

# 酒文化研究所

## NEWS LETTER

第43号 2016年7月25日

【ワイン産地動向】

### グローバルな市場だからこそローカルを追求

### －付加価値向上に独自性を模索するワイン産地

移民とともに欧州から広がったワインは、南米、北米、オセアニアで盛んにつくられるようになります。新興産地は最新の醸造機器と最先端の栽培技術を駆使して大規模なワイン生産に乗り出し、コストパフォーマンスに優れたワインを大消費地である欧州に売り込んできました。最近では日本、中国、タイ、インドなどアジアでもワインづくりが拡大して、品質も著しく向上しています。

一方、欧州の伝統的なワイン産地は自分たちのワインの付加価値を高めるために、産地をブランド化し、独自性を打ち出すことに熱心です。特にボルドーやブルゴーニュのような高い知名度と品質評価のない産地の危機感は強く、厳しい原産地呼称制度を導入して高品質を担保したうえで、独自性を打ち出すために伝統的な栽培方法に回帰したり、土着のブドウ品種でのワインづくりを追求したり、無農薬ワインづくりに取り組んだりしています。今回はワイン伝統産地が本年上半期に日本で開催したセミナーから、オリジナリティを打ち出そうとするさまざまな産地の取り組みをご紹介します。



ワインショップには世界中のワインが並ぶ  
出所：『食品商業』より

【お問い合わせ】 本資料に関するお問い合わせは下記まで。

〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3-3-14CM ビル

株式会社酒文化研究所（代表 狩野卓也）<http://www.sakebunka.co.jp/>

TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

担当：山田聡昭（やまだ としあき）Eメール：[yamada@sakebunka.co.jp](mailto:yamada@sakebunka.co.jp)

## ■フレッシュな「グリーンワイン」の世界へようこそ

### — ヴィーニョ・ベルデ (ポルトガル)

ポルトガルのヴィーニョ・ヴェルデ地方ワイン生産者委員会は、4月に東京でプロ向けの試飲セミナーを開催しました。ヴィーニョ・ヴェルデは「緑のワイン(グリーン・ワイン)」という意味で、ポルトガルの最北部、大西洋に面し内陸に伸びたエリアでつくられます。軽快でフレッシュな味わいは魚介との相性がよく、カジュアルに楽しめるワインとしてポルトガル国内で18%のシェアがあります。し



現地の生産者委員会の代表が産地の特徴を紹介、ワインそのものの説明は日本人ソムリエがおこなった。

かしながら海外ではあまり知られておらず、約6割が国内で飲まれています。今回のセミナーは、この壁を打ち破り、日本での市場開拓を狙う第一歩です。

ポルトガルのワインは土着のブドウ品種がたいへん多く、多様性をいちばんのアピールポイントにしています。ヴィーニョ・ヴェルデ地方も例外ではなく、さまざまなブドウが栽培されていますが、主力は生産量の85%を占める白ワイン。なかでも世界レベルの白ワインが生まれると特に注目されているのは、アルバリーニョ種とローレロイ種です。すっきり飲みやすいなかにエレガントな複雑さが漂い、魚介素材が豊富でマイルドな味つけの日本の食ともよく馴染みます。



ヴィーニョ・ヴェルデ地方のワインづくりの歴史は古くローマ時代に遡ります。1908年にはいち早く産地として認められました。ブドウの栽培方法で特徴的なのは、日本の棚栽培を彷彿とさせる、花崗岩の支柱にワイヤーを張ってブドウを這わせる手法です。この手法をブラッシュアップしてワインの独自性として打ち出そうとする動きも出ています。



伝統多岐なブドウ栽培は、現地では「首つり」と呼ばれる独特の棚仕立て。これを個性としてアピールしようとしている。日本では棚仕立てからフランス式の垣根仕立てに切り替える動きが目立つのと対照的なアプローチだ。

## ■ 「ボルドー」を前面に、新たな産地名でブランド力の向上を図る

### ー コート・ド・ボルドー（フランス・ボルドー地方）

コート・ド・ボルドーワイン同業者組合は、5月に東京で業界向けのテイスティングセミナーを開催しました。このAOC（原産地呼称）は7年前につくられた新しいものです。ボルドーのガロンヌ川の右岸にある4つの栽培地（旧称：プルミエール・コート・ド・ブライ、プルミエール・コート・ド・ボルドー、ボルドー・コート・ド・フラン、コート・ド・カスティヨン）が連合して名乗るようになりました。ボルドー地方でもグラーブやポムロールなど有名なAOCのワインと比べて安価なため、コストパフォーマンスの高さが支持され、ほぼ8割がフランス国内で消費されています。

コート・ド・ボルドーには約1000のワイン生産者がいます。ワインの高い品質を担保するために、1本の木から収穫するブドウの量を制限するなどのルールを整え、最新の設備と伝統的な技術でワインづくりに取り組んでいます。また、減農薬農法での栽培も盛んで、多くのワイナリーがオーガニックワインをつくっています。

コート・ド・ボルドーは、よく知られた「ボルドー」という産地名を前に出しつつ、AOC「コート・ド・ボルドー」の海外での知名度をアップし、取引価格の引き上げと輸出量の拡大を狙っています。日本でも今回のセミナーをはじめ継続的なプロモーション活動を予定しています。



CÔTES DE BORDEAUX

フランス西部のボルドー地域の4つのAOC（原産地呼称）が、連合して「コート・ド・ボルドー」を名乗る。ボルドーには多数のAOCがあり、個々にブランドを確立するのは困難と判断したのだろう。ひと目でボルドーとわかるAOC名にすることで、知名度の向上を図り、市場を開拓する狙いがある。



## ■ 伝統産地の歴史を振り返り、価値向上を目指す

### — 「スペインワイン、改革への道のり」テルモ・ロドリゲス氏講演

スペイン大使館経済商務部は 5 月末に東京で、「スペインワイン、改革への道のり」と題するセミナーを開催しました。講師はスペインのワイン生産者テルモ・ロドリゲス氏です。

スペインのワイン産業は、ブドウ栽培面積では世界最大ながら、栽培面積当たりの歩留まりが悪いため生産量は 3 位にとどまります。国内のワイン消費量は減少する一方で、輸出は安価なワインをバルクで出すケースが多く、商品単価の引き上げが課題となっています。日本でもスペインワインの輸入は増えていますが、インポーターや販売店の多くはスペインワインを品質の割に安価で売りやすいワインと位置付けています。

今回、講師を務めたテルモ・ロドリゲス氏は、ボルドー大学でワインの醸造を学んだ後、ボルドーとローヌのワイナリーでワインづくりの経験を積んで帰国、ワインづくりに取り組みました。テルモ氏は、スペインは多様な風土を持ち、欧州の生物の 62% がスペインにあり、ブドウ品種も非常に多い点を指摘、こうした多様性こそがスペインワインの魅力だと言います。土着のブドウであるガルナッチャ種やアルバリーニョ種などを、昔からのやり方（株仕立て）で栽培し、高品質でありながら産地の個性を表現することに成功、市場から高く評価されました。現在はスペイン国内の 9 か所で 25 種類のワインをつくっており、こうしたアプローチがローマ時代からワインをつくり続けてきたスペインのブドウ畑に誇りを取り戻すことになると述べました。 ■



スペイン伝統の株仕立て。テルモ氏は、垣根栽培は産地の昔ながらの風景を変えてしまうので、採用しないという。

