

# Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

Apr.2006.Vol.24

## CONTENTS

- 2005年スペインワインの輸出実績  
より高品質で、より高価なスペインワインの輸出が増加傾向
- Peter&Telmo 新進エノロジスト初の共演  
スペインワイン テイスティングセミナー
- Garden of Grape Varieties  
スペインの代表的ワインを網羅した  
テイスティングセミナー
- 「FOODEX JAPAN 2006」  
スペインパビリオン賑わう
- スペインワイン PR/プロモーション計画 2006

<http://www.jp.winesfromspain.com>  
(日本語)

<http://www.winesfromspain.com>  
(スペイン語、英語)

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 3F  
電話03-5575-0431 FAX.03-5575-6431  
<http://www.mcx.es/tokio>





## 2005年スペインワインの輸出実績 より高品質で、より高価なスペインワインの輸出が増加傾向

スペインワイン連盟(FEV)が発表した統計によると、2005年のスペインワインの輸出量は14.4億リットル、金額にして15.7億ユーロを記録した。平均価格は1.09ユーロ/ℓになる。

2004年の輸出統計に比べると金額は1.25%増加したが、バルクの輸出量が減ったためワイン全体の総輸出量は前年を1.69%下回る結果となった。

このバルク輸出の減少はイタリア、フランス、ドイツなどのワイン生産国で自国の生産量が増えたためと見られる。結果的に、1リットル当たりの価格は2.99%上がった計算となる。

この輸出量の減少は、特にバルクワインの減少(6,900万リットル、前年対比9.8%減)の影響が大きく、瓶詰めワイン(2億2,100万リットル、前年対比5.7%増)や原産地呼称ワイン(3億3,200万リットル、前年対比1.2%増)の増加がそれをカバーすることが出来なかった。

その他ではスパークリングワイン(1億900万リットル、前年対比1.2%増)やフレーバーワイン(6,100万リットル、前年対比32%増)の輸出増加が目覚ましい。

輸出金額については、上記の輸出増加が全体を押し上げ、特に瓶詰めワイン(前年対比9%増)や原産地呼称ワイン(同3.1%増)の増加率が著しい。

マーケットごとに見てみると、スペインワインの輸出先が特定の国に集中している現状は変わっていない。輸出金額ではドイツ、イギリス、アメリカ合衆国及びフランスが全体の半分以上を占めている。輸出量に関してはフランス、ドイツ、ポルトガル、イギリスの4カ国が全体の57%を占めている。その中でアメリカ合衆国の伸び率は目立っている(輸出金額は10%増、そして輸出量は13%増)。

以上のことから結論すると、2005年スペインワインの輸出の統計数字は、総量が減少したものの、より高品質でより高価なスペインワインが輸出されていることを示しているといえる。

出典:スペインワイン連盟(FEV)ホームページ 2006年2月28日



## Peter & Telmo 新進エノロジスト初の共演 スペインワイン テイスティングセミナー

この5月、スペイン貿易庁(ICEX)が2001年より行っている「高級ワインイメージキャンペーン」の一環として、スペインを代表する2人の若手エノロジストによるテイスティングセミナーが東京で開催されます。

5月30日(火)の「ザ・ジョージアンクラブ」におけるテイスティングセミナーとスペシャルディナーの夕べは著名ソムリエ、オーナーシェフなど30名様をご招待、5月31日(水)の「コンラッド東京」におけるテイスティングセミナーはワイン関係者100名様限定の特別企画です。

セミナーのテーマは「テロワールの本質」。世界が驚嘆した“スーパーパニッシュ”を生んだ風土、品種、また彼らの革新のワインスタイルなど、スペインワインのドラマが熱く語られます。

30日は、代表的なワインであるピーター・シセック氏のPingus vertical、テルモ・ロドリゲス氏のAltos de Lanzaga verticalなどを、31日はピーターのMonasterio Rev. Esp 1998、テルモのMatallana 2003など9種類をテイスティングする予定です。なお、同様のセミナーはロンドン、ニューヨークでも開催されました。



**Peter Sisseck** ピーター・シセック (左)

コペンハーゲン出身のデンマーク人。農学校卒業後、ポルドーのサン・テミリオンでシャトーを経営していた叔父の許で葡萄栽培と醸造を学ぶ。カルフォルニアでも研修を続けた後スペインへ渡り、1990年リベラ・デル・ドゥエロにあるワイナリー、アシエンダ・モナステリオの醸造責任者として着任する。一方、リベラ・デル・ドゥエロの中心地に近いラ・オラの付近で、最低でも50年の樹齢の畑を買い集め、合計5ヘクタールの畑でドミニオ・デ・ピングスを興し、1995年のファーストヴィンテージ「ピングス」で一躍有名となる。最近ではコンサルタントも引き受けており、'02年が初ヴィンテージの「キンタ・サルドニャ」、'03年初ヴィンテージの「マス・ジル」(カタルーニャ州アンブルダン)を世に送り出している。

**Telmo Rodríguez** テルモ・ロドリゲス (右)

フランス国境近くのバスク地方イルン出身。ビルバオ大学で微生物学、さらにポルドー大学で醸造学のディプロマを受ける。そのままフランスでコス・デストルネルやプティ・ピラージュで研修を続ける。それと平行して彼の父が建てたリオハのレメリュリでも醸造を行なった。94年に自身の会社を設立。同じく海外で醸造学を学んだ友人たちと、スペイン中で顧みられずにおかれた葡萄の古木に目をつけ、所有者に協力を求め、醸造・熟成の設備を借りながらワイン造りをするというユニークな方法により、各地でワイン造りをしている。また最近では、リオハとリベラ・デル・ドゥエロでは畑を買って、後にワイナリーを建てることも始めた。テルモはスペイン固有種の徹底的な保護者であり、スペイン各地の土地と地元に残された固有種によって、世界に誇るワインが造れることを信じている。



「マドリッド・フシオン」と  
同時開催

スペインの代表的ワインを網羅した  
テイastingセミナー

## Garden of Grape Varieties

2006年1月17日から19日までの3日間、マドリッド郊外の見本市会場内国際会議場で、第4回インターナショナル・サミット・オブ・ガストロノミー（通称マドリッド・フシオン）が開催されました。これはエルブジのフェラン・アドリアやアルサク、ベラサテギ等のスペインを代表する3つ星スターシェフを中心としたスペインの実力派料理人が、次の世代の料理人に対して講習会を行なうというものです。

今年のテーマはアメリカ料理であり、今アメリカで最も注目されているシカゴのチャーリー・トロッターやナバ・バレーのトーマス・ケラーなども講習会を行ないました。

今やここで毎年学ぶことが、意欲ある若手シェフにとっては欠かせない、恒例の行事の一つになっている、といえましょうか。

このマドリッド・フシオンの開催と同時に、スペインワインのテイastingが同じ会場で開催されました。3日間でテイastingされたワイン数は156本。スペイン鑑定士協会がテイastingを行って選んだ、スペインを代表するワインばかりが並びました。

若飲みワイン、カバ、白ワイン、外来種を使用したワイン、酒精強化ワイン、各地のスペイン固有品種（メンシア、カリニエーナ等）を使用したワイン、ガルナッチャ・モナストレルをベースにした

ワイン、そして最後にテンブラニーヨをベースとしたスペイン最高峰ワインなど、全部で8回のテイastingが行われました。

各セミナーでは、スペインの著名なワイン評論家がそれぞれのワインをコメントしながらテイastingが進められました。

会場には世界各地から約50名のワイン・ジャーナリストが招待され、テイastingにも参加。日本からも2名招待され、近いうちに専門誌に記事として掲載される予定です。



最終セッション「スペインの至宝：テンブラニーヨ」にて。左はスペインワイン鑑定士協会フェルナンド・グルチャリ会長、中央はワイン評論家ホセ・ベニン氏、右はICEX 食品部副部長ロシオ・アルベルディ氏



テイasting風景



## 「FOODEX JAPAN 2006」 スペインパビリオン賑わう

3月に幕張メッセで開催された「FOODEX JAPAN 2006 国際食品・飲料展」は、総来場者数95,772人（主催者発表）で昨年比3.6%のアップ。昨今の好調なスペインワインの輸入実績を背景に、これまでの最高の出展社数となったスペインパビリオンも大勢のお客様の商談や様々な問い合わせで賑わいました。

また、並行して行われた「イベリコハムセミナー」も、最近話題の商品だけに熱心なレストラン、バルなどの関係者が出席されました。



スペインパビリオン



セミナー風景



## スペインワイン PR/プロモーション計画 2006

ICEX (スペイン貿易庁) による世界共通のコンセプトである「高級・高品質の訴求」に基き、スペインワインのイメージアップ、及び認知度の向上のために以下の諸活動を展開します。

1

### Peter&Telmo スペインワインセミナー

スペインの若き革新的なエノロジストとして、世界的な評価の高いPeter Sisseck氏とTelmo Rodriguez氏を招聘して、2名同時によるテイastingセミナーを開催します。

同セミナーは、ホテルホールにおいて行うものと料理とのマリアージュを考えたレストラン会場でのものとの2形式で行います。いずれもより効果的に行うために参加人数を限定し、前者はホテル、レストラン、酒販店等に勤務するソムリエ、ワインアドバイザー、及びプレス関係とし、後者はホテル、レストランのシェフソムリエ、ワインのオーソリティー、ワイン・料理の専門誌関係を中心とします。

同様のセミナーはICEXの方針により、ロンドン、ニューヨークにおいても行われ、いずれにおいても高いパブリシティ効果を発揮することができました。

2

### スペインワイン&フード テイasting・商談会

同日併催「スペインワインセミナー」  
(札幌・東京・名古屋・大阪・福岡)

輸入元各社の出展により主要都市のホテルホールにおいて開催します。参加者は酒販店、百貨店、料飲店、ホテル、ソムリエ及びプレス関係の方々。

本年度は特に、輸入元各社より希望の多かった東京において2回開催することとしました。また、参加者のさらなる増員とスペインワインへの理解を深めるためにセミナーを併催します。

3

### 店頭フェア (予定)

百貨店を中心として「スペインワイン・フェア」の開催店を募り実施します。フェアの期間中、POP (フェア告知パネル、ポスター等)、販促物等の配付、及びワインアドバイザーの派遣を行います。

5

### Home Page

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

毎月内容を更新し、スペインワインに関する新しい情報や催事の告知などを行います。

6

### News Letter

Vinos de España

新しいDO情報やスペインワインに関する催事の告知などを行います。年間5回発行。本年度はDOをそれぞれ単独で紹介するページを創設する予定で現在企画中です。

7

### Publicity

ワイン、料理等の専門誌、業界紙誌等に情報を提供し、スペインワインに関する記事が掲載されるように努めます。

4

### Advertising

セミナーの告知、及びセミナーの内容を編集した広告を企画し、専門誌、業界紙誌などに掲載します。

2006年

