



リオハ2009年格付け発表 4年連続“Very Good-大変良い”

リオハ特選原産地呼称統制委員会(以下、統制委員会)の評議会は2009年産のワインに関して“Very Good”の格付けをあたえることを発表した。

今年には2億9776万リットルのワインから集められた4211のサンプルに対して格付け審査のために分析やテイスティング検査が行われ、最終的に2億7337万リットルが審査に合格した。

今回の2009年の評価を含めるとこれで4年連続Very Goodの格付けを受けたこととなった。近年ポリフェノールや色素に関する

指数をあらたに評価対象項目にするなど、統制委員会はヴィンテージの総合評価の規定条件をより厳しくしたにもかかわらずの結果である。これは単位当たりの最大収穫量を厳格化することにより、より高い品質のワインを生産しようとする体制が成功している証である。

2009年10月26日のアロ(Haro)周辺の収穫をもって、DOCaリオハの収穫は終わった。今期収穫されたブドウは4億1230万kgで、2007年とほぼ同じ水準であった。

ヴィンテージ評価を得るためのプロセス

特選原産地呼称ワイン(DOCa)リオハは、他では見られない厳しい管理体制をとっており、収穫ごとの、そしてサンプルごとの分析データを収集・提供している。

2009年ヴィンテージの認定作業は11月に始まり、統制委員会登録下の全ワイナリーからサンプル収集が行われた。

提出された4,061サンプルは3月31日までに全て審査にかけられ、それらの認定作業に合格したもののだけがDOCaリオハを名乗る事が

できる。最終的に認定されたワインの量は合計2億7337万リットルであった。(白ワインが1,421万リットル、ロゼワインが1,249万リットル、赤ワインが2億4667万リットル)分析と試飲の結果、失格となったワインは44サンプル(181万リットル)だった。不合格のワインは今年には非常に少なかった。残りのワインは規定されている単位収穫量制限に違反したため、却下された。

(※生育サイクルは前号記載)

【DOCaリオハ認定栽培面積、および収穫量の推移】

年	栽培面積			ブドウ生産量 (Kgs.)	ワイン生産量 (litros)
	黒ブドウ	白ブドウ	トータル		
1995	39,267	8,090	47,357	303,643,224	217,910,968
1996	39,378	7,923	47,301	340,408,707	244,468,446
1997	39,920	7,844	47,764	359,612,606	253,574,457
1998	40,679	7,709	48,388	386,776,917	273,560,471
1999	42,522	7,484	50,006	305,342,334	216,241,745
2000	44,676	7,339	52,015	490,669,779	310,801,915
2001	46,999	6,799	53,798	367,989,290	242,347,992
2002	49,459	6,086	55,545	284,289,535	196,823,899
2003	51,194	5,386	56,580	437,607,739	298,418,768
2004	53,157	4,975	58,132	473,700,239	269,695,002
2005	54,567	4,645	59,212	445,091,696	273,940,000
2006	55,931	4,458	60,389	421,440,239	278,180,000
2007	56,569	4,205	60,773	412,617,538	273,687,537
2008	56,825	4,057	60,882	396,622,326	272,118,653
2009	57,344	3,926	61,270	412,387,909	277,558,000

【2001年-2009年 赤ワインサンプル分析結果】 E・エクセレント、MB・ヴェリーグッド、B・グッド

検査項目	年・評価		2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
			E	B	B	E	E	MB	MB	MB	MB
アルコール度数 (%Vol)			13.26	13.28	13.28	13.49	13.30	13.60	13.37	13.27	13.80
総酸量 (酒石酸換算) (gr/l)			5.13	5.42	4.99	5.79	5.13	5.23	5.33	5.34	5.06
PH			3.68	3.70	3.68	3.61	3.66	3.71	3.63	3.70	3.72
揮発酸 (gr/l)			0.47	0.51	0.50	0.43	0.42	0.49	0.39	0.42	0.47
総亜硫酸 (mg/l)			45.48	44.83	54.08	43.87	39.85	47.93	40.14	40.49	43.86
色素 I.C. (A420 + A520 + A620)			9.80	9.38	7.34	10.14	12.38	10.42	11.81	11.60	11.33
I.P.T. (総ポリフェノール値)			50.63	52.78	50.61	55.46	58.70	56.91	55.89	56.74	59.71

出典:リオハ特選原産地呼称委員会HP (2010年4月9日発表)

🍷 2009年のスパークリングワイン輸出量 カバがシャンパンを抜く

2009年に世界のスパークリングワイン輸出市場で初めてスペインのカバがフランスのシャンパンを追い抜いた。DOカバ(カバ原産地呼称統制委員会)のデータによると、2009年に2億1千9百万本のカバが販売され、うち8千800万本が国内市場にまわり(前年対比0.98%減)、1億3千100万本が輸出された(前年対比5.5%減)。全体の販売量が減ったにも関わらず、カバがライバルのシャンパンを抑え、世界で最も輸出されているスパークリングワインの地位を獲得した。2009年のシャンパンの輸出量が1億1千200万本で前年と比べて20.45%減となったことが原因だ。

総生産本数の面では、シャンパンは世界一位をキープし2億9千330万本の生産量であり、その大部分が国内市場向けとなった(1億8千1百万本、約61.7%)。一方、カバの生産量は2億1千9百万本に達し、うち60%を海外市場に向けた。これらの数字はDOカバの輸出志向の高さを示している。

「これらのデータは、スペインの中で最も輸出が多い原産地呼称ワインの、国際市場でのさらなる活躍の可能性を示している。」とDOカバ会長のグスタブ・ガルシア・ギラメット氏が語った。

出典:wines from Spain HP (2010年3月31日発表)

🍷 経済危機の中、DOリアス・バイシャスは09年に輸出増加に成功

DOリアス・バイシャス(以降RB)原産地呼称委員会は、2008年に減少したワイン輸出量が2009年に増加し、結果が満足のいくものであったと発表した。

前年比1%増加の305万リットルのワインが輸出され、販売額は1600万ユーロに上った。RBに属している76のワイナリーはアメリカ、英国、ドイツ等計57ヶ国に407万本を輸出した。

記者会見で同委員会ホセ・ラモン・メイリーニョ会長はRBのワイナリーにとって輸出市場がとても重要であると強調した。2008年と比

べて輸出割合が2%増え、ワイン総生産量の22%を輸出に向けている。同様にメイリーニョ会長は輸出の割合が30%に達成することが可能だろうと述べた。

一方、RBにとってアジア地域は最も成長が望める市場となり、日本や中国で行われた見本市、プロモーションイベントに積極的に参加してきている。RBの白ワインはアジア料理との相性がとてもよく、最近高い評価を得ているとコメントした。

出典:wines from Spain HP (2010年3月26日発表)

🍷 「ビーニャ・トンドニア社」 特別テイastingセミナー

3月15日にアカデミー・デュ・ヴァン東京校においてスペインワインの伝統を継承するクラシカルリオハの第一人者、「ビーニャ・トンドニア」の4代目オーナーマリア・ホセ女史を招いて、特別セミナーが開催された。協賛は輸入元の株式会社ZAS(サス)。

ビーニャ・トンドニアは、1877年創業。スペイン国内において、オールドヴィンテージワインの生産を得意とするリオハでも最も老舗ボデガのひとつとして知られ、創業当時から伝統的な製法を貫き、赤ワイン同様、白ワインの長期熟成も手掛けている。

マリア・ホセ女史はチャーミングでアグレッシブ。ひいおじさんから続くワイン造りに対する情熱、ボデガやリオハ全体の現状について熱く語ってくれた。

<テイastingワイン>

- Lopez de Heredia Vina Tondonia D.O.C. Rioja
- 1. Vina Gravonia Blanco Crianza 99 (5,250円)
- 2. Vina Tondonia Blanco Reserva 90 (7,350円)
- 3. Vina Cubillo Tinto Crianza 03 (4,724円)
- 4. Vina Bosconia Tinto Reserva 01 (6,300円)
- 5. Vina Tondonia Tinto Reserva 99 (7,350円)
- 6. Vina Tondonia Tinto Gran Reserva 91 (15,750円)



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18日(木)@TESORO(テソロ)

業界紙誌・ワイン専門誌・料飲関係雑誌・媒体プレスの方々を招いて2010年度の広報活動計画の発表及び懇親会を表参道のスペインレストラン TESORO(テソロ)にて行った。懇親会ではインポーター(35社)よりご提供頂いたワインを楽しんで頂き、スペインワインのアピールに努めた。プレスミーティングの様子はすでに4月、5月発行の様々な媒体に掲載された。



ワインをご提供頂いたインポーター一覧(五十音順 敬称略)

株式会社 アグリ	合同酒精 株式会社	株式会社 ファインズ
アサヒビール 株式会社	株式会社 コスモ・ジュン	株式会社 フィラディス
有限会社 アビスジュニア	株式会社 サス	富士貿易 株式会社
株式会社 アルカン	サントリーワインインターナショナル 株式会社	有限会社 ベスカ
株式会社 イムコ	JSR トレーディング 株式会社	株式会社 ベルーナ
Uri 株式会社	株式会社 ス・コロニ	ボニリジャパン 株式会社
株式会社 エース	株式会社 スマイル	株式会社 ボンド商会
エノテカ 株式会社	株式会社 千商	三国ワイン 株式会社
有限会社 オーケストラ	TastyGlobe 有限会社 安塚屋	株式会社 明治屋
株式会社 ODD サブリ	有限会社 ドリームワインインターナショナル	メルシャン 株式会社
株式会社 オーデックス・ジャパン	有限会社 日西商事	株式会社 リョーシヨクリカー
兼松 株式会社 ※ジュースのご提供	ピーロート・ジャパン 株式会社	

*ご協力ありがとうございました。

2. スペインワイン&フード商談会2010 同時開催「スペインワインセミナー」

本年度も主要5都市6会場にて業界関係者を対象としたスペインワインとフードの展示商談会を開催する。(同時開催「スペインワインセミナー」)各会場のスケジュールは以下の通り。詳細及びご入場希望はHP<http://www.jp.winesfromspain.com>をご覧ください。ご入場には事前の申込が必要。本年のセミナーは「CAVA(カバ)の魅力～瓶内2次発酵が生み出す高品質～」というテーマで、講師は櫻井一都氏。尚、東京会場2回目は11月1日にANAインターコンチネンタル東京にて開催予定。

東京	6/8 (火)	ウェスティンホテル東京	住所:目黒区三田1-4-1恵比寿ガーデンプレイス内
大阪	6/14 (月)	ANAクラウンプラザホテル大阪	住所:大阪市北区堂島浜1-3-1
札幌	6/21 (月)	京王プラザホテル札幌	住所:札幌市中央区北5条西7-2-1
名古屋	6/28 (月)	ヒルトン名古屋	住所:名古屋市中区栄1-3-3
福岡	7/5 (月)	ソラリア西鉄ホテル	住所:福岡市中央区天神2-2-43

開催時間は東京のみ 12:00 ~ 17:00、東京以外 12:30 ~ 17:00

セミナー時間は 14:00 ~ 15:30 (福岡会場のセミナーはありません)

3. カバ・カタログ2010発行決定

近年のCAVA(カバ)の消費の伸びを受け、スペインワイン広報事務局は17社のインポーターの協賛のもと、カバの冊子を作成する。本冊子は雑誌『ワイン王国』57号(6月発売)の、とじ込み冊子として発行。去る4月1日には、本冊子掲載のカバ33種類のテイスティングを行った。テイスターは阿部誠氏(銀座「サロン・ド・シャンパーニュ ヴィオニス」オーナー・ソムリエ)、櫻井一都氏(第3回「スペインワインコンテスト」優勝、CAVA功労騎士)。テイスティングのコメントは冊子で紹介される。



❖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 <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 TEL:03-3574-6570 FAX:03-5537-7761