

DOP カバ 生産規定の改定

2015年10月23日、DOPカバ統制委員会はカバのカテゴリーに新しく「カバ・デ・パラヘ・カリフィカード」を加える提案をスペイン農業・食糧・環境省に提出し、今年2016年5月9日に承認されました。その翌日から一ヶ月の抗告期間を経て、6月10日をもってカバの生産規定が正式に改定されました。

これを受けてDOPカバ統制委員会が6月13日に発表した改定の概要は、以下の通りです。

名称	Cava de Paraje Calificado カバ・デ・パラヘ・カリフィカード 意味としては「格付けされた場所で作られた CAVA」
農業・食糧・環境省による承認	2016年5月9日
官報公示日	2016年5月18日
改定発効日	2016年6月10日
原料収穫地	DOカバ認定地域内の特定の「パラヘ」(場所) この場合は限定された特異性のある畑を意味すると考えられます。必ずしも単一畑を示すものではありません。
ブドウ樹齢	最低10年
最大収穫量	1ヘクタールあたり8,000Kg
収穫方法	手摘み
醸造地	自社内
最大収量	1ヘクタールあたり48ヘクトリットル
瓶内熟成期間	最低36ヶ月
その他	原酒ワインの段階から厳選されたものであること。 ブドウ畑から販売にいたるまで、一貫したトレーサビリティが確保されていること。

すでに存在している Reserva と Gran Reserva というカテゴリーの上級カテゴリーになります。DO CAVA に含まれている畑の中で、特に特異性のある畑で育てたブドウを使用し、機械収穫ではなく手摘みで厳選した原料を使い、より時間をかけて丁寧に作った CAVA に新しいカテゴリーを付け、より高い付加価値をつけることを目指しています。
「高品質な CAVA を正當に評価するため」と委員長のボネ氏は発表時に語っています。

まだ CAVA のホームページには英文の説明がアップされていませんが、いずれこのページにアップされると思われます。<http://www.docava.es/en/category/press/>
詳細はこちらでご確認ください。