIN 92 POINTS (2020) JAMES SUCKLING 92 (2018)

Bodegas José Pariente

ボデガス ホセ・パリエンテ

1998年にワインメーカーのビクトリア･パリエンテによって設立された、DOルエダにある家族経営のワイナリー。
設立から20年以上経った今日でも明確なロードマップを維持し、イノベーションとテクノロジー、ブドウ畑の尊重と持続可能性への取り組みなど、さまざまな研究開発プロジェクトを推進しています。
ワイナリーでも、そしてブドウ畑においても、ビクトリア・パリエンテは父親のホセ・パリエンテからの約束と責任を維持し、卓越性の探求しています。 ワイナリーで生産する6つの白ワインは、父親へのオマージュです。

■ **担当者名：Enrique García**

■ **連絡先：Export@josepariente.com**

José Pariente Fermentado En Barrica

ホセ・パリエンテ フェルメンタード・エン・バリッカ

ヴィンテージ:	2020
ワイナリー:	ボデガス ホセ・パリエンテ
生産地:	DOルエダ
ワインタイプ:	白ワイン
ブドウ品種:	ベルデホ100%
アルコール度数:	13.5%
栽培に関する特記事項:	除草剤不使用。無農薬。銅および硫黄化合物を一般的に使用。羊の糞をベースにした有機堆肥。
醸造に関する特記事項:	有機規格に従った非常に低い量のSO2の使用。
有機認証:	Organic Certificate
受賞歴等:	Guía Peñín 93 ポイント

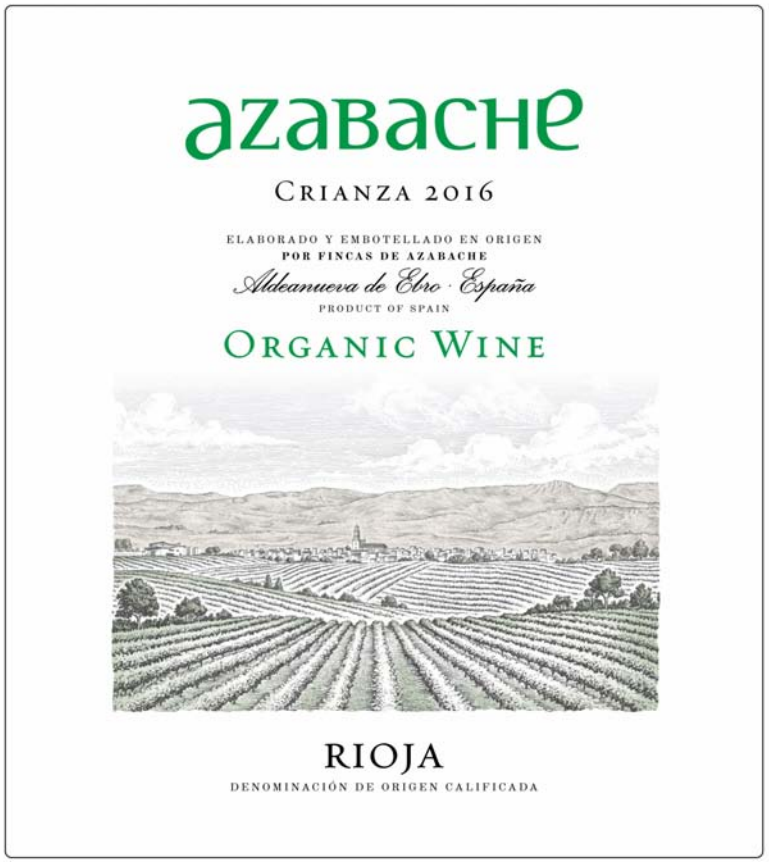
Fincas De Azabache

フィンカス・デ・アサバチェ

ワイナリーは、この産地の東部（“オリエンタル”、以前の “Baja”）の中心にある、アルデアヌエバ・デ・エブロに拠点を置いています。
ビニェドス・デ・アルデアヌエバ社では、1956年からワインを生産していますが、2016年に新しくこの「フィンカス・デ・アサバチェ」というワイナリーを開設しました。
ワイナリーでは、この地域の最良の例である最新技術と65年の経験と伝統を組み合わせた現代的なワインを生産しており、地域のけん引役となっています。多品種の栽培をしていますが、中でもテンプラニーリョとガルナッチャは、厳選された区画の2つの主力品種です。
私たちは地域のオーガニックワインのパイオニアです。 オーガニックワイン造りにおいては、極力処置を減らすことを目指しています。 ワイナリーには、栽培における様々な調査結果を直接ブドウ栽培家に伝え、必要なサービスを提供するフィールドエンジニアもいます。

■ **担当者名：JUAN VELILLA**

■ **連絡先：export@aldeanueva.com**



Azabache Organic Crianza

アサバチェ オーガニック クリアンサ

ヴィンテージ:	2016
ワイナリー:	フィンカス・デ・アサバチェ
生産地:	DOCaリオハ
ワインタイプ:	赤ワイン
ブドウ品種:	テンプラニーリョ 60%　ガルナッチャ 20% グラシアーノ20%
アルコール度数:	14%
栽培に関する特記事項:	堆肥、緑肥などの有機肥料を使用。
醸造に関する特記事項:	SO2の使用量削減。独自の天然抗酸化物質を含む。
有機認証:	認証機関 Consejo de la Produccion Agraria Ecológica de La Rioja の認証 ES-ECO-035-RI
受賞歴等:	ECOVINO2019 金賞受賞

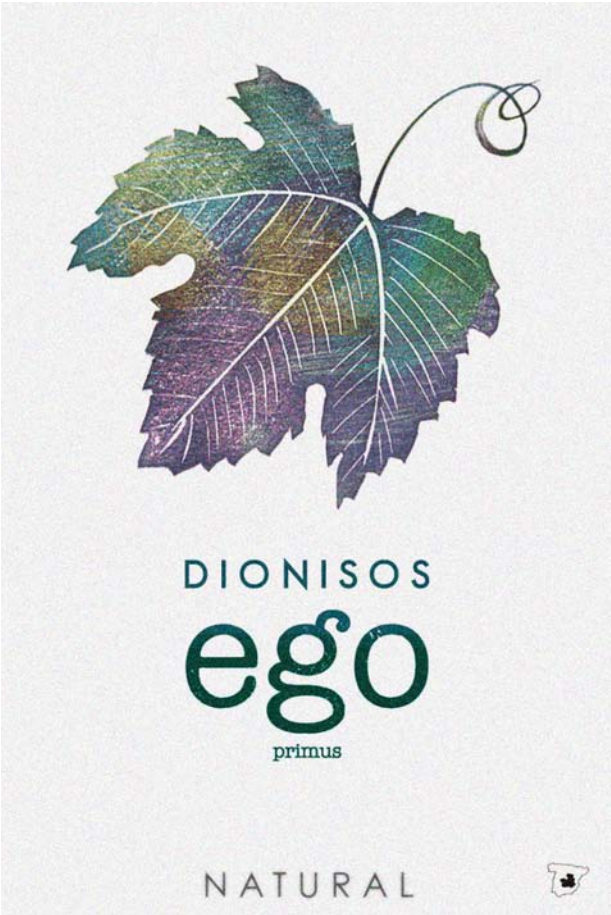
La Bodega de las Estrellas

ラ・ボデガ・デ・ラス・エストレージャス

La Bodega de las Estrellasは、粘土の甕（アンフォラ）で有機ワインを作る家族経営のワイナリーです。
ワイナリーは、太陰暦と連動する月の周期とリズムに従って、独自の有機ブドウを栽培しています。
ワインのアロマとフレーバーは、日当たりの良い土地と、アンフォラの複雑さと優しさを表現しています。

■ **担当者名：Dionisio de Nova**

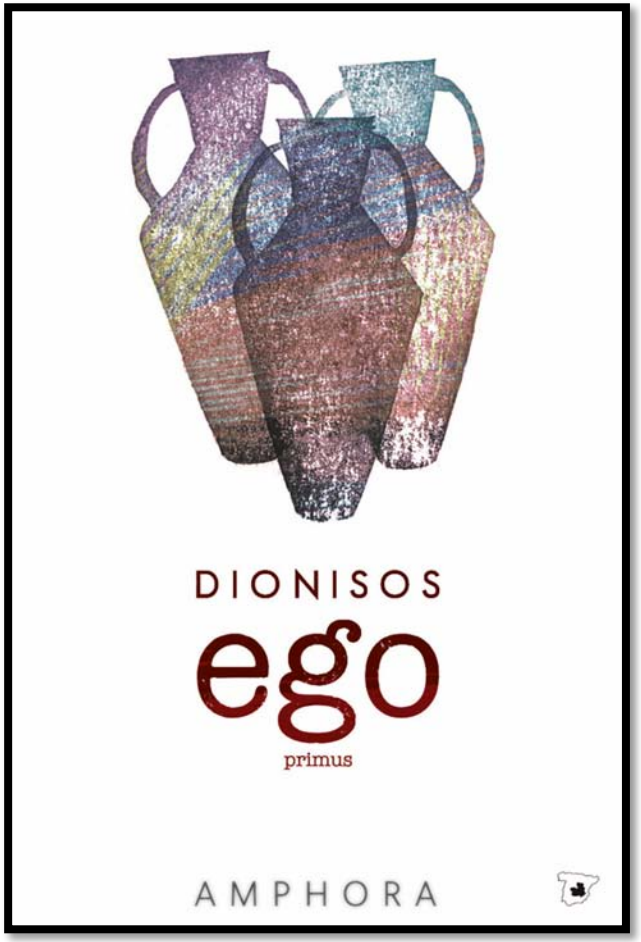
■ **連絡先：export@labodegadelasestrellas.com**



EGO Barrica Selección

エゴ バリッカ セレクシオン

ヴィンテージ:	2018
ワイナリー:	ラ・ボデガ・デ・ラス・エストレージャス
生産地:	IGPティエラ・デ・カスティーリャ
ワインタイプ:	赤ワイン
ブドウ品種:	テンプラニーリョ 80%　カベルネ・ソーヴィニョン20%
アルコール度数:	14.5%
栽培に関する特記事項:	太陰暦によるバイオダイナミック農法。有機栽培。手摘み収穫。農薬や化学肥料不使用。
醸造に関する特記事項:	SO2無添加。添加物や変性プロセスも含まないブドウのみから作られた天然ワイン。 独自の酵母で発酵させ、深さ9メートルの洞窟にあるフレンチオーク樽で12ヶ月間熟。
有機認証:	Organic



EGO Amphora
エゴ アンフォラ

ヴィンテージ:	2015
ワイナリー:	ラ・ボデガ・デ・ラス・エストレージャス
生産地:	IGPティエラ・デ・カスティーリャ
ワインタイプ:	赤ワイン
ブドウ品種:	テンプラニーリョ 100%
アルコール度数:	13.5%
栽培に関する特記事項:	粘土質土壌で株仕立てで栽培されたテンプラニーリョの古木から厳選された有機ブドウ使用。凝縮した風味と香りを保証するための低生産と乾燥農業法（ブドウの木あたり1.6kgのブドウ）。太陰暦によるバイオダイナミック農法。農薬化学肥料不使用。
醸造に関する特記事項:	独自の酵母で発酵、深さ9メートルの洞窟で古く伝統的なアンフォラで4年間熟成。SO2削減。
有機認証:	Organic

European Regional Development Fund (ERDF)

A way to make Europe

NIPO PRINT: 114210804_DL: M-27187-2021

EUROPEAN UNION

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO

ICEX

GOBIERNO DE ESPAÑA
MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN

foodswinesfromspain.com
alimentosdespana.es