

DOリベラ・デル・ドウエロ25周年式典において 2007年収穫評価「Muy Buena (Very Good)」を発表

リベラ・デル・ドウエロ原産地呼称統制委員会(以下統制委員会)はこのほど、同DO設立25周年の収穫年に当たる2007年の収穫評価を「Muy Buena (Very Good)」と評価した。評価審査に関わった審査員の一人が「2007年の収穫で造られるワインはその色とアロマはさることながら、リベラ・デル・ドウエロの特徴である骨格とボディを備えている」とコメントをした。

DOラ・マンチャの収穫評価「Excelente (Excellent)」

DOラ・マンチャ統制委員会はこのほど同DOの2007年の収穫評価を「Excelente (Excellent)」と発表した。統制委員会では昨年より24多い647サンプルを基に審査を行い、高品質なワインが期待できると結論した。

スペインワイン2種がThe Wine Advocateにて再び100点を獲得

著名なワイン専門雑誌「The Wine Advocate」を発行しているロバート・パーカー氏の同僚で、同誌においてスペインワインを担当しているジェイ・ミラー氏は昨年、5つのスペインワインに満点をつけた。その内の2種類が今年もその最高得点を維持することができた。他にも99点を獲得したワインが4種類、98点が17種類であった。ロバート・パーカー氏のワインリストにおいて、スペインワインはますます存在感を強めてきている。

2年連続で最高得点を維持したワインはD.O.C.RiojaでBenjamín Romeo社の「Contador 2005」とD.O.Priorato、Daphne Glorianの「Clos Erasmus 2005」であった。

昨年のThe Wine Advocateのリストでは、99点のワインは3種類であったのに対し今年4種類であった。そのうちの2種類はD.O.Ribera del Dueroの「Vega Sicilia Único Reserva Especial」と「Pingus 2005」で、こ

らは昨年獲得した満点を維持することができなかった。その他にはD.O.Montilla-Morilesの「Pérez Barquero PX 1905」とD.O.Montsantの「Espectacle 2004」の名前が挙げられた。

98点を獲得したワインが昨年の10に対し今年17だった。それはD.O.Prioratoが5種類、D.O.Ribera del Dueroが4種類、D.O.C.Riojaが3種類、D.O.Jerez、D.O.Montilla-Moriles、D.O.Jumilla、D.O.Bierzoからはそれぞれ1種類、それら以外にガリシアのD.O. Ribeira Sacraの「El Pecado 2005」も同得点であった。

このリストからパーカー氏及びミラー氏はD.O.Prioratoを好む傾向にあることが分かり、白ワインで最高得点の96点を獲得したワインもD.O.Priorato、Francesc Sánchezの「Bas Blanc de Monsalvat 2006」であった。

DOCリオハはイメージロゴを刷新

リオハ特選原産地呼称統制委員会(以下統制委員会)はマドリードのレイナ・ソフィア美術館に於いて新しいイメージロゴを発表した。このロゴは同地域のスター品種であるテンプラニーリョをモチーフとし、銘醸地リオハの伝統と未来の融合の意味が込められている。統制委員会会長のバスクアル氏は「新しいイメージロゴはリオハのダイナミズムと世界的な名声のシンボルで

あり、伝統と現代性を表している」とコメントした。新しいロゴが付いたボトルシールが市場に出始めるのは今年の10月以降となる予定(2008年のホベン、2006年のクリアンサ、2005年レセルバ及び2003年グラン・レセルバ)。



カスティーリャ・イ・レオン州に新DO誕生

今年1月24日に公示されたスペイン政府官報(BOE)において、カスティーリャ・イ・レオン州の銘醸地2つ、アルランサ(Arlanza)及びティエラ・デル・ビーノ・デ・サモラ(Tierra del Vino de Zamora)が原産地呼称(DO)として新しく認可された。

両DOには合計20のワイナリーが加盟しており、D.O.アルランサではアルビーリョ、ピウラ(以上白品種)、ティンタ・デル・パイス、ガルナッチャ、メンシ

ア、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルローとプティ・ヴェルド(以上黒品種)が認可品種となる。

他方のDOティエラ・デル・ビーノ・デ・サモラの認可ぶどう品種はマルバシア、モスカテル・デ・グラノ・メヌド、ベルデホ、アルビーリョ、パロミノ、ゴデーリョ(以上白品種)、テンプラニーリョ、ガルナッチャとカベルネ・ソーヴィニヨン(以上黒品種)である。

スペインワイン&フード テイスティング商談会2008 同時開催「スペインワインセミナー」

業界関係者対象に東京6/9、福岡6/16、名古屋6/23、大阪6/30、札幌7/7のスケジュールで開催致します。

詳細及びご入場希望はHP (<http://www.jp.winesfromspain.com>)をご覧ください。

※尚、東京会場2回目は11/4に開催。詳細は後日ご案内申し上げます。

訂正・お詫び

本テイスティング・商談会のご案内状におきまして、記載に誤りがございました。深くお詫びするとともに、下記に訂正させていただきます。

誤) 講師: 櫻井一都(スペインワインコンテスト2007優勝者)(ボデガ・サンタリタ ソムリエ) → 正) 講師: 櫻井一都(スペインワインコンテスト2007優勝者)(ボデガ・サンタリタ ソムリエ)



スペイン研修体験記 ～スペイン・ガストロノミー・プログラム～

『続・私のスペイン修業』 菊池 貴行さん (東京 サン・パウ勤務)

私が研修先として選んだレストラン・エチャウレンは、リオハの中で唯一ミシュラン一星を持つガストロノミーなレストランとして、スペイン国内のみならず隣国にも広く知られています。その為フランス人やドイツ人のお客様の来店も多く、スペインのガストロノミーの注目の高さを改めて知るとともに、スペイン語以外の外国語も自ずと必要とされ、はじめはテーブルによる言葉の使い分けがとても難しく感じられましたが、今では徐々に慣れ始めてきました。異なる言語を持つ国同士が陸續きであるここヨーロッパでは、3カ国語を流暢に話す料理人も稀ではありません。一流クラスのホールスタッフともなれば5カ国語を自然に使い分けられる方もいます。はやく私も・・・と言語習得に昼食が終わってからの休み時間(シエスタ)を利用し、トレーニングに励む日々が続いております。またワインの銘醸地・リオハということもあり、ワイン産業に携わる方々も数多くお食事にいらっしゃいます。中には当然ボデガ関係者の方もいらっしゃいまして、「うちのワインはな・・・」とそのワインについてのご説明をさせていただくことがよくあります。そのお話は私にとってまさに発見と驚きの連続です。今まで間接的な情報しか得られなかったものが、今こうして、目の前で教えていただける。とても賢くなことで、またまさにそれは真実であり、これこそソムリエや料理人にとってとても大切なことだといえます。そして、レストランの休日である月曜日には仲間達とボデガや時には農家を訪ね、造り手たちの想いのこもった大地を共に歩き、風を感じ、彼らの瞳から一番大切なものを学んでいます。そしてその体得したものをお客様にお伝えすることができたらどんなに素敵だろうかと、日常のサービスにそれを生かせるように日々耳を傾け、教わり続けている毎日です。



1月には再度研修生たちとともに、アンダルシア地方を一週間程かけて旅をしました。この旅ではマタンサと呼ばれる豚の解体から生ハム、チョリソ、ケソ(チーズ)の工場見学、そしてオリーブオイルの造り方などを学ぶことができました。特に印象的だったのが、イベリコ豚の解体。悲鳴をあげ続けた豚はかわいそうでしたが、男5人によるその解体は実に手早くお見事。瞬間に各部位に分けられ、血液も一滴も無駄にせずモルシージャ(血入りのソーセージ)に使われました。また世界に

誇る生ハムにかかる工程と時間は、まさにスペインの歴史と知恵が生んだ産物と再認識させられました。

また、この若手料理人・育成プログラムでは、レストランの研修制度の他に各イベントにも参加することができました。私は1月に、世界超一流シェフ達による料理の祭典が催されるマドリッドフション、また3月には二年に一度バルセロナで開催されるスペイン最大の食品、ワイン見本市のアリメンタリアに ICEX(スペイン貿易庁)を通じて招待状を頂き、実際に間近に見ることができました。特にマドリッドフションでは、スペインソムリエコンテストの審査員、またリオハワインコメンテーター、またアリメンタリアではボデガの方々と食事会など大変貴重な経験をさせていただくとともに、数多くの偉大なソムリエやエノログ(ワイン醸造家)、そしてコシネロ達と出会うことができました。同時にスペインガストロノミーという、今や世界を牽引する料理界に惹かれあつた世界中の同世代の仲間達も、僕にとっては宝物です。今回若手料理人・育成プログラム第一期生として短期間ながらスペイン全土を旅することができ、また意見を交わしたり、自国の文化を紹介しあったり、かけがえのない時間を共有し、また彼らとは研修先は1人ずつ異なりますが、ほぼ毎週のように連絡を取り合い、スペイン全土の理解をお互いに深め合っています。そして9月、各レストランで研修を積んだ仲間達とまた集結した時に、お互いに成長した姿、そしてまた語り合える事をとても楽しみにしています。

最後になりましたが、今回の研修制度にあたり大変お世話になりましたスペイン大使館 経済商務部の小長谷さん、そして ICEX(スペイン貿易庁)の JAVIER さん、SONIA さん、MARI SOL さん。そしてたくさんの方々のおかげにより大変貴重な時間を過ごせています。9月までとわずかな期間、悔いを残さぬよう、そしてこの一年を通じて私自身の成長とともに、スペイン・日本両国においてスペインワインのみならず、食文化の普及にもこれからもより深く、携わっていきたくと思っています。本当にありがとうございました。



スペインワインプロモーション Information & reports

1. スペインワインプレスMeeting 3月26日(水) @MODERN Catalan SPANISH "Bikini"

業界誌・ワイン専門誌・料飲関係雑誌・媒体プレスの方々を招いてのミーティングを赤坂サカス内Bizタワーにオープンして間もないスペイン料理店にて行いました。インポーター様(24社)よりたくさんワインをご提供頂き、スペインワインのアピールに努めました。

2. スペインワイン特別研修セミナー 4月24日～5月29日 計4回実施@スペイン大使館

ワインスクールの講師の方を対象としたセミナーを実施。アカデミー・デュ・ヴァン、田崎真也ワインサロン、自由ヶ丘ワインスクール、JALアカデミー、レコール デュ ヴァンの5校より講師経験も豊富なメンバーが受講されました。また、毎回のテイスティングではインポーター様より主な産地を軸としたカリキュラムに沿ったワインをご提供頂きました。

ご協力インポーター様

(株) アグリ *	(株) オーレジャパン	サントリー (株)	(株) センチュリー・トレーディングカンパニー *	(有) ヌーヴェル・セレクション	ボニリジャパン (株)
アサヒビール (株) *	(株) 岡永	JSRトレーディング (株)	(株) トライポール *	(株) 八田	ユニオンリカーズ (株)
アズマコーポレーション	岡部貿易 (株)	(株) ス・コルニ *	(有) 日西商事	ビーロード・ジャパン (株)	(株) ラシーヌ *
(有) アビスジュニア	(有) 片山コミュニケーションズ	(株) スマイル *	日本オリーブ (株)	(株) ファインズ ※特別価格にてご提供	(株) ラック・コーポレーション *
(株) ODDサブリ	(株) キムラ	(株) 千商 *	日本リカー (株) *	(有) ベスカ *	(株) リョーシヨクリカー *
(株) オーテックス・ジャパン *	(有) ZAS(サス) *				

ご協力ありがとうございました。

注)★印のインポーター様にはプレスMeetingと特別研修セミナーの両方にご提供頂きました。

PR



バルセロナの実力派シェフ、ラモン・フレイシャ初来日

～カタルーニャの伝統に生きるモダンスパニッシュ～

期 間 / 2008年7月9日(水)～15日(火)

ご予約・お問合せ: パークハイアット東京 レストラン「ジランドール」(41階)
TEL: 03-5323-3459

www.parkhyatttokyo.com

◆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, 3階
http://www.jp.winesfromspain.com

◆スペインワイン広報事務局

〒105-0021 東京都港区東新橋1-2-17
下島ビル8F (株)ゲーム内
TEL:03-3574-6570 FAX:03-5537-7761