

TOKYO WINE SCHOOL

スペインワインの基礎と考え方

藤田のりひこ



本日の内容

- これだけ知っておけばOK。
スペインワインの基礎と考え方
- 産地と品種の違いと考え方
- ワイン6種類のテイスティング
(品種別比較試飲)

※前半の座学が終わってからワインのテイスティングをします。
それまで飲みたい気持ちを少し我慢してください。

自己紹介

■ グループ内で自己紹介をしてください

- 名前
- 何をしているか
- どれくらいワインに詳しいか

■ 持ち時間：ひとり1分



スペインワインの基礎と考え方



「スペインワイン」と聞いて思い浮かぶ言葉は何ですか？

グループ内で共有してください。

(1分)



スペインワインの概要

- ワイン生産では世界第（ ）位
- 国内で最も多くAOCワインを産出
- 山岳地帯が多く大西洋気候や地中海機構、内陸性気候が複雑に組み合わさっている
- ブドウ栽培面積は世界（ ）位
- 歴史は古く（ ）時代からワインを造る
- 19世紀の（ ）被害の後は近代化の波が広がる
- 白ワインと赤ワイン生産の割合は（ ）：（ ）
- 有名産地は（ ）
- （ ）と呼ばれるスパークリングワインを造る
- 世界三大酒精強化ワイン（ ）を産出する

スペインワインの概要

- ワイン生産では世界第（ 3 ）位
- 国内で最も多くAOCワインを産出
- 山岳地帯が多く大西洋気候や地中海機構、内陸性気候が複雑に組み合わさっている
- ブドウ栽培面積は世界（ 1 ）位
- 歴史は古く（ローマ）時代からワインを造る
- 19世紀の（フィロキセラ）被害の後は近代化の波が広がる
- 白ワインと赤ワイン生産の割合は（ 5 ）：（ 5 ）
- 有名産地は（リオハ）
- （カバ）と呼ばれるスパークリングワインを造る
- 世界三大酒精強化ワイン（シェリー）を産出する

テイスティング①

■ 品種の比率違いのCAVAをテイスティングしてみましよう。同じ作り手のブレンド比率が違うCAVAの比較テイスティングです。

・ A : ブドウ品種比率 チャレッロ17%、 マカベオ25%、
パレリヤーダ58%

・ B : ブドウ品種比率 チャレッロ44%、 マカベオ30%、
パレリヤーダ26%



グループワーク①

- テイスティングしていただいたCAVAの特徴を埋めてください。

*グループのメンバーの知識とスマホを頼りに当てはめてみてください。
詳しい人がすべて一人でやってしまうないようにお願いします。
(10分)



カバとは？

- Cavaとはカタルーニャ語で（ ）を意味する。
- 産地・品種・製法が法律で決まっているスパークリングワイン
- 主要生産地は（ ）を中心とするカタルーニャ州で全カバ生産量の（ ）%を生産する
- 品種は（ ）【フルーティーな味と爽やかさ】・チャレツロ【アルコールと酸】・（ ）【花のような香り】の3品種が主体。近年シャルドネやピノノワールの使用も認められた
- （ ）製法で造ることが義務づけられている。
→瓶詰めから滓抜きまで最低（ ）ヶ月熟成が義務
(シャンパーニュは最低（ ）ヶ月熟成が義務)



カバとは？

- Cavaとはカタルーニャ語で（洞窟）を意味する。
- 産地・品種・製法が法律で決まっているスパークリングワイン
- 主要生産地は（ペネデス）を中心とするカタルーニャ州で全カバ生産量の（90）%を生産する
- 品種は（マカベオ）【フルーティーな味と爽やかさ】・チャレツロ【アルコールと酸】・（パレリャーダ）【花のような香り】の3品種が主体。近年シャルドネやピノノワールの使用も認められた
- （瓶内二次発酵）製法で造ることが義務づけられている。
→瓶詰めから滓抜きまで最低（9）ヶ月熟成が義務
（シャンパーニュは最低（15）ヶ月熟成が義務）



グループワーク②

- 別紙スペイン地図の①～⑧に適切な国名・州名を書き込みましょう。

スマートフォンなど使って協力して埋めてみてください

グループで相談しながら解答してください。詳しい人がすべて一人でやってしまわないようにお願いします。

(10分)





フランス

カンタブリア

アストゥリアス

ガリシア

⑧

ナバラ

⑤

②

アラゴン

⑥

バレアレス諸島

①

エストレマ
ドゥーラ

③

④

⑦

地中海

アンドルシア

ムルシア



フランス

ガリシア

アストゥリアス

カンタブリア

バスク

ナバラ

カスティーリャ・レオン

ラ・リオハ

アラゴン

カタルーニャ

ポルトガル

マドリード

バレアレス諸島

エストレマドゥーラ

ラ・マンチャ

バレンシア

地中海

アンダルシア

ムルシア

スペインのぶどう品種

使われているぶどうは多数あります。他国ではあまり使われない土着品種がありスペインらしさをより一層引き立ててくれます

ここでは主要な品種をスペイン国内の収穫量順に見ていきます。

白ぶどう

1位（アイレン）

→世界最大の栽培面積を誇る白ブドウ

2位（マカベオ）→カバで使われる品種の一つ

3位 パロミノ・フィノ
→シェリーの主要品種

黒ぶどう

1位（テンプラニーリョ）

→スペインを代表する高貴品種
「早い」を意味するスペイン語「temprano」に由来

2位 ボバル

3位 （ガルナッチャ）

→アラゴン地方原産
（仏）グルナッシュと同じ

4位 （モナストレル）

→（仏）ムールヴェードルと同じ

ワインの熟成表示

- ・樽および瓶での熟成年数に応じて次の名称を表示できます。

- ① Noble ノーブル：樽または瓶で18ヶ月以上熟成
- ② Anejo アニエホ：樽または瓶で24ヶ月以上熟成
- ③ Viejo ビエホ：樽または瓶で36ヶ月以上熟成



高級ワインの熟成表示

- ① Crianza クリアンサ：比較的短めの熟成を経たもの。最低（2）年間の熟成
- ② Reserva レセルバ：長期の熟成を経たもの。（3）年間の熟成。
- ③ GranReseruva グランレセルバ：きわめて長い熟成を経たもの。最低（5）年間の熟成。

有名産地の特徴①

■ ラ・リオハ州

● リオハ

- 古くから銘醸地として有名だったが（ボルドー）からの技術導入でさらに有名に

→フィロキセラの影響で逃げてきた

- （小樽）を使って熟成
- （テンプラニーリョ）から作られる良質赤ワインが有名

■ カスティーリャ・レオン州

● リベラ・デル・ドウエロ

- 赤ワインの銘醸地

→ベガシシリア・ペスケラなど世界的名声を得るワインメーカーがある

- ジャーナリズムの発展により有名に

→（ロバートパーカー）が絶賛

- 造るワインは赤ワインとロゼワインのみ



有名産地の特徴②

■ カタルーニャ州

● プリオラト

- プリオラトとは、フランス語のプリウレと同様（修道院）の意味
- 他の地域より遅れて襲ってきたフィロキセラに被害を受けたブドウ畑は誰も再耕せず、打ち捨てられてきた。

→（ 4人組 ）と呼ばれる醸造家達【アルバロ・パラシオス、ホセ・ルイス・ペレス、パストラーナ夫妻、ルネ・バルビエ】の4人がこの地に目をつけ再興させる

- モダンスタイルの高品質ワインで世界の注目を集める

● ペネデス

- （カバ）の主産地として有名

- 最近では酸味の生きたフルーティな味が好まれるので、シャルドネ、ピノ・ノワール、チャレッロ、テンプラニーリヨの栽培が中心。
- 造られるワインは赤、白、ロゼとヴァラエティ豊かで、単一の品種から造られたり、あるいはブレンドされる場合もあります。



シェリー酒とは

■ 世界三大酒精強化ワインの一つ

①シェリー（スペイン）

②（ポート）（ポルトガル）

③（マディラ）（ポルトガル）

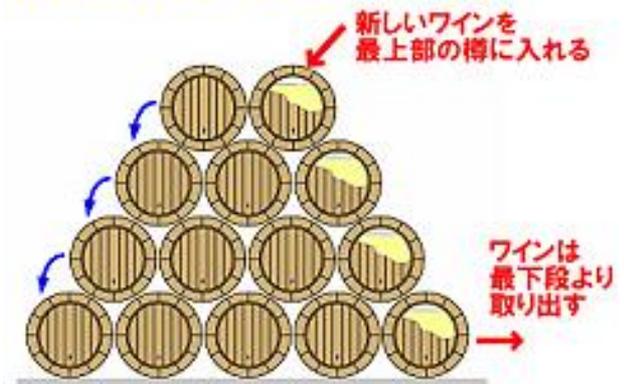
- シェリー(sherry)の呼び名は町の名（ヘレス）の英語読
- 少量のブランデーを足し、酒精強化（フォーティーファイド）ワインにします。アルコール度数は15~22度が一般的です
- 原料品種は「パリミノ」種・「ペドロヒメネス」種・モスカテル種の3種類の白葡萄を使う。
- （ソレラシステム）という独特の熟成方法によって造られる。

ソレラとは「床」を意味する言葉で、この方式では何段にも樽を積み重ねて一番下の樽からある程度決められた量を取り出してボトリングしています。

そして、一番下の樽の減った分を二段目の樽から継ぎ足していき、さらにその目減り分を上部の樽からという具合に順次足して行くのです。

最終的に一番上の樽には常に最新のワインを足していくというシステムです。

【ソレラシステム＝シェリーの熟成方法】



休憩（5分）

これからテイステイング用のワインを注いでいきますが、テイステイングしながらワインの産地を当てていただきますので、注ぐ際にはボトルを見ないようにしてください。

飲み終わらないと次のワインに進めないなので、少なめに注ぎます。ご了承ください。

合図があるまでワインは飲まずにお待ちください。



テイステイング

- ①カバ：品種の割合違い
- ②白ワイン： 品種違い 土着品種の飲み比べ
- ③赤ワイン：品種違い テンプラニーリョとモナストレル

2種類のワインを比較試飲しますので、両方注ぐ前に片方だけ飲み終わってしまったということがないようにお願いします。



テイスティング

ワインテイスティングで見るべき3つの要素は？

外観（色調、清澄度、輝き、濃淡、粘性）

香り（果実、花、スパイス、ミネラル）

味わい（アタック、酸味、甘味、渋味、アルコール、ボディ、バランス、余韻など）



テイステイング

②白ワイン：ベルデホとアイレン・マカベオのブレンド

まわりは気にせず、こちらだと思っ方方に手をあげてください。



テイスティング

②赤ワイン：テンプラニーリョとモナストレル
どちらがテンプラニーリョどちらがモナストレルでしょうか？

まわりは気にせず、こちらだと思う方に手をあげてください。



テイステイング

飲み終わった方から、カウンターで飲みたい方のワインを言っていただけ、飲みたいワインをお楽しみください

違いを他の方と意見交換しましょう。



アンケート

お配りする紙に以下の内容をご記入ください。

- ・ お名前（任意）
- ・ 今日の感想、学びや気づき
- ・ 今後やってほしいスクールの内容
- ・ アンケート内容の掲載可否（匿名で掲載します）

