

酒文化研究所

NEWS LETTER

第 84 号 2019 年 12 月 25 日

【市場動向】

世界でもっとも飲まれるスパークリングワイン ーフレッシュでカジュアルなプロセッコ（伊）

日本でも好調なスパークリングワインは、祝い事やクリスマス、あるいはカーレースの表彰台でのシャンパンファイトの印象が強いのか、華やかなハレの席で飲まれることが多くなっています。けれども世界的な潮流はカジュアルに楽しむシーンでの消費が拡大しており、それを端的に示すのがプロセッコの急成長です。このスパークリングワインはイタリア北部、ヴェネチアに近い地域でつくられ、地元では古くからふだん楽しむワインとして親しまれてきました。

カジュアルな飲用スタイルとフレッシュで軽やかな味わいが、英米など海外市場で支持され、プロセッコは 2000 年以降に輸出が急増しました。日本ではまだあまり知られていませんが、大きな伸びが期待される注目のスパークリングワインです。今回はプロセッコの成長性とバックボーンをレポートします。



プロセッコのトップブランド『ミオネット』は、今期、日本に本格的に参入した。

【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/>

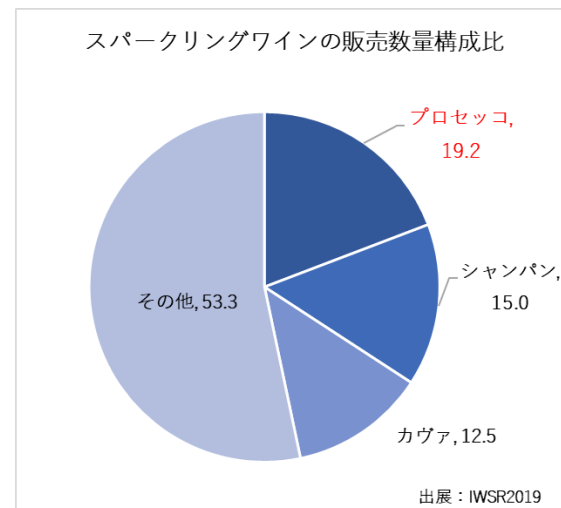
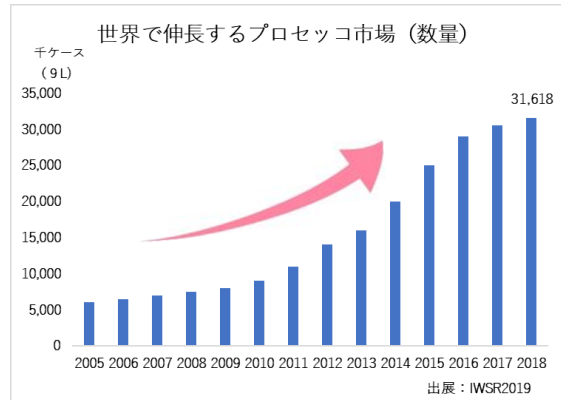
TEL03-3865-3010 FAX03-3865-3015

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

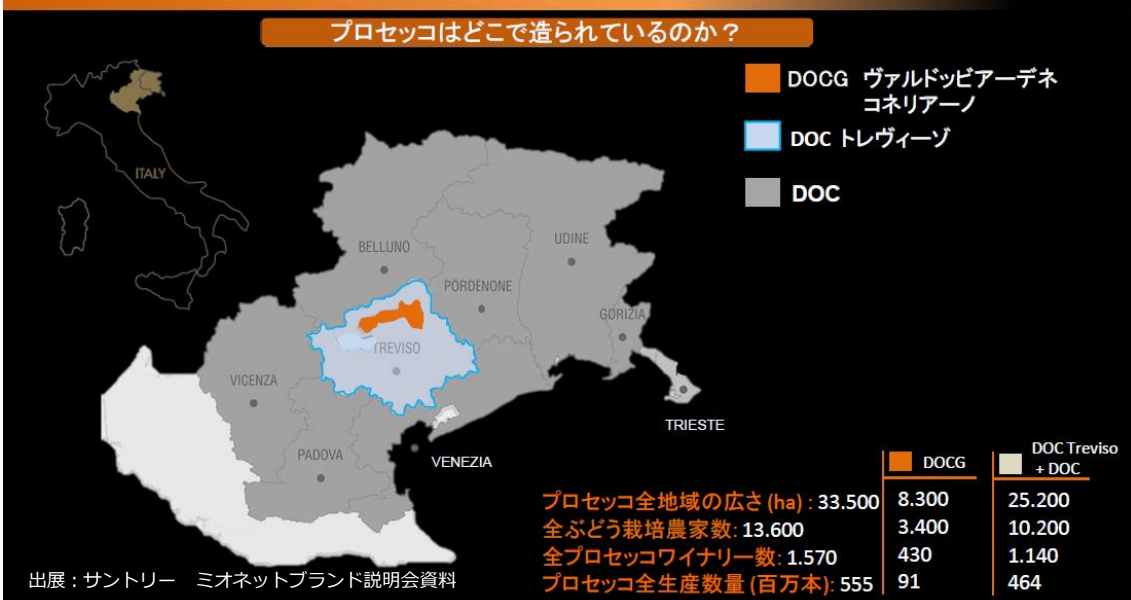
■シャンパンを上回るプロセッコの消費量

主にイタリア国内で飲まれていたプロセッコが海外で成長を始めるのは 21 世紀になってからのことです。フレッシュで軽快な味わいと気取らないカジュアルな飲用スタイルが、米英の*ミレニアル世代に受け入れられて、大きなムーブメントになったと言われます。従来のスパークリングワインはシャンパンのように、かしこまった場で飲むイメージがありました。それに対してプロセッコは、食事の前に簡単なおつまみと楽しむアペリティフのドリンクとして広がります。今ではシャンパンやスペインのカヴァを抜き、世界でもっとも飲まれているスパークリングワインになりました。

プロセッコは産地名で、ヴェネチアのあるイタリアのヴェネト州にあります。イタリアの原産地呼称保護制度（DOC、DOCG）で保護される伝統産地で、クオリティは厳しく管理されています。なかでも特に高品質なもの



プロセッコの地域





ワイナリー当主のF.ミオネット氏が来日し『ミオネット』を直々にアピール

ヴァルドピアーデネ・コネリアーノ DOCG (Denomination of Controlled and Guaranteed Origin) 地区周辺は、山の斜面を利用した農業（ブドウ栽培を含む）とその美しい景観が評価され、2019年にユネスコの世界文化遺産に登録されました。それは言葉を失うほどの美しさで、この地を訪れると人はみなプロセッコのファンになってしまうのではないのでしょうか。

●ブドウはグレーラ種。毎年飲み切るフレッシュなワイン

プロセッコはこの地方固有のグレーラ種というブドウからつくられます。また、シャンパンやカヴァが、長期熟成も可能な複雑な味わいを求めて、瓶のなかで再発酵させて炭酸ガスを持たせる瓶内二次発酵という手法をとるのに対して、フレッシュで軽快な味わいを目指すプロセッコの多くは密閉タンクで二次発酵をおこないボトリングします。そしてフレッシュさが魅力なプロセッコは、長期の熟成をせず一年以内に瓶詰めして出荷するため基本的にビンテージ（生産年）を表示しません。



『テルマエロマエ』の作者 漫画家のヤマザキマリさん（右から2人目）がアンバサダーに就任



急な斜面で栽培されたブドウ（グレーラ種）は手摘みで収穫される



日本市場への期待を述べるプロセッコ・スーペリオ
ーレ DOCG 広報担当のシルヴィアさん



11 月には 8 つのワイナリーが来日し、プロ向けの試飲商
談会を開催

このように欧米で大ヒット商品となったプロセッコですが、まだ日本での知名度は低くプロモーションに力が入ります。ヴァルドビアーデネ・コネリアーノ地区が世界文化遺産に登録されたことを追い風に、今夏、イタリアで長く暮らす漫画家のヤマザキマリさんがアンバサダーに就任し、多くの生産者たちが来日してレストランや流通向けの試飲商談会、さらにセミナーを開催して市場への浸透を図ります。

●ヴェネチアから日帰りツアーで訪問可

イタリアに限らずワイナリーは公共交通では訪問しにくい農村部に点在します。プロセッコもワイナリー巡りにはレンタカーが便利ですが、ワイナリーを選ばなければヴェネチアから日帰りのツアーがあり、これを利用すると気軽に訪れることができます。

ヴェネチアのサンタ・ルチア駅に近い待ち合わせ場所に 10 時に集合、ミニバンで高速道路を走ること約 1.5 時間で最初のワイナリーに到着。高台にあるゲストハウスから目の前に広がるブドウ畑に降りてグレーラ種や栽培方法の説明を受け、その後、ワイナリーの手料理で試飲を兼ねたランチをとることが多いようです。午後からは別のワイナリーで醸造工程を見学し、4~5 種類を比較試飲してお買い物。16 時にはヴェネチアに戻ってくるプログラム。参加費は 100€程度とリーズナブルです。■



一般向けツアーだがブドウ畑をじっくり見られた



頭部が丸い密閉タンクで二次発酵をおこなう