

Vinos de España

スペインワインニュースレター

Dec.2006.Vol.27

CONTENTS

- 収穫情報 DO リベラ・デル・ドゥエロ
登録ワイナリーの生産量
収穫作業の進展状況
2006年の評価
- 収穫情報 DO トロ
- DO ビノ・デ・マドリッドの試飲会
- カベの会開催
- ワインミッション紀行

<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.spainbusiness.jp>





収穫情報 DO リベラ・デル・ドゥエロ

登録ワイナリーの生産量

2006年の収穫作業は9月4日に始まり、10月27日まで続いた。

品 種	生産量 (Kg)*
黒 品 種	94.614.704
白 品 種	2.422.700
総生産量	97.037.404

* 暫定値。ワイナリーの報告書提出期限は2006年11月30日のため、確定値はその後発表となる。

収穫作業の進展状況

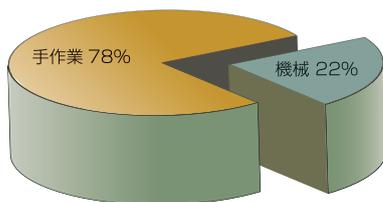
ぶどう畑の状況を調べるために、8月31日よりDO リベラ・デル・ドゥエロ下にある26の異なった畑からサンプルを収集し、その経過を8月31日、9月4日、7日、11日、14日に各ワイナリーに伝えられた。

ぶどうの平均ボーメ度は以下の通りだった：

黒ぶどう	白ぶどう
13,33 °	12,12 °

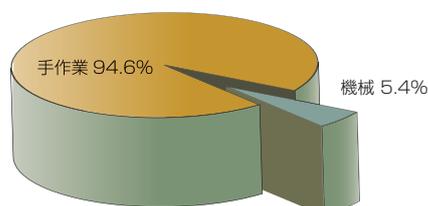
2006年には41の登録ワイナリーに機械による収穫が行われた。合計で15台の収穫機が使われ、その収穫量は7.538.049 kgに及んだ。その内、テンプラニーリョ種は6.617.312 kg、カベルネ・ソービニオン種は609.429 kg、メルロー種は311.308 kg. を記録した。

2006年機械による収穫量の割合



機械による収穫面積は1.261,33 haに及び、テンプラニーリョ種は1.094,18 ha、カベルネ・ソービニオン種は112,95 ha、そしてメルロー種は54,20 haを記録した。

2006年機械による収穫面積



技術部では、収穫されたぶどうの量と質の状態を管理するため、以下のような記録表を作成した：

記録番号	量 (kg)	摘要
21	46.064	灰色カビ病による被害
5	8.870	ウドンコ病による被害
8	44.170	未熟ぶどう
20	17.606	規定値以下のボーメ度
55	224.830	規定の収穫量を超えた

2006年の評価

生育サークル

今年のぶどう畑の生育状況は順調に進み、その衛生状態も良好であった。しかしながら、ぶどうの発芽やその後の発達はバラバラであった。

その理由は以下の通り：

- 畑の向いている方角
- 畑の樹齢
- 土壌
- 剪定の時期

萌芽の時期は4月の第3・4週目に集中した。

開花は6月の第2・3週目になり、これは同時期の高温によって、04年より13日早い、05年とほぼ同じ時期となった。

果実は8月の第2・3週目に色づき始めたが、その後の発達状況は不順であった。8月末から9月初めの間にぶどうの成熟は進んだが、高温による影響を大きく受け、成熟の発達は急かつ不揃いであった。

高温少雨の時期が長引いたが、9月中旬の降雨はぶどうの最終段階の発達を促した。

特筆すべき点として、秋の霜等の冷え込みがなく、漿果そして果房の肥大化が見受けられた。

収穫の全体的な評価

2006年の収穫作業は天候に大きく影響された。特に8月最終週と9月の第一週の高温が実の成熟期の後半と重なり、ぶどうの成熟を例年より約17日間も早めた。2005年度と比較しても7日ほど早い成熟であった。この時期の高温な天候は、ぶどうの急激な成熟を促し、アルコール度数を高めたが、生理学的な成熟を遅らせた。この現象は特にメルローの収穫を早めた。

しかしながら、その他の気象条件が大変良好だった。冬や春の降雨は畑に良い萌芽、開花や結実をもたらした。その他9月14日に降った雨は実の成熟を適切に戻した。

ぶどうの衛生状況は良好で実の品質はボデガに搬入された時点では申し分のないものであった。

今期の収穫量は多くの栽培家、農業技師や醸造家を驚かせた。このような素晴らしい収穫が可能になったのは、9月中旬に降った雨による貢献が大きいといえる。その結果記録的な大量収穫が可能となった。

2006年収穫を機に、新たに12のワイナリーがDOに登録し、合計で225のワイナリーが登録している事になる。



収穫情報 DOトロ

今年の収穫は対前年比 22.5%増、品質は「エクセレント」

トロ原産地呼称委員会の発表によると、今年の DO トロの収穫は 2,070 万キロであり、昨年の収穫量 1,670 万キロに比べ 22.5% 増となる。品質は「エクセレント」である。収穫時のぶどうの状態はアルコール度数、酸度、ポリフェノール類の構成等すべての要素において素晴らしい成熟に達しており、高品質のワインが出来ることが期待されている。

委員会は DO トロを構成するサモラ・バリアドゥリド両県 15 市町村からなる 5,800 ヘクタールのぶどう畑での収穫を管理するために約 30 人の指導員を派遣した。

収穫されたぶどうの 87% は DO トロの代表格であるティンタ・デ・

トロであり、4% がガルナッチャであった。白ぶどうではマルバシアが 8% 強を占め、ベルデホは 1% 弱であった。

販売に関しては、AC ニールセン社の調査によると、2005 年の国内向けの販売が前年対比 23% 増加となった。2004 年も前年に比べ 29% も増えている。従って国内での販売増加は DO の中でもトップクラスとなっている。また委員会は DO トロの 50% 以上が輸出されていることを付け加えた。そのため、ワイン批評家たちは、中でもロバート・パーカー氏のように、トロのワインが 10 年の間に世界トップレベルのワインに仲間入りするだろう、と予想している。

11月24日 DO トロ原産地呼称委員会



DO ビノ・デ・マドリッドの試飲会

品質が大きく向上、しかしワイナリーごとの差は依然大きい

11月20日、マドリッド中心部のホテルにおいてビノ・デ・マドリッド原産地呼称委員会による試飲会が開催された。

会場には 25 のワイナリーが集まって、それぞれ自慢のワインを来場者に振舞った。

代表的なぶどう品種はテンブラニーリョであり、ガルナッチャも生産量が多い。白はアイレン、アルビージョ、マルバル等がある。外来品種も広く認められている。

ビノ・デ・マドリッドは 1984 年に特定原産地呼称委員会(当時の機関で、原産地呼称をもらう一段階前)の設立以来、ワイン産業が活性化し始め、90 年に原産地呼称を得て以来、品質が大きく向上した。多くのスペインの隠れた銘醸地域と同様、フィロキセラ害とスペインの内戦によるぶどう畑の荒廃、その後の協同組合主導によるバルク生産、ワイン消費の落ち込みによる販売不振などの歴史を経て、80 年代中ごろから一部の熱心な指導者のもと、大量生産用の品種から高級品種への転換、畑の改良、バルク生産からボトリングへの変換、など高級志向へ大きく舵を切り替えた。その結果 90 年代後半からマドリッド市内のワインバーではマドリッド産のワインの話が聞かれるようになった。

最初はものめずらしさから、さらにマドリッドの代表的な建造物

の名前をつけたりしてマドリッドの人たちの心に訴えかけたりしたが、最近では本腰をいれ他の多くの原産地呼称ワインと張り合うための準備が整ってきたといえる。ここ数年の間には他地域で有名な醸造家もこの地でワインの生産を始めたり、各コンクールで賞を取ったり、多くの話題を提供するようになった。しかしワイナリー間の品質の格差が大きくこれからの課題といえるでしょう。



カベの会開催

12月7日、今年8月に銀座にオープンしたスペインレストラン「マナーナ」でカベの会が開催されました。

今回のテーマは「アンダルシア」。アンダルシア出身のシェフがいて、しかもシェリーが売り物のお店に合わせたものです。アンダルシアのワインといえば真っ先に名前が挙がるのがシェリー。今回は7種類ものシェリーが集まりました。またシェリーほど有名ではないですが、同じく酒精強化ワインの仲間であるモンティエリャ・モリスワインも2種類ありました。

最近ではアンダルシアでも、赤ワインが標高の高い所で作られるようになっていますが、まだまだ少数派です。そのため赤ワインは西隣のエクストレマドゥーラのワインが選ばれました。この日集まったスペインワイン愛好家は約50名。最近のスペインワインブームを反映してか、普段以上に賑わっていました。宴高まった頃には、今年10月ベネシアードールコンクールで優勝した馬場さんのパフォーマンスもあり、会場は大いに盛り上がりました。

ワインミッション紀行

スペイン大使館経済商務部 食品・農務担当アナリスト 小長谷千恵子



今年7月に数年ぶりにプリオラートを訪ねました。訪れる度に大きく変化しているワイン産地。プレスミッションで訪れたときの感想を小長谷千恵子がレポートします。

プリオラート地区の入り口となる町がファルセット。6年前と比べ町全体が明るくなり、新しい建築物が増えています。そこで案内されたレストランが、元協同組合の倉庫を利用したところですが、とても洗練されていました。出される料理だけでなくワインの種類が非常に多い。なるほど、タラゴナ県のソムリエ協会の理事がオーナー兼ソムリエだけだと納得。宿泊先のグラトリオップの変化は更に大きい。つい最近まで「過疎の村」であった雰囲気をも分に醸し出し、まるで眠っているような村でした。しかしこの6年の間にホテル2件、レストラン2件が増え、雰囲気が明るく輝いていたのです！しかも最近できたレストランにしてもホテルにしても、「プリオラートワイン」を探しに来る人たちのプロフィールに合わせたようなモダンでエレガントな装い。「オオカミが遠吠えする」村は格段に進化を遂げました。この村での昼食は、新しいレストランのうちの軒で、クロス・マルティネ一家出身で現在最も注目されている女性醸造家であるサラ・ベレスがオーナーを勤めています。当然濃厚なワインにあう厚みのある料理が中心となっていて、それがすべてよく合う。シェフは日系ブラジル人で人懐っこい笑顔が印象的でした。小さな子供二人抱え、実家のワイナリー以外に複数のワイナリーでコンサルタントを勤めている超多忙のサラがレストランで給仕していたのには驚きました。

丘の上の宿泊先のホテルから遠く真正面に見えるのがアルバロ・バラシオスのワイナリーです。6年前に建設を始めて、「はほ」完成していました。到着してすぐ4輪駆動の車に乗り畑を見学するコースは以前と同じ。フィンカ・ドフィ、エルミータと最近購入したバイサーダという畑を見ました。どこも傾斜は激しいが、なんとといっても一番急斜面はエルミータ。6年前に訪問した直後の大雨でカベルネ・ソービニオンの若い苗が流されてしまっ、その後また新しく植えたそうです。一番新しいバイサーダではアルバ

ロが工夫を凝らして苗を植えていてそれを「アルバロ式栽培方法」と呼んでいました。スレート土壌は一樣ではなく、場所により大きな平らな岩が重なっていたり、小石程度にこなれていたり、または砂地のように相当細かくこなれていたりする。畑の傾斜や方向、土壌のタイプによって、さまざまな栽培方法を採用しているのだ。ますますビオディナミに傾倒している感じ

で、若い醸造家たちが月や天体の話を熱心に行っている所が印象的でした。



2件目は、同じく「4人組み」であるルネ・バルビエのクロス・モガドル。相変わらずクロス・ド・ロバックと壁を隔てて軒をならべています。

ルネのワイン作りはいつも緻密で哲学的。モダンプリオラートでは最も古くからワイン作りをしているにも関わらず、未だに試行錯誤にあるようで、毎年のように作り方をかえています。ワイン作りでは「まだまだ納得していない」そうだ。

大きなブームを作ったにもかかわらず、昔とかわらず実直で、ワイナリーの拡張より「ワイン作り」に専念している姿に神々しさを感じました。アルバロとルネのワインには、プリオラートワインが達した素晴らしいレベルの基本が感じられ、その安定感に感心しました。

3件目は、地元カタルーニャでシンガーソングライターとして70年代末に一世を風靡した歌手ジュイス・ジャックのワイナリー。母親がこの地域の出身で、家族が伝統的に行っていた醸造を復活させたいと、1997年にワイナリーを建てました。

ワインはボレーラ村にふんだんにあるカリニエナを中心に構成されています。現在はプリオラートのDOの会長が醸造を担当しています。

次の日は、プリオラートを囲む小さなDO、モンサンでカブサン協同組合を訪れました。ここでの話はかなり感動的でした。

モンサン地区の歴史はプリオラートのそれとはほぼ共通しています。70年代には地域は過疎化が進行し、ワインも濃いワインを必要としているほかの地域のワインと混ぜるためのバルクワイン、またはぶどう供給としての需要のみありました。先細りの需要に危機感を抱いていた協同組合の一握りの幹部に95年、興味深いオファーがありました。バルセロナのユダヤ人コミュニティからユダヤ教徒用のワイン＝コーシャーワイン製造の打診があったのです。ユダヤ教は非常に戒律が厳しいことで知られていますが、

ワイン作りもその一つです。(その戒律の一つに、キリスト教徒がワインに一切触れてはいけない、というものがあります。醸造家はラビの後ろで、一つ一つ指図をしながら醸造・熟成を行わなければならない。) オファーがあったことは嬉しい、しかしそのためには協同組合の時代遅れの醸造施設を刷新しなければならない…判断に迷っあげ、組合の運命を賭けることにしたのです。

その結果、コーシャーワインだけでなく、刷新された醸造施設のおかげで素晴らしいワインができるようになりました。

おりしも隣のプリオラートワインがブレイクし、世界の注目がこの地域に注がれるようになりました。一歩早く準備を整えていたこの協同組合は、好機を生かし、その後ますます洗練されたワインを市場に送り出すことができたのです。

この協同組合の美点はほかに数限りなくありますが、とても心打つことが、地域でトップクラスのワイナリーになったにも関わらず、昔乍らの、重たいワインは相変わらずワイナリー内で組合員のために秤売りし、未だに感謝をこめてコーシャーワインを作りつづけている点です。もともと現在はコーシャとしてより「自然派ワイン」として人気があるようです。

プリオラート最終日は、今は廃虚となっているスカラ・デイ修道院を見学したあと、マス・ベリネットに赴きました。1998年設立のワイナリーで、非常に贅沢なつくりでした。世界でも、最も進んでいる醸造施設が整っていて、同行したプレスの方々も様に驚いていました。案の定オーナーの3人のうち二人は建築業界の人でありました。あとの一人は、スペイン国内外で広く人気のあるジョアン＝マヌエル・セラットです。彼は歌手になる前は農業工学を学んでいて、ワインを作ることは昔から夢だったそうです。

このワイナリーの面白い点はモンサンとプリオラートのワインを作っていることです。

この地域では広大な300Haの畑の間にDOの境界線があるためそうなったのです。DOの規則により、それぞれの地域で醸造を行わなくてはいけないので、モンサンの方は、大昔に使われていた廃虚同然だったワイナリーを改修して使用しています。ボトリングはプリオラートの最新ワイナリーで行っています。急斜面に盛土を行い畝を広くし植樹をしやすくしたり、雨で作りたての畑の土が流出しないようにワイヤーで固定したり、ともかくすべてにお金がかかっているワイナリーでした。

なお、各ワインのコメントはビノテーク、ウォンズ等の専門誌をご覧ください。

