

## 🍷 スペインワイン年間輸出量 初の21億リットル超え

### 2011年1-8月 数量ベースで30.5%増、金額ベースで20.9%増

スペインワイン市場諮問委員会- OeMv (Observatorio Español del Mercado del Vino)の集計によると、2011年1-8月期はスペインワインの輸出が金額ベースで20.9%増加し13億6,400万€に届く勢い、また数量ベースでも30.5%増加し14億3,100万リットルを記録した。これにより2010年9月から2011年8月までの1年間のワイン輸出が初めて21億リットルを超えたことになり、ワイン輸出の顕著な伸びを表している。

今年度はDOP(原産地呼称保護: Denominación de Origen Protegida)無しのバルク売りワインと、DOP付き瓶詰めワイン輸出の増加が目立っている。2011年1-8月期、DOP無しのバルク売り

ワインの輸出は数量ベースで52%増加、7億7,620万リットルに達し、金額ベースでは前年同期比57.1%増加した。一方、DOP付き瓶詰めワインは数量ベースで19%増加、金額ベースで20.1%増加し、年間を通じて好調を保っている。また、数量ベースで9.3%、金額ベースで6.8%それぞれ増加したDOP無し瓶詰めワインと、カバ等の発泡性ワインも好調である。

輸出先を国ごとにみると、バルク売りワイン輸出の増加上位国は引き続きフランス、イタリア、中国、ロシアで、この4ヶ国向けでワイン輸出量全体の60%を占めている。一方、金額ベースで見た輸出先上位10ヶ国に対しても、2011年1-8月期は好調に推移している。

出展:Wines from Spain HP (2011年11月8日発表)

## 🍷 2011年収穫情報

### DOCa リオハ

#### 収穫量は387百万キロを記録し、高品質のワインが期待される

リオハ特選原産地呼称委員会(DOCaリオハ)は今年の収穫量が387百万キロであったことを発表した。

生育期間を通し、気候は非常に乾燥し高い気温の日が多かったため、ブドウの生育は通常より早めに進んだ。春先の霜の被害や夏場の嵐もなく、よって病害虫の被害もなく、生育は非常に順調に進んだが、その分降雨量の少ないことで、一部の畑のブドウにはストレスがたまった。

8月24日に始まった収穫作業は例年どおり約2ヶ月間に渡り10月25日に終了した。収穫期間を通じて大体において天候に恵まれた。9月の最初の若干の降雨は恵みの雨となり、9月の後半から収穫作業

が本格化した。

生育期を通して雨が少なかったことは収穫量の減少につながった。収穫の規定では最大で460百万キロの収穫が認められているものの、今年度は387.57百万キロのみが収穫され、うち383.03百万キロがDOCaリオハの認定を受けた。又、1ヘクタール辺りの平均収穫量は6238キロで、ここ数年で最低値を記録した。

同委員会技術部の報告書によると、気象異常や害虫による被害がほとんどなく、生育期から収穫期を通じてぶどうの衛生状態が非常に良かったという。2011ヴィンテージのワインは高品質であることが期待される。

DOCaリオハ2011年の収穫量(地域別・品種別) ※単位:百万キロ

	ラリオハ県	アラバ県	ナバーラ県	合計	割合(%)
黒品種	247.37	70.64	39.80	357.81	92.32
白品種	21.17	7.21	1.38	29.76	7.68
合計	268.54	77.85	41.18	387.57	100.00

DOCa 収穫量の変遷

年度	認定ブドウ作付け面積(単位ヘクタール)	ブドウの量(単位百万キロ)	ヘクタール辺りの収穫量(単位Kg)
2007	60,774	412.72	6,791
2008	60,905	396.86	6,516
2009	61,270	412.30	6,731
2010	61,960	395.20	6,378
2011	62,125	387.57	6,238

## DOリアス・バイシャス

### 2011年の収穫量は4150万Kg以上を記録

10月の第3週に一ヶ月以上にわたって続いたDOリアス・バイシャスの収穫作業が終了した。DOリアス・バイシャスの認証を受けている約4000Haの畑から4178万Kgのぶどうが収穫され、史上最大の収穫を記録した。量的にも質的にも、収穫当初の見込み通りの結果となった。

今年は良い気候的条件に恵まれ、収穫作業が早く進んだ。春は気温が高く、その上乾燥したため、開花およびブドウの実の熟成がすばらしかった。この良い天候のため収穫作業時間が十分に取れ、収穫が全て手作業で行われているDOリアス・バイシャスにとって好状

況となった。作業が選択的かつ順序良く行われ、ワイナリーに搬入される時のブドウの衛生状態が非常に良く、よいアルコール度数とバランスの取れた酸味が確認された。

合計81人もの監査官が収穫作業、ブドウの運搬そしてワイナリーへの搬入を管理した。更に、DO委員会に定められているヘクタール辺りの最大収穫量の遵守も厳しい管理の対象となった。各栽培農家はブドウの品種、畑の面積、収穫量等のデータを管理できる電子カードを保持していて、収穫管理はそのカードの下に行われる。

出展:リアス・バイシャス原産地呼称委員会 HP (2011年10月13日発表)

## DOナバーラ

### 今年の収穫量は7200万キロ

DOナバーラでは甘口用のブドウを除いて収穫作業が終了した。今年は7200万キロが収穫され、品種では黒ブドウが92%、白が8%となった。昨年と比較して16%減少しているが、原因は作付面積の減少と雨不足である。降雨量が少なかったため、ブドウの房が軽くなり、ブドウの粒には水分が減った一方、糖分とポリフェノールの割

合が増えた。その結果、より凝縮され芳香豊かで多彩な味わいの赤ワインが期待できそうである。全般的に気候条件の良い影響を受け、ブドウの衛生状態が非常に良く、高品質のワインができそうである。

出展:ナバーラ原産地呼称委員会HP(2011年10月27日発表)

## DOカバ

### 2011年の収穫量は30万トン記録

今年の収穫量は30万トン(3億キロ)であった。カバ統制委員会によると、昨年より1800万キロ減で、カバベースワインとしての認証を受けるのは18.5万KLとなる見込み。

収穫は8月2日に始まり、今週終了し、収穫期間は例年より短かった。春が早く訪れ、生育・成熟期間を通しての高気温によってブドウの生育サイクルは平均より10日間早く進んだ。収穫も例年より1週

間早く始まった。期間中に大きな天気の変動がなかったため、今回の収穫の特徴はブドウのすばらしい衛生状態で、収穫プロセスは順序良く行われた。

パラメーター分析を見るとブドウはカバのベースワインにとっても適し、すばらしいワインができそうである。

出展:カバ原産地呼称委員会HP(2011年10月6日発表)

## DOラ・マンチャ

### 収穫減だが品質は良い

世界最大のぶどう栽培地域であるラ・マンチャの収穫作業がほぼ終了した。黒品種、白品種ともぶどうの品質が非常に高い。今年の収穫の開始は8月9日であった。これはこれまでよくあったように高い気温のため収穫が例年より早かったのではなく、開花時期から全てにおいて生育が早めに進んだためである。(実の成長期が短縮されたわけではない。)降雨量もほどよく、酸味と糖度の適切なバランスが得られているが、若干この数年より糖度が高いのが今年の特徴である。これらの結果は多くの醸造担当者に評価され、2011年の

ワインは薫り高くよい骨格の若いワインができるだろうと期待される。今年の赤ワインの持つ潜在能力が高いため、多くのワインはクリアンサやレセルバのために使用され、市場に3年または4年後に出回る見込み。

一方、収穫量は全般的に15%減となる。一部の地域ではベト病が発生したため、収穫量が減った。ベト病はぶどうの品質には影響はないがぶどう樹の結実量を著しく減少させる。

出展:ラ・マンチャ原産地呼称委員会HP(2011年10月27日発表)

尚、今年1月の調べでは、減反政策によりDOラ・マンチャの栽培面積が2010年1月と比較して5.12%減り、169,900ヘクタールになっていることが明らかになった。ワイナリー数も減り、276軒から256軒になった。栽培面積畑及びワイナリー数の減少にもかかわらずDOラ・マンチャワインの出荷量は増加の傾向にある。一見矛盾し

ているように見えるが、11,000ヘクタールのアイレン種をはじめガマチャ種、モラビア種が減反された一方、その他の品種への改種による生産が増した。その結果、DOラ・マンチャのぶどうの種類は非常に豊富になった。

出展:ラ・マンチャ原産地呼称委員会HP(2011年6月20日発表)

## 2012年度スペイン政府主催「若手料理人研修プログラム」、 日本からの派遣生が決定

スペイン貿易庁(ICEX)は、サンパウやアルサクに代表されるスペインのアルタ・コシーナ(高級料理)を外国の若手料理人に学んでもらうために、2007年に外国人向け研修プログラムを立ち上げた。2012年度の本プログラムは各国から多数の応募者があった。日本からは4名が応募し、ICEXと専門家委員会による厳正な書類選考

と面接試験により、1名が選抜された。

研修は8ヶ月間で、来年1月から始まる。最初の2ヶ月は語学研修及びスペイン各地を巡り食文化の見聞を広める。3月からはスペインの星付きレストランに派遣され、実地研修を6ヶ月間行う。

### ●2012年度 日本人研修生

ファロ・デル・ポニエンテ(スペインレストラン・大阪)伴野 允優さん

伴野さんの現地でのチャレンジと帰国後の日本での活躍を期待しています。

## スペインワインプロモーション Information & Reports

### ① スペインワイン&フード商談会2011

さる11月1日(火)に東京会場2回目となる「スペインワイン&フード商談会2011」を開催した。出展社は昨秋よりも更に増えており、当日は多くの来場者で盛況であった。

11月1日(火)

ANAインターコンチネンタルホテル東京

出展社/50社(昨年 42社)

来場者/約650名 (昨年610名)



### 同時セミナー 若手醸造家に注目したワインセミナーも好評

商談会と同日(11月1日)同会場ホテルにて、「スペインの新潮流 ~注目の若手醸造家~」スペインワインセミナーを実施した。講師はヴィノテークのシニアエディター・蛭沢登茂子氏とRestaurant-Iのシェフソムリエ・石田博氏。セミナーでは5人の若手醸造家に注目し、5アイテムを試飲。1980年以降スペインのワイン作りがどのように変遷してきたかを簡単に説明。テルモ・ロドリゲスに代表される第1世代から今40歳以下の第2世代と言われる人たちのワイン作りに対する哲学や思想、地元の固有品種への拘りなどを力を含めて説明された。新しいスペインワインを知るだけでなく、その背景を学ぶことができる専門性が高いセミナーであった。



### ② DOリアス・バイシャス パイザグラスプレゼントキャンペーン終了

2011年6月よりDOリアス・バイシャスの白ワイン(対象ワインは協賛インポーター10社の19アイテム限定)をグラスで販売・提供していただくキャンペーンの実施とともに、グラスワインを注文したお客様にオリジナルワインクーラー等が当たるプレゼントキャンペーンは、9月末に終了。10月に当選者にプレゼントを発送した。ご応募ありがとうございました。

❖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 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-1-11 サン青山ビル2F K・Pクリエイションズ内  
TEL:03-5464-0152 FAX:03-5774-0138 E-mail:spainwine@kp-c.jp