

Vinos de España

スペインワイン ニュースレター

October.2007.Vol.31

CONTENTS

- 2007年の収穫情報
- 新DO情報
- スペインワインコンテスト2007
優勝・入賞者決定

<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
TEL.03-5575-0431 FAX.03-5575-6431
<http://www.spainbusiness.jp>



Your roads to quality

25years

2007年の収穫情報

シェリー

9月初旬から本格的な収穫の時期の始まりです。一年を通しての気候が良好で、特に良い時期に適度な降雨に恵まれたため、ぶどうの衛生状態が大変よく、収穫量は昨年に比べ10～15%増の100万kg台が見込まれています。しかし、8月下旬、局地的に激しい雨が降り、大きな被害を受けた地域がある模様。また、ぶどう畑の整備と技術的な改良により、機械で行う収穫が増えており、全体の収穫の15%以上を占める予想です。(9月6日)

ウティエル・レケーナ

収穫は9月の初めから始まり、9月一杯続く予定で、DOの予測では、ウティエル・レケーナの収穫量は昨年に比べ10～20%減の見込み。農業組合の見解では、この減少は2006年に起こった早魘が木を弱くし、その後の雹やみぞれの落下も大きく影響しているようです。そのため、楽観的に見積もっても収穫量の10%減はほぼ確実ですが、つい最近の雹・みぞれ被害を考慮に入れると30%の減少もあり得そうです。(9月13日)

ラ・マンチャ

8月に「夏らしからぬ」天気が続く、その影響でぶどうの成熟が遅れています。しかし、それは逆に良いことで、ぶどうにゆっくりとした成熟期間を与え、その間に栄養価が高く、より大きめなぶどうに育っているとDOラ・マンチャでは見えています。DOでは春先の嵐やその後の“ベト病”等があり、今期の収穫量は減ると予想。昨年に比べ10～20%減、または地域によってはより深刻な減少が見込まれそうです。例年早魘の影響を受ける地域ですが、今年は適度な降雨量があったため、全体としてぶどうの品質は大変良く、そのため、収穫作業が1～2週間遅れるものの、2007年のラ・マンチャのぶどうは白も黒も最高の品質を誇るものと思われる。(9月13日)

リオハ

リオハでは9月の下旬から白ぶどう品種の収穫が始まり、採集されたサンプルから判断して、今年は非常に高品質なぶどうが期待できそうです。しかしながら、実の成熟状態や衛生状態が良好である反面、白黒ぶどう品種のどちらも昨年に比べ収穫量が減ると予測されています。近年統制委員会から採られている収穫量の規制等を考慮すると、今年の収穫量は4億3,000～5,000万kgを記録する模様です。(9月22日)

10月10日現在、高地を除きほぼ全土で収穫作業が行われ、全体の50%が収穫を終えています。完全に成熟したぶどう畑を選びながら収穫するよう奨励されているため、このように収穫作業は例年に比べ遅れています。DOC全体では、すべての種類のぶどうが良い状態で熟しており、品種によるバラツキも見られませんでした。また、10月上旬に記録された降雨による悪影響が無く、むしろ早魘が続くぶどうの品質の向上に貢献しています。統制委員会の技術部では天候が許す限り、畑別による成熟度合を見計らいながらの選果作業を続けるよう勧めています。(10月10日、リオハ原産地呼称委員会 第6次報告収穫成熟調査)

ルエダ

DOルエダでは9月10日、ソービニョン・ブランを皮切りに収穫作業が開始しました。7月及び8月に観測された低気温がぶどうの成熟を遅らせ、専門家によるとこれが2007年のぶどうの品質を決定的に向上させる要因となり、今期収穫されるぶどうはアロマ豊かでバランスの取れた酸味を含むであろうとの分析です。収穫量については、今年新しく登録した5つのワイナリーの収穫量も追加され、昨年の2800万kgを上回るであろうとの予測。特にベルデホ種は、新しく1,000haで栽培が始まった以外に、各地での植替えが行われていることからその収穫量が増加すると予測されます。DOの75%のぶどうが垣根仕立てであることから、機械による収穫がメインとなっており、そのため、昼間の太陽光と収穫された果汁の酸化を防ぐためにも夜間での収穫が行われています。(9月28日)

トロ

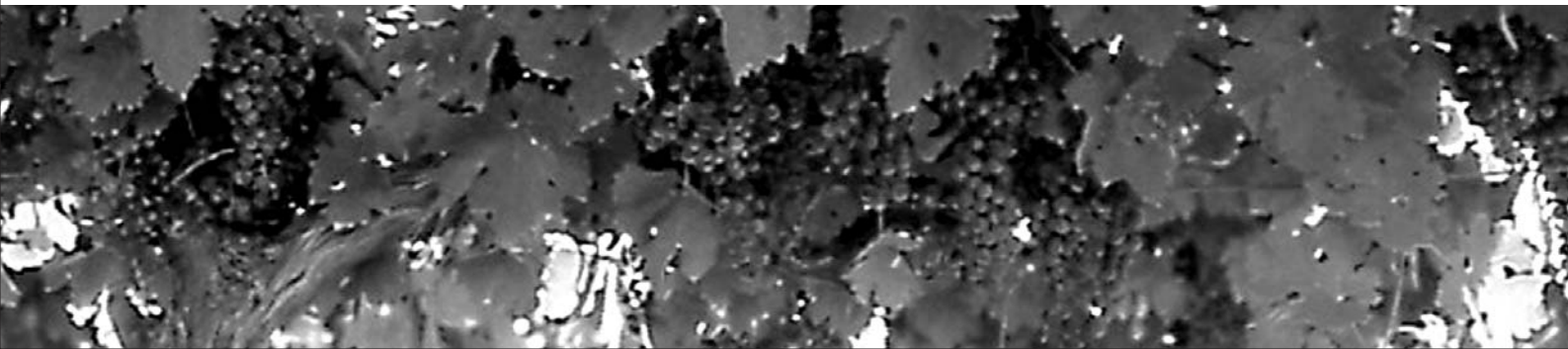
DOトロの収穫予測によると、雹や開花時の花ぶるい、ベト病の発生によって、今年の収穫量は昨年の2,100万kgに比べ40%減の1,350万～1,500万kgと見込まれます。しかし、採集されたサンプルの分析ではぶどうの成熟度合いが大変良く、ぶどうの生育状態や畑の衛生状態も良好なため、2007年の収穫されるぶどうは高品質が期待できるとしています。ぶどうの熟成が遅いため収穫作業は例年と比べ20日ほど遅れるとの予報です。(9月28日)

リアス・バイシャス

DOリアス・バイシャスの昨年の記録的な収穫量(3,050万kg)に比べ、今年は1,000万kg減の見込みです。DO理事のラモン・ウイドプロ氏によると、ここ3年の収穫量が記録的な大収穫だっただけで、今年は「平年並み」の収穫量に戻ったとしています。昨年の収穫量は平均9,500kg/haだったのに比べ、今年は6,000～7,000kg/haであり、収穫量は2,100万kgを予測。5月末から6月初めに観測された降雨や強風はぶどうの開花時期と重なり、その後に発生したベト病も、今回の収穫量減少の原因となりました。しかし、ウイドプロ氏によれば栽培家はこうした困難な状態が栽培家の「想定内の出来事」であり、うまく乗り切ることが出来たとしています。8月や9月に乾いた晴天が続いた結果、ぶどう内の糖分を高め酸度を下げることになり、そのため同氏は2007年のぶどうの品質は「非常に素晴らしい」と評価しています。(10月6日)

ソモンターノ

8月中旬に始まった収穫作業は終盤にさしかかり、予測されていた2,400万kgの収穫量を達成する見込みです。この数字は昨年に比べ20%増。これは天候による影響が大きく、今年新しく登録された200ヘクタールも、収穫量増加に貢献しています。また1ha当たりの収穫量も増え、全体の平均で5,000kg/haに達する可能性も考えられます。DOソモンターノでは夏が冷涼な気温のおかげで土地の水分が枯渇すること無くぶどうの品質向上にも役立ったようです。(10月6日)



カリニエナ

DOカリニエナ会長のサンティアゴ・ベゲ氏は、DO誕生75周年を迎える今年の収穫は大変期待できるものであると語っています。その大きな要因は「ここ数週間の冷涼で乾燥した気候がぶどうのゆっくりとした成熟を可能にした」からとのこと。収穫量については、ベゲ氏は昨年に比べ12～15%減と予測しているが、ここ十年の平均収穫量より12%多い8,200～8,500万kgになる見込み。なお、DO登録の16,000haの内、46.8%は機械による収穫作業です。カリニエナからのボトル詰め赤ワインの輸出は非常に伸びており、スペイン全体のDOの輸出の8.9%を占めており、これはリオハについて2位の数値です。(10月6日*)

新DO情報

名称	FINCA ELEZ フィンカ・エレス (この名称は指定されたブドウ畑から取れるブドウだけを使用したワインに限定されて使用できるのであり、その他のワイン、その他のブドウ畑のものには使用できない。) (注)DO名はFinca Elez(フィンカ・エレス)だが、ワイナリー名はManuel Manzanque SL (マヌエル・マンザネケ)
州令発効日	カスティーリャ・ラ・マンチャ州令 2007年1月10日
官報公示日:翌日発効	2007年3月16日
場所	アルバセテ県 エル・ボニエリヨにある約38.9ヘクタールの認定された畑
認定ぶどう品種	黒:カベルネ・ソービニオン、シラー、メルロー、テンプラニーリョ 白:シャルドネ
ぶどう植樹方法、最大収穫量	枠は2.7×1.3m(1ヘクタール2,850本まで)で、垣根立立てを用いる。黒ぶどう品種の場合はダブルコルドン式、白品種はダブル・グイヨ式剪定を行う。収穫されたぶどうは認定された敷地内のワイナリーで醸造される。制限付きだがドリップ式の灌漑は許可されている(葉等の状況により48時間で最大32ℓ、収穫10日前までなら可能)。最大収穫量は、カベルネ・ソービニオン:9,000kg/ha、シラー:13,000kg/ha、メルロー:8,000kg/ha、テンプラニーリョ:12,000kg/ha、シャルドネ:7,000kg/ha
醸造方法、熟成方法	白ワイン (シャルドネ樽発酵の場合)圧搾を2～5時間行い、100kgの収穫から70ℓ以下のモストを搾汁。発酵は500ℓオーク樽(1年未満の使用樽)で10～20日間行い、その後2～12ヶ月間樽で熟成。(シャルドネ選摘みの場合)圧搾を4～5時間行い、100kgの収穫から70ℓ以下のモストを搾汁。発酵は500ℓオーク樽(1年未満の使用樽)で15～20日間行い、3～12ヶ月間樽で熟成 赤ワイン パリカ(テンプラニーリョ、メルロー、カベルネ・ソービニオン、シラーのブレンド、またはメルロー、テンプラニーリョ、カベルネ・ソービニオン、シラーの単独品種の場合)25～30℃の温度下で10日間以上発酵を行う。最低2ヶ月間を使用年数6年以内の500ℓオーク樽での熟成クランサ(カベルネ・ソービニオン、メルロー、テンプラニーリョのブレンド)25～32℃の温度下で10～16日間発酵を行う。最低24ヶ月(内6ヶ月間を使用年数6年以内の225ℓでの樽熟成)以上の熟成レセルバ(カベルネ・ソービニオン、メルロー、テンプラニーリョのブレンド)25～30℃の温度下で15～25日間発酵を行う。最低36ヶ月(内14ヶ月間を使用年数6年以内の225ℓ樽熟成)以上の熟成グラン・レセルバ(カベルネ・ソービニオン、メルロー、テンプラニーリョのブレンド)25～30℃の温度下で15～25日間発酵を行う。最低60ヶ月(内24ヶ月間を使用年数6年以内の225ℓ樽熟成)以上の熟成。
最低アルコール度数	11.5度
化学検査、官能検査	出来上がったワインは化学検査、官能検査を行う。
URL e-mail	www.fincaelez.com manuelmanzanque@manuelmanzanque.com

リベラ・デル・ドウエロ

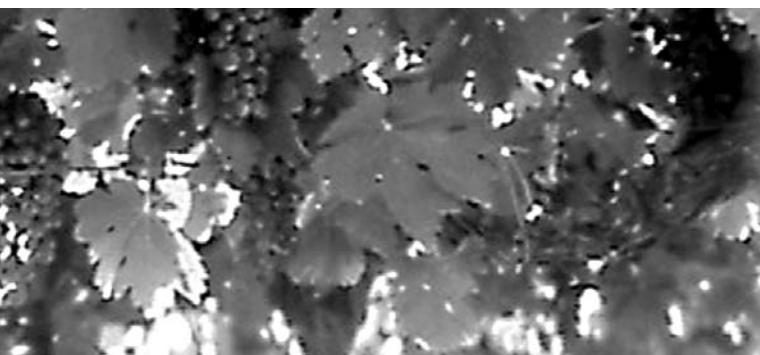
9月28日にDO下で観測された気温(-3℃)が畑に影響を与えているようで、特にぶどうの成熟過程を遅らせたようです。ここ数日DOで起きている急激な温度の変化がぶどうの成熟度合に影響を及ぼしているものの、60%の畑では被害が全く見受けられません。そのため、DO全体のぶどうの品質に対する心配がないとはいえ、被害を受けている所では成熟のバラツキが見られ、収穫に向けての気温がその品質を大きく左右する模様です。DOでは、多くの栽培家は10月中旬頃まで本格的な収穫作業を始めないと見ており、栽培家向けの情報を引き続き提供しています。

(10月1日DOプレスリリース)

*www.jp.winesfromspain.comから抜粋

名称	DEHESA DEL CARRIZAL デエサ・デル・カリサル
州令発効日	カスティーリャ・ラ・マンチャ州令 2006年2月1日
官報公示日:翌日発効	2007年4月20日
場所	シウダ・レアル県 レトゥエルタ・デル・ブリヤーク村にある約22.4ヘクタールの認定された畑
認定ぶどう品種	黒:カベルネ・ソービニオン、シラー、メルロー、テンプラニーリョ 白:シャルドネ
ぶどう植樹方法、最大収穫量	1987年及び1997年に植樹された畑についての枠は3×2m(1ヘクタール1,666本まで)で、コルドン仕立てを用いる。1998年に植樹された畑については3×1.66m(1ヘクタール2,000本まで)としスマート・ダイソンシステムを適用する。収穫されたぶどうは認定された区域内のワイナリーで醸造される。灌漑はその年の降雨量や葉の状態等により許可されるが、年間4000ℓ/m ² を超えてはいけない。最大収穫量は、カベルネ・ソービニオン:10,000kg/ha、シラー:12,000kg/ha、メルロー:8,500kg/ha、テンプラニーリョ:10,000kg/ha、シャルドネ:9,000kg/ha
最低アルコール度数	12度
最大搾汁率	100キロの葡萄に対して最大60-70リットル
醸造方法、熟成方法	赤ワイン アルコール発酵は22℃～30℃にし、10日～30日間のマセラシオン期間を置く。圧搾は最大1.5kg/cm ² 。マロラクティック発酵は20℃～22℃で10日～30日間の間に行われる。(カベルネ・ソービニオン、シラー単独品種の場合)5年以内の使用オーク樽(225～300ℓ)を使用し、樽での熟成は12～24ヶ月間(カベルネ・ソービニオン、メルロー、シラーのブレンドの場合)最初は2～3年以内の使用フレンチオーク樽を使い、その後は1年以内、または新フレンチオーク樽を使う(225～300ℓ)。熟成は12～14ヶ月(カベルネ・ソービニオン、メルロー、シラー、テンプラニーリョのブレンドの場合)5年以内の使用オーク樽(225～300ℓ)を使用し、樽での熟成は8～12ヶ月。 白ワイン 15℃～20℃で6～12時間低温発酵を行う。圧搾は最大1.5kg/cm ² 。(シャルドネの場合)搾汁されたモストの25～50%を新フレンチオーク樽で最大20℃の温度下で発酵し、そのまま3～4ヶ月熟成。残りのモストをステンレスタンクで15℃以下での発酵を行う。
化学検査、官能検査	出来上がったワインは化学検査、官能検査を行う。
URL e-mail	www.dehesadelcarrizal.com bodega@dehesadelcarrizal.com

名称	VINO DE CALIDAD DE VALTIENDAS ビーノ・デ・カリダー・デ・バルティエンダス
場所	カスティーリャ・イ・レオン州セゴビア県
認定ぶどう品種	白:アルビーリョ 黒:テンプラニーリョ(主品種)、ガルナッチャ、カベルネ・ソービニオン、メルロー、シラー
タイプ	ロゼ(テンプラニーリョ50%以上) 赤(テンプラニーリョ50%以上)
熟成	ロゼ及び赤:クランサ、レセルバ、グラン・レセルバ。樽熟成
ぶどう植樹方法	株仕立て及び垣根仕立てが認められ、どちらも4,000芽/haを超えてはいけない。また植樹密度は2,000～4,000株/haとする。
最大収穫量	白品種:7,000 kg/ha 黒品種:10,000 kg/ha
最低アルコール度数	黒品種:11.5% 白品種:10.5%
官報公示日	2007年6月14日
URL	www.vinosdevaltiendas.com





スペインワインコンテスト2007 優勝・入賞者決定 「公開決勝」「スペインワイン パーティ」開催

去る9月28日センチュリーハイアット東京「センチュリールーム」にて本コンテストの第2次試験合格者5名による最終の公開決勝が行われました。当日は輸入元25社協賛によるスペインワイン パーティも同時に開催。プレス関係、料飲店関係等、大勢のお客様を前に舞台上でブラインドテイasting等の技を競

いました。今回、見事優勝に輝いたのは櫻井一都氏で、スペイン大使館経済商務部・スペイン貿易庁 (ICEX) からスペイン研修旅行と優勝盾や数々の副賞、協賛各社からワインが贈られました。準優勝の李哲三氏にも同様の賞が、また入賞の3名の皆様には、表彰状と協賛各社からワインが贈られました。



優勝・準優勝

- 優勝
櫻井 一都 様 (東京都)
- 準優勝
李 哲三 様 (東京都)
- 入賞
原田 純一 様 (東京都)
柳 伸幸 様 (東京都)
吉原 隆行 様 (福岡市)



審査委員

- 委員長
小飼 一至 (社)日本ソムリエ協会 会長
- 委員
ファン・ムニョス
小笠原信之 スペインソムリエ協会 会長
伊藤 靖彦 (社)日本ソムリエ協会最高技術顧問
蛇沢登茂子 (株)帝国ホテル ソムリエ
田辺 由美 (株)ヴィノテック Senior Editor
ワインアンドワインカルチャー (株)代表

