

合格のためにみんなで助け合おう!

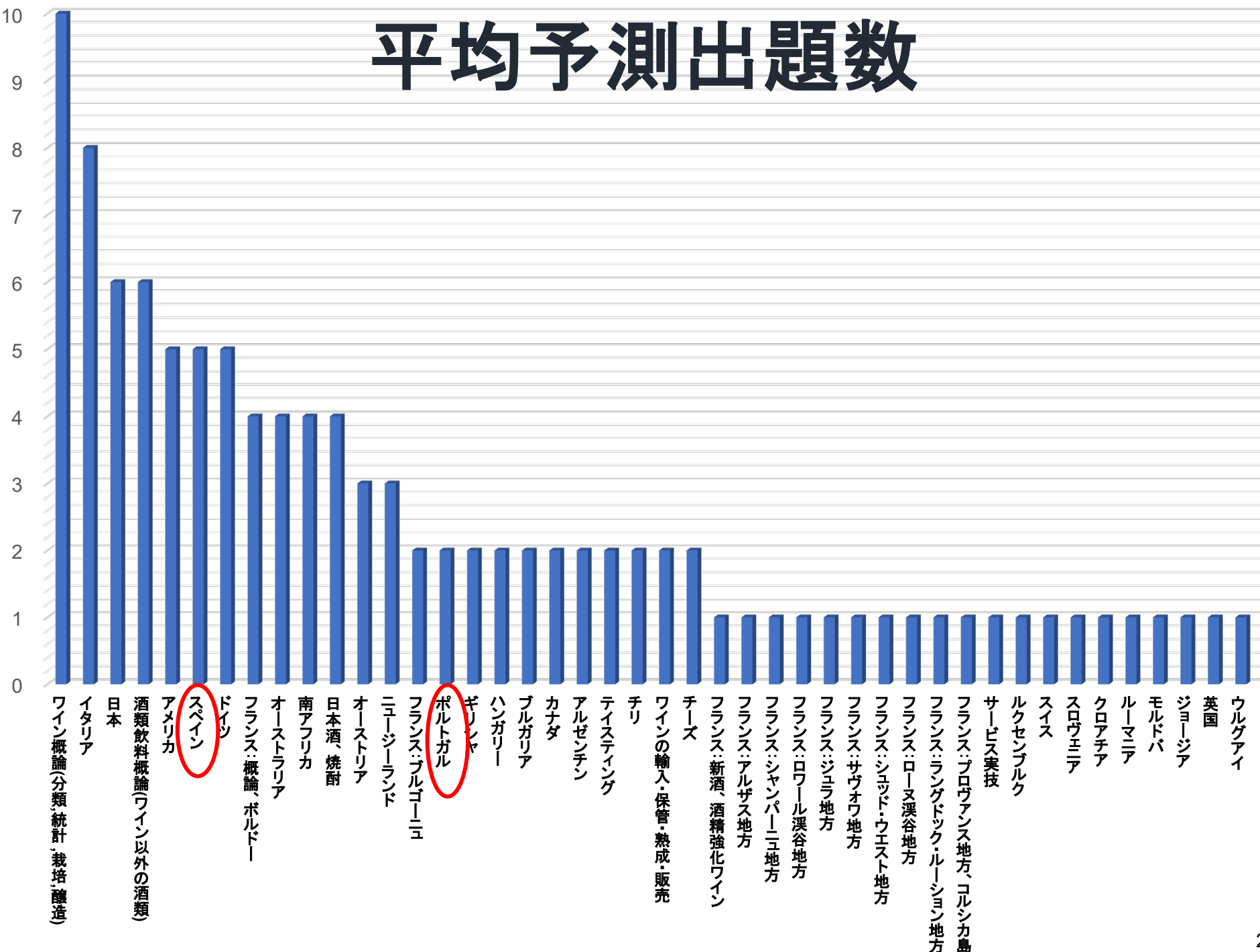
受験対策講座

第12回

スペイン、ポルトガル

2024

平均予測出題数





Spain ス페인

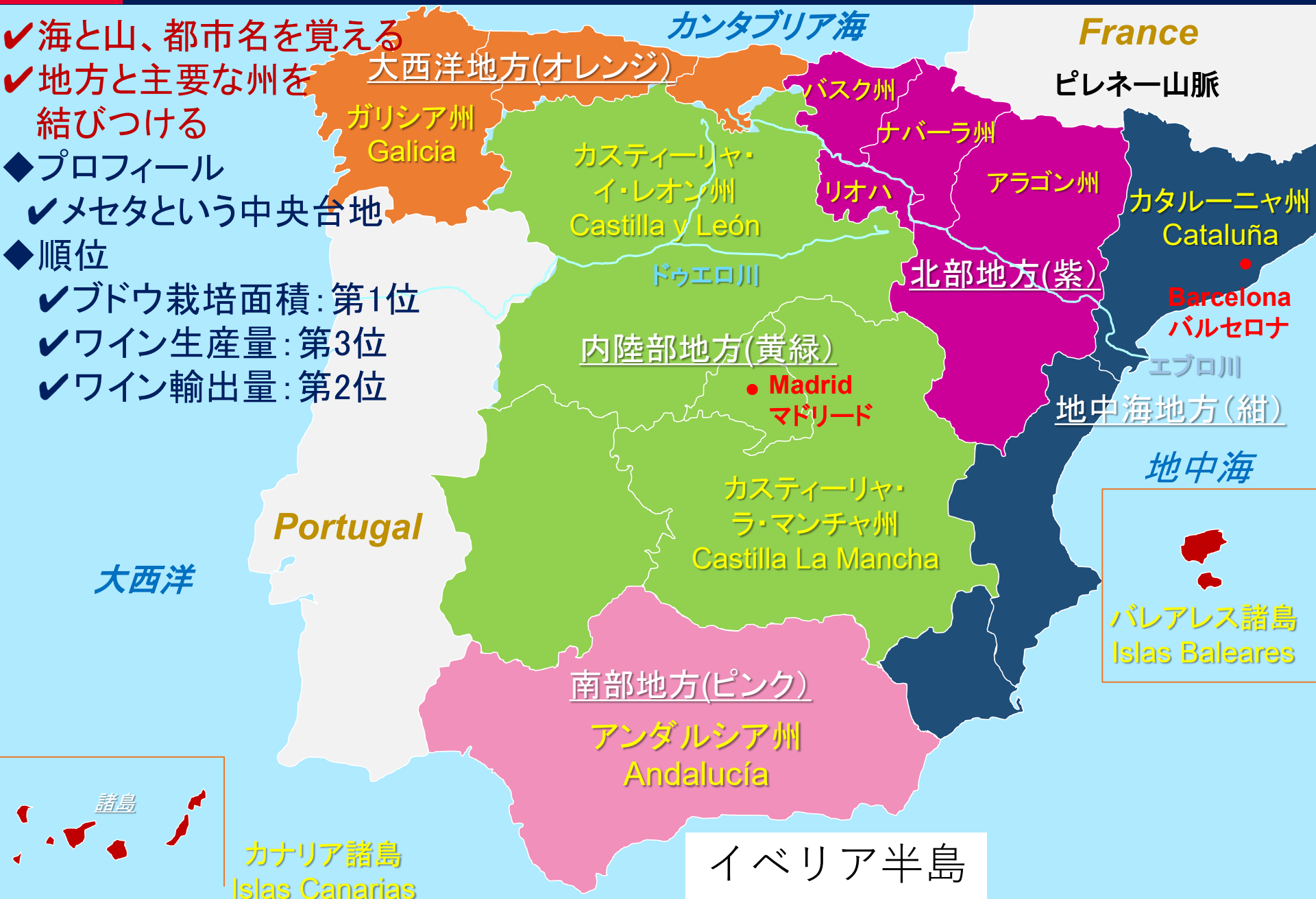
- ✓ 海と山、都市名を覚える
- ✓ 地方と主要な州を結びつける

◆プロフィール

- ✓ メセタという中央台地

◆順位

- ✓ ブドウ栽培面積：第1位
- ✓ ワイン生産量：第3位
- ✓ ワイン輸出量：第2位



【スペイン】 歴史

✓ポイント

①ブドウ栽培の伝播

②国の代表的産地&品種を牽引した人物や出来事

③ワイン法制定

④国際競争力

②1800年代後半:フィロキセラ被害を受けたフランスの生産家が国境を越えてワインを買い付け、醸造技術を持ち込む。
リオハの醸造技術が大きく進歩

②1492年:レコンキスタ(国土回復運動)

②リオハのコンセホ・レグラドール

③ワイン法

- ・1932年:ワイン法の制定

- ・1933年:ワイン法の発効

(フランスのワイン法制定1935年より早い)

④1970年代:民主化

④1986年:欧州経済共同体に加盟

- ・EECワイン法が適用される



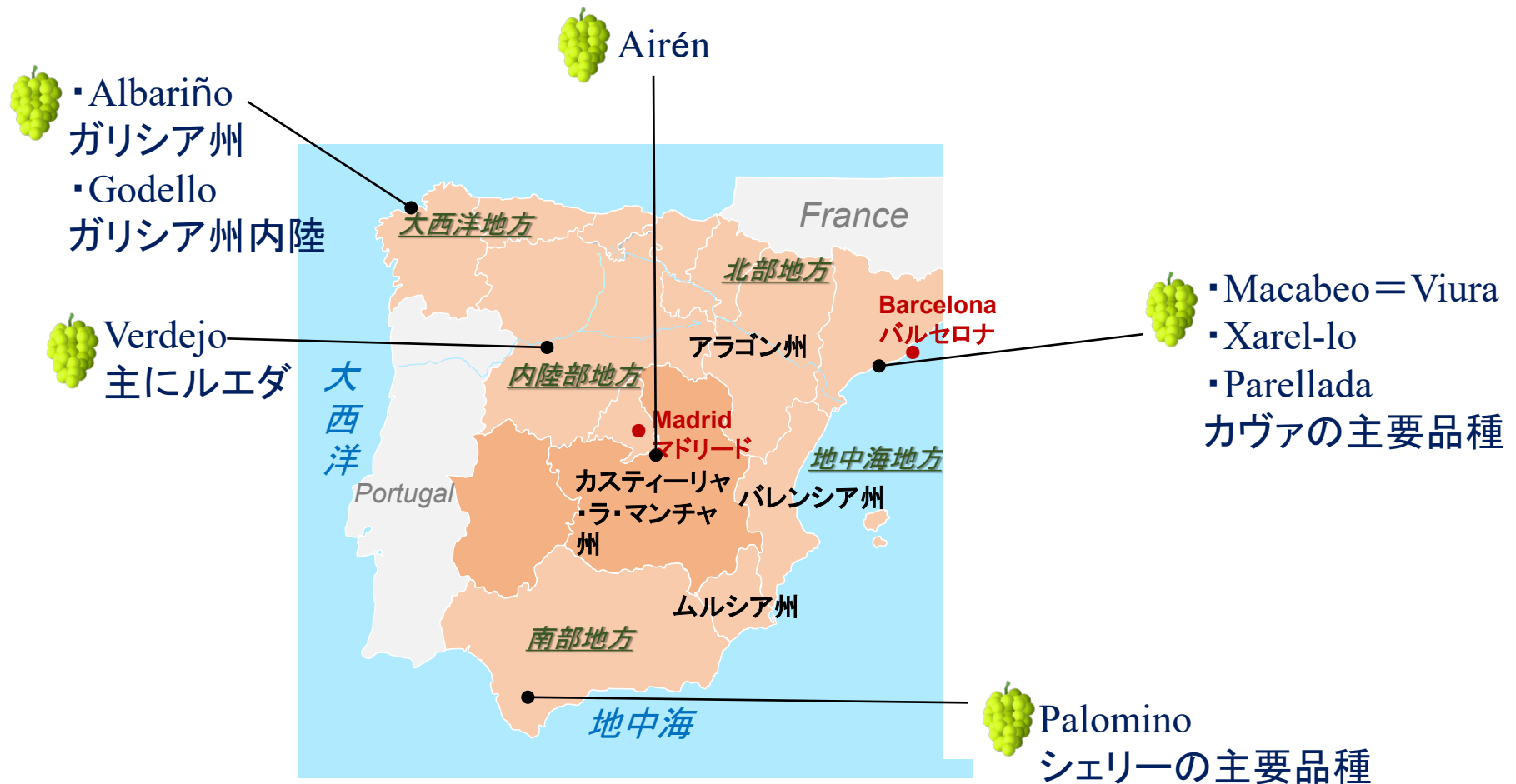
①B.C.1100年頃:フェニキア人がカディスに到達₄

【スペイン】 主なブドウ品種

✓ 栽培面積順位: 白黒1位と総合1位

黒1位: Tempranillo テンプラニーリョ(総合1位、全体の約20%を占める)

白1位: Airén アイレン

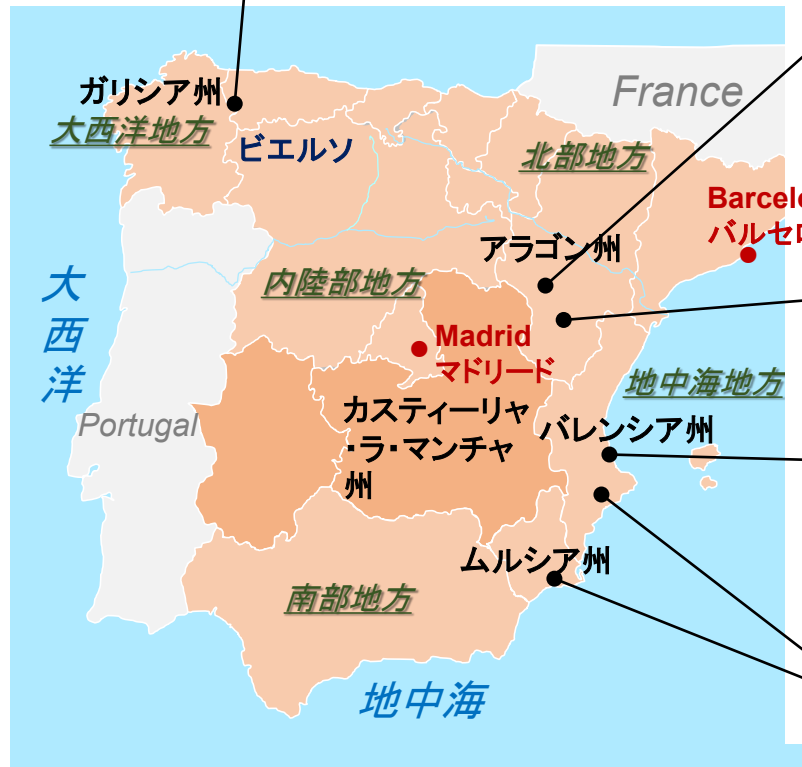


【スペイン】 主なブドウ品種



Mencia

ガリシア州やビエルソに多い



Garnacha Tinta = Grenache Noir
アラゴン州原産



Cariñena = Carignan = Mazuelo
アラゴン州原産



Bobal
主にバレンシア州
バルクワインだった



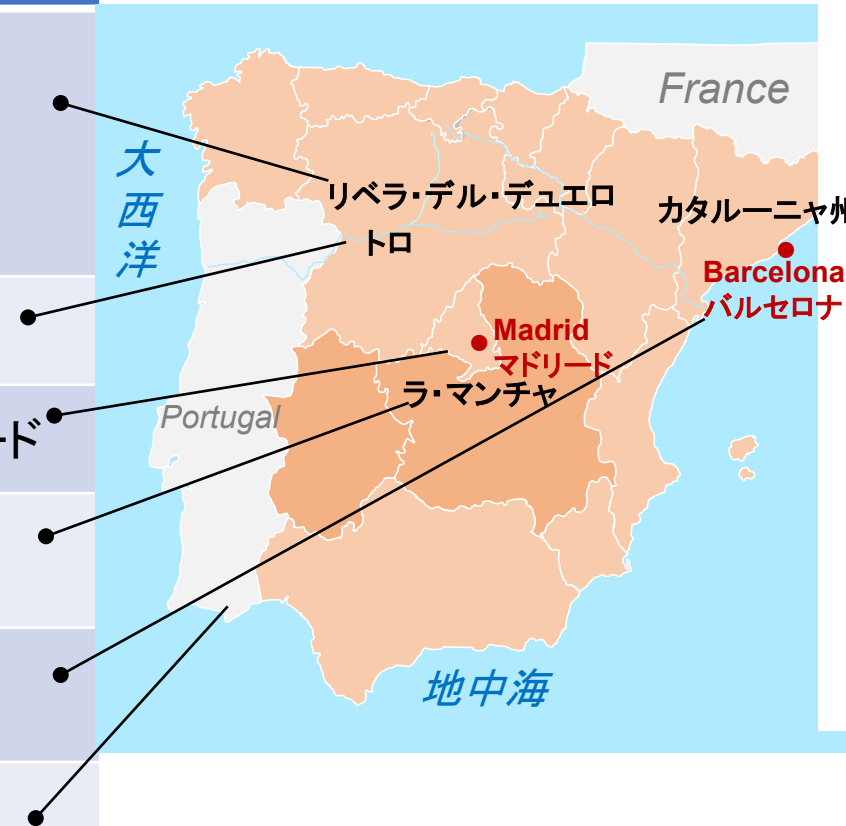
Monastrell = Mourvèdre
ムルシアやバレンシア州に多い

【スペイン】 主なブドウ品種



✓テンプラニーリオの別名と産地を覚える

地域/国	シノニム
リベラ・デル・ドゥエロ	Tinto Fino テイント・フィノ (テイントは色のついたの意味) Tinta del País ティンタ・デル・pais (paisは国の意味)
トロ	Tinta de Toro ティンタ・デ・トロ
マドリード	Tinta de Madrid ティンタ・デ・マドリード
ラ・マンチャ	Cencibel センシベル (戦士ぶるまんちゃん)
カタルーニャ	Ull de Llebre ウル・デ・リエブレ (野ウサギの目)
ポルトガル	Tinta Roriz ティンタ・ロリス Aragonez アラゴネス



✓略語の日本語を覚える

V.P.C. **Vino de Pago Calificado** ビノ・デ・パゴ・カリフィカード
上質単一ブドウ畑限定ワイン。D.O.Ca.内のV.P.。現在認定なし

V.P. **Vino de Pago** ビノ・デ・パゴ
単一ブドウ畑限定ワイン。D.O.C.aやD.O.に認定されていない地域でも良い

D.O.P.

D.O.Ca. **Denominación de Origen Calificada**
デノミナシオン・デ・オリヘン・カリフィカード
特選原産地呼称ワイン。リオハ1991年とプリオラート2009年

D.O. **Denominación de Origen** デノミナシオン・デ・オリヘン
原産地呼称ワイン。SherryとCavaはラベルにD.O.表示不要

V.C. **Vino de Calidad con Indicación Geográfica**
ビノ・デ・カリダ・コン・インディカシオン・ヘオグラフィカ
地域名付き高級ワイン

I.G.P.

Vino de la Tierra

Vino de la Tierra ビノ・デ・ラ・ティエラ
地理的表示保護ワイン

Vino

Vino ビノ
地理的表示のないワイン

【スペイン】 D.O.P.ワインの最低熟成期間

◆樽は330l以下

✓赤の規定を覚える (スペインの兄さんごめん)

- | | | | |
|---------------|----|----------|-------|
| ①Crianza | 2年 | (樽熟6カ月) | |
| ②Reserva | 3年 | (樽熟12カ月) | 6か月×2 |
| ③Gran Reserva | 5年 | (樽熟18カ月) | 6か月×3 |

✓ロゼ・白の樽熟は6カ月

- | | | |
|---------------|-----|---------|
| ①Crianza | 1年半 | (樽熟6カ月) |
| ②Reserva | 2年 | (樽熟6カ月) |
| ③Gran Reserva | 4年 | (樽熟6カ月) |

【スペイン】 一部の産地で使用される熟成表示

✓各呼称の熟成年数を覚える

◆Noble ノーブレ1年半、Añejo アニエホ2年、Viejo ビエホ3年

【スペイン】 産地

✓D.O.やD.O.Ca.がどの州や地方にあるのかを押さえる

✓それらの主要ブドウ品種や特徴を覚える

✓Rioja D.O.Ca .リオハ

ビスケー湾からの冷風



カンタブリア山脈

Rioja Alavesa

リオハ・アラベサ

Rioja Alta

リオハ・アルタ

川の流れ



エブロ川

Rioja Oriental

リオハ・オリエンタル

デマンダ山脈



メセタからの夏の熱波

・Rioja Oriental リオハ・オリエンタル

ほとんど平地。地中海性気候、気温が高く乾燥。

ガルナッチャ多い、アルコールの高い赤&ロゼ

以前はリオハ・バハと言われていた

・名前はエブロ川支流のオハ川に由来

・伝統的にアメリカンオーク使用

・赤ロゼ白泡

・白:ビウラ

黒:テンプラニーリョ、ガルナッチャ、

マスエロ、グラシアーノ

・3つのサブゾーン

・Rioja Alta リオハ・アルタ

エブロ川上流域、栽培面積の約50%

高い酸とボディ、熟成向きの赤

・Rioja Alavesa リオハ・アラベサ

エブロ川左岸

若飲みから熟成タイプまで



【スペイン】産地(北部地方)

ナバーラ州

・白: ガルナッチャ・ブランカ

黒: テンプラニーリョ、ガルナッチャ、CSなどのフランス系

✓ **Navarra D.O. ナバーラ:**

CSをブレンドする「ナバーラ・ブレンド」

アラゴン州

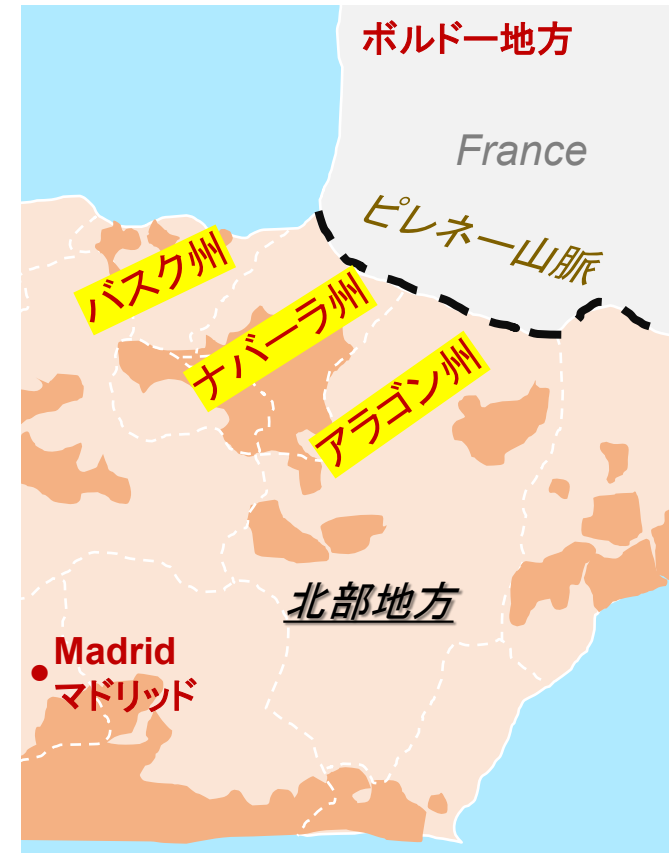
✓ **Campo de Borja カンポ・デ・ボルハ:**

ガルナッチャ王国

✓ **Cariñena D.O. カリニェナ:** カリニェナの実産地

✓ **Somontano D.O. ソモンターノ:**

「山麓」の意でピレネー山脈の麓にある





【スペイン】産地(北部地方)

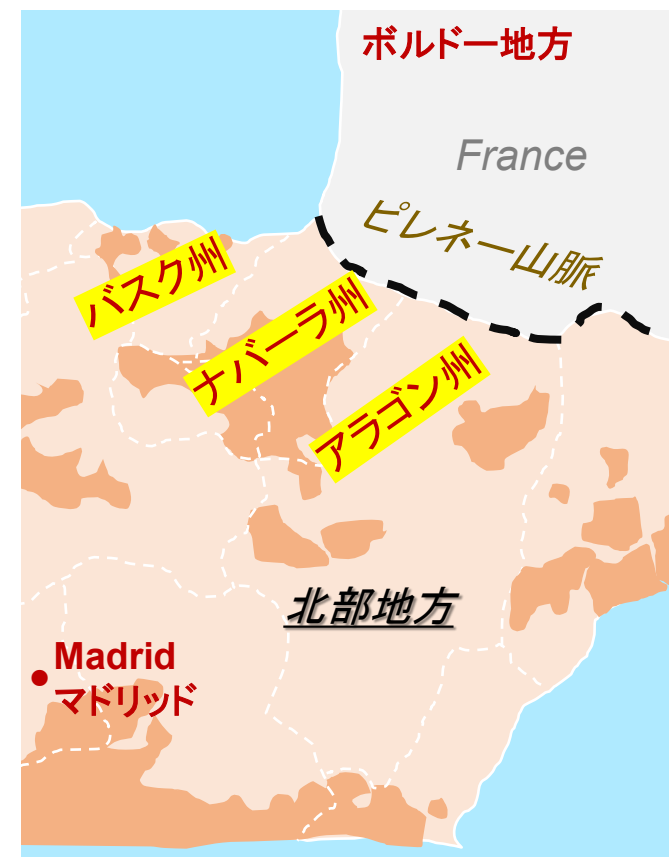
バスク州

- ・パラルと呼ばれる棚仕立て
- ・白: オンダラビ・スリ、黒: オンダラビ・ベルツァ

✓ Chacolí de Getaria D.O. チャコリ・デ・ゲタリア : サン・セバスチャン

✓ Chacolí de Bizkaia D.O. チャコリ・デ・ビスカイア : ビルバオ

✓ Chacolí de Álava D.O. チャコリ・デ・アラバ



バスク地方の平行仕立て



チャコリ@サンセバスチャンのバル





ゲタリアの魚の炭火焼き カИА・カイペ



ゲタリアのカレイの炭火焼き



【スペイン】産地(大西洋地方)

ガリシア州

- ・州都: サンティアゴ・デ・コンポステラ(キリスト教三大聖地)
- ・白: アルバリーニョ、ゴデーリョ、黒: メンシア

✓ Rías Baixas D.O. リアス・バイシャス

- ・花崗岩、ミーニョ川沿いで5地区に分かれる
- ・海のワイン
- ・約96%がアルバリーニョ、ラベル表示するなら100%使用

✓ Valdeorras D.O.

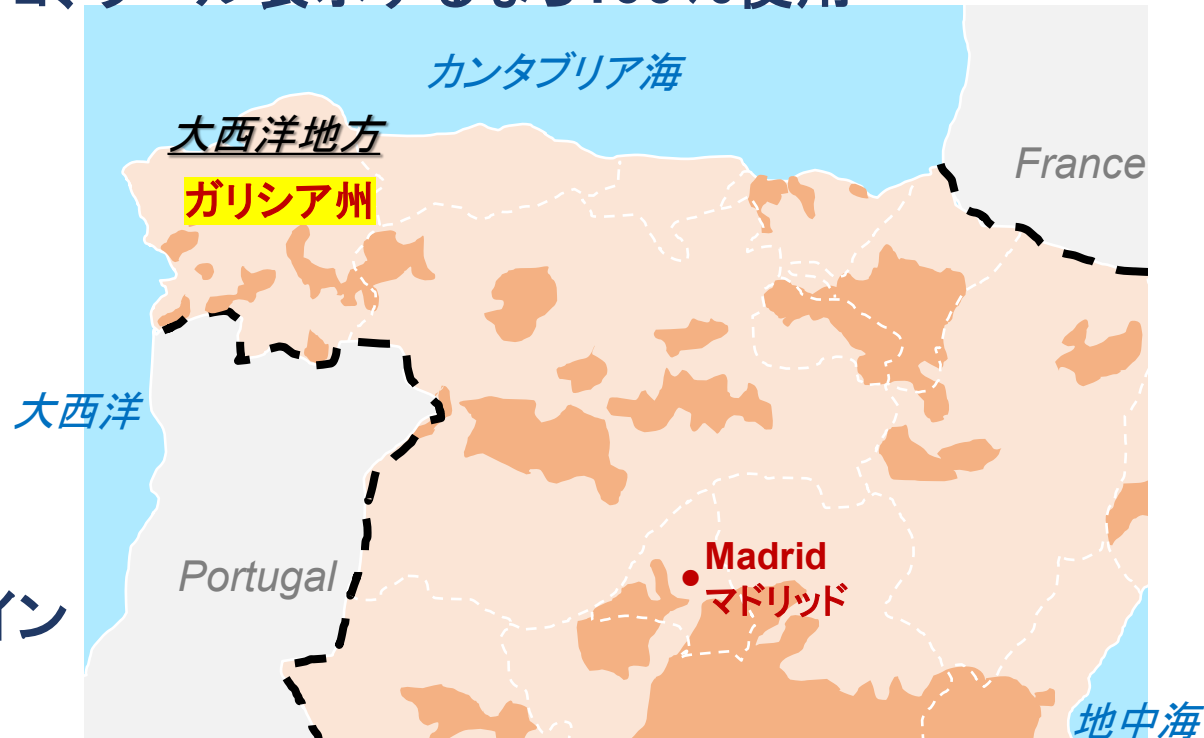
バルデオラス

- ・「黄金の谷」の意

✓ Ribeira Sacra D.O.

リベイラ・サクラ

- ・「聖なる川岸」の意
(昔修道院を中心にワイン作りが行われた)





【スペイン】産地(地中海地方)

カタルーニャ州

- ・州都バルセロナ
- ・カヴァの大部分を生産
- ・黒: ガルナツチャ、テンプラニーリョ

✓ Priorato D.O.Ca. プリオラート

- ・モンサン山脈、シウラナ川
- ・リコレツリャ(スレート)土壌
- ・「プリオラ」: 修道院の領地/修道長
- ・赤白ロゼなど生産可能だが赤がほとんど

✓ Penedés D.O. ペネデス

- ・カバの産地とも重なる



プリオラートの「スカラ・ディ」



リコレッツリャ土壤を模したケーキ





【スペイン】産地(内陸部地方)

カスティーリャ・イ・レオン州

✓ Ribera del Duero D.O. リベラ・デル・ドウエロ

- ・ドウエロ川両岸
- ・メセタにあり平野部でも標高750～850m
- ・大陸性気候
- ・赤ロゼ白
- ・赤はテンプラニーリョ75%以上
- ・ロゼとしてClareteクラレテの表示が可能になった



✓ Rueda D.O. ルエダ

- ・大陸性気候
- ・ベルデホやソーヴィニヨン・ブランが有名

✓ Toro D.O. トロ

✓ Bierzo D.O. ビエルソ

- ・ガリシア州と接する
- ・高品質で冷涼感のあるメンシアの赤





【スペイン】産地(内陸部地方)

カスティーリャ・ラ・マンチャ州

・一地方のブドウ栽培面積では世界最大

✓La Mancha D.O.ラ・マンチャ

- ・単一の原産地呼称で世界最大
- ・極端な大陸性気候
- ・主要品種: アイレン
- ・赤い粘土質

ラマンチャの風車



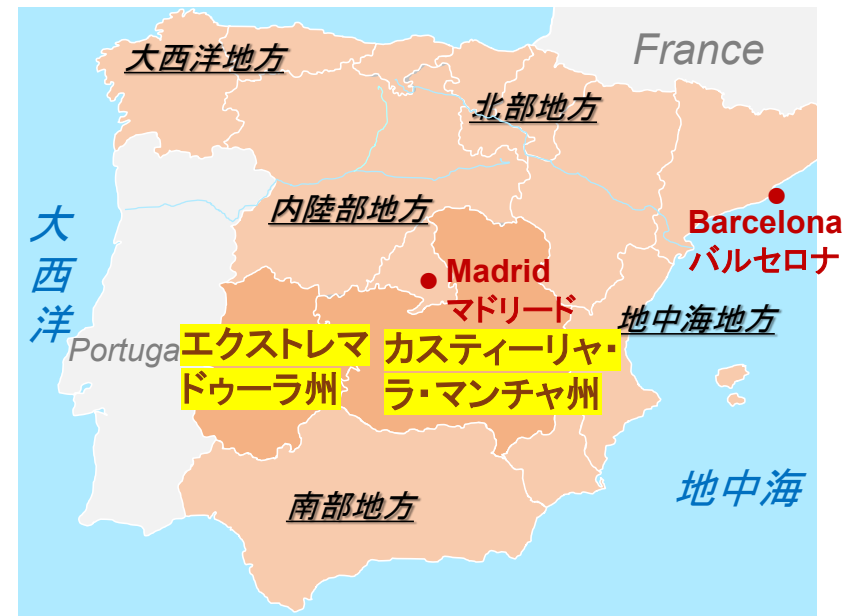
✓Valdepeñas D.O.

バルデペーニャス: 石の谷の意味

エクストラマドゥーラ州

✓Ribera del Guadiana D.O.

リベラ・デル・グアディアーナが
唯一のD.O.





【スペイン】産地(南部地方)

アンダルシア州

- ✓ Jerez(後略) D.O.: 酒精強化ワイン
- ✓ Málaga D.O. マラガ: スティルと酒精強化、Sackと呼ばれた
- ✓ Montilla-Moriles D.O. モンティーリャ・モリーレス

バレアレス諸島

- ✓ Binissalem D.O. ビニサレム
 - ・黒: Manto Negro、白: Moll

カナリア諸島

- ✓ Lanzarote D.O. ランサローテ
 - ・アフリカ大陸に近く、火山性土壌
- ✓ La Palma D.O. ラ・パルマ
- ✓ El Hierro D.O. エル・イエロ
 - ・カナリア諸島最西端



【スペイン】 Cava カバ

✓ポイント

◆Cavaは洞窟の意味、瓶内二次発酵

◆生産地

- ✓生産量の95%はペネデスを中心としたカタルーニャ州
- ✓バルセロナ県のサン・サドウルニ・ダノイアが85%を生産

◆品種

- ✓白 Macabeo=Viura:フルーティさ、Xarel·lo:酸味 & ミネラル&フレッシュ
Parellada:花の香り
- ✓黒 Garnacha Tinta、Monastrell、Pinot Noir、Trepal(ロゼのみ)

◆熟成表示

表示	瓶内最低熟成期間
熟成表示なし	9か月
レゼルバ	18か月
グラン・レゼルバ	30か月
カバ・デ・パラヘ・カリフィカード	36か月

◆歴史

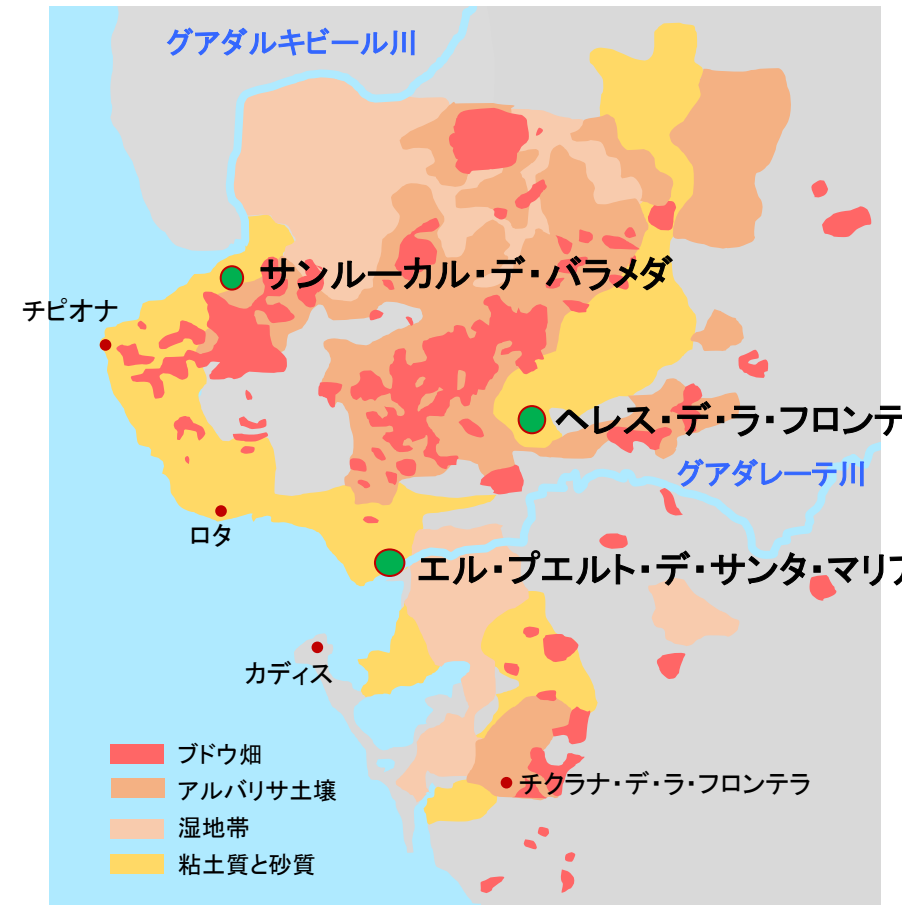
- ・1986年スペインが現EUに加盟、
カバがD.O.に承認される



【スペイン】 Sherry シェリー

◆シェリー

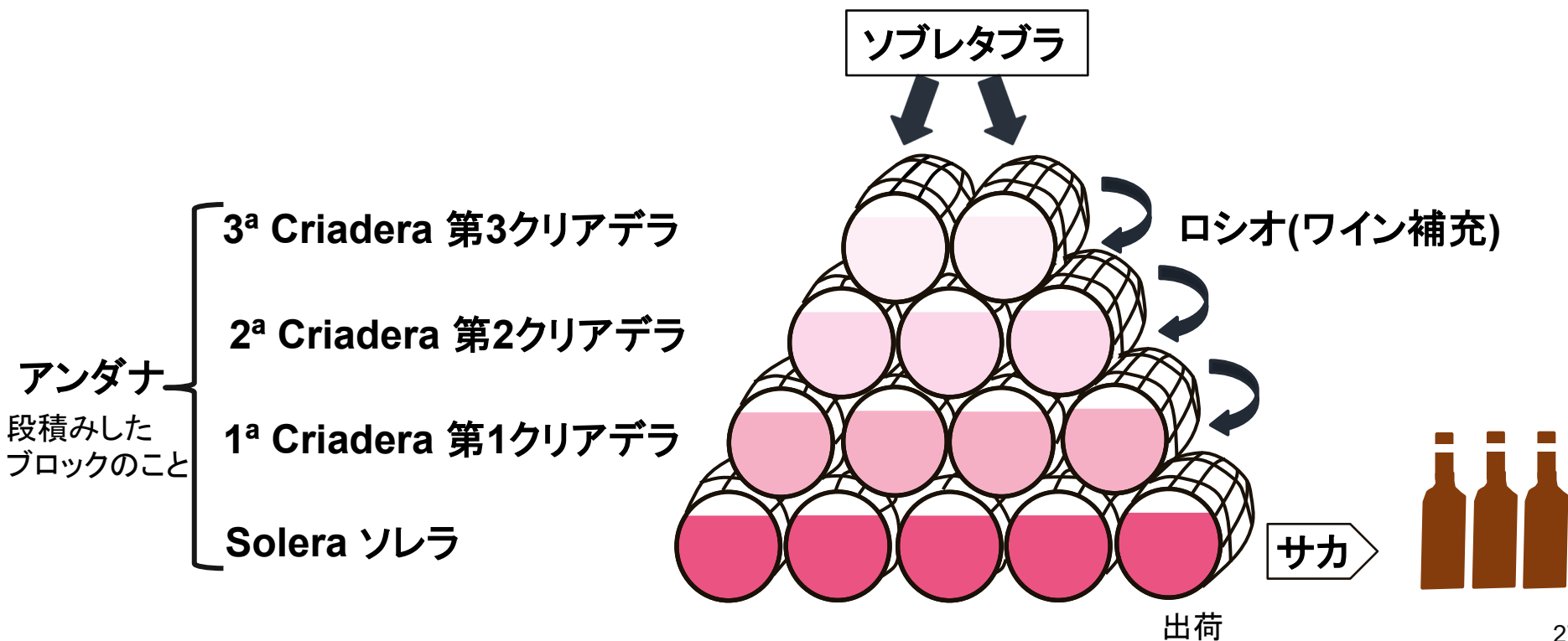
- ✓ 歴史: 紀元前1100年頃フェニキア人によりカディスにブドウ栽培が伝わる
- ✓ 産地名: Jerez-Xérès-Sherry y Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda
- ✓ 気候: 大西洋からのポニエンテ、内陸からのレバンテという風
- ✓ 土壌: 石灰質のAlbarizaアルバリサ
- ✓ 品種: 辛口は約95%を占めるPalomino



【スペイン】 Sherry シェリー 製法

✓ クリアデラとソレラの熟成システムを理解する

- ・古樽を用い、フロールの発生のため上部に空間を保つ
- ・ソブレタブラ(酒精強化したワイン)を最上段に置き、下に補充していく
- ・一番古いのは最下段の「ソレラ」、次に古いのは「第1クリアデラ」
- ・最下段のものから出荷する(ノンヴィンテージ)



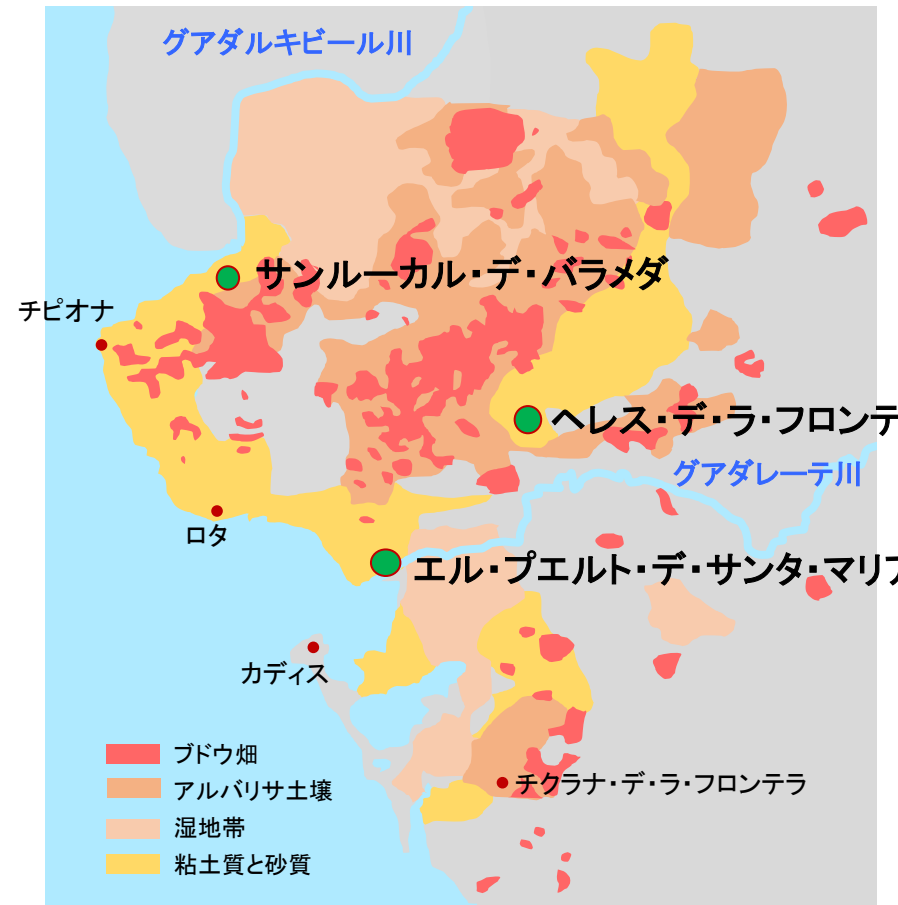
【スペイン】 Sherry シェリー

◆主なタイプ・種類

- ✓フィノ: 熟成地はヘレス・デ・ラ・フロンテラ、エル・プエルト・デ・サンタ・マリア
- ✓マンサニーリャ: 熟成地はサンルーカル
- ✓アモンティリャード
- ✓オロロソ

◆特殊なカテゴリー

- ✓Añada: シングル・ヴィンテージ・シェリー
- ✓V.O.S.: 20年以上熟成
- ✓V.O.R.S.: 30年以上熟成

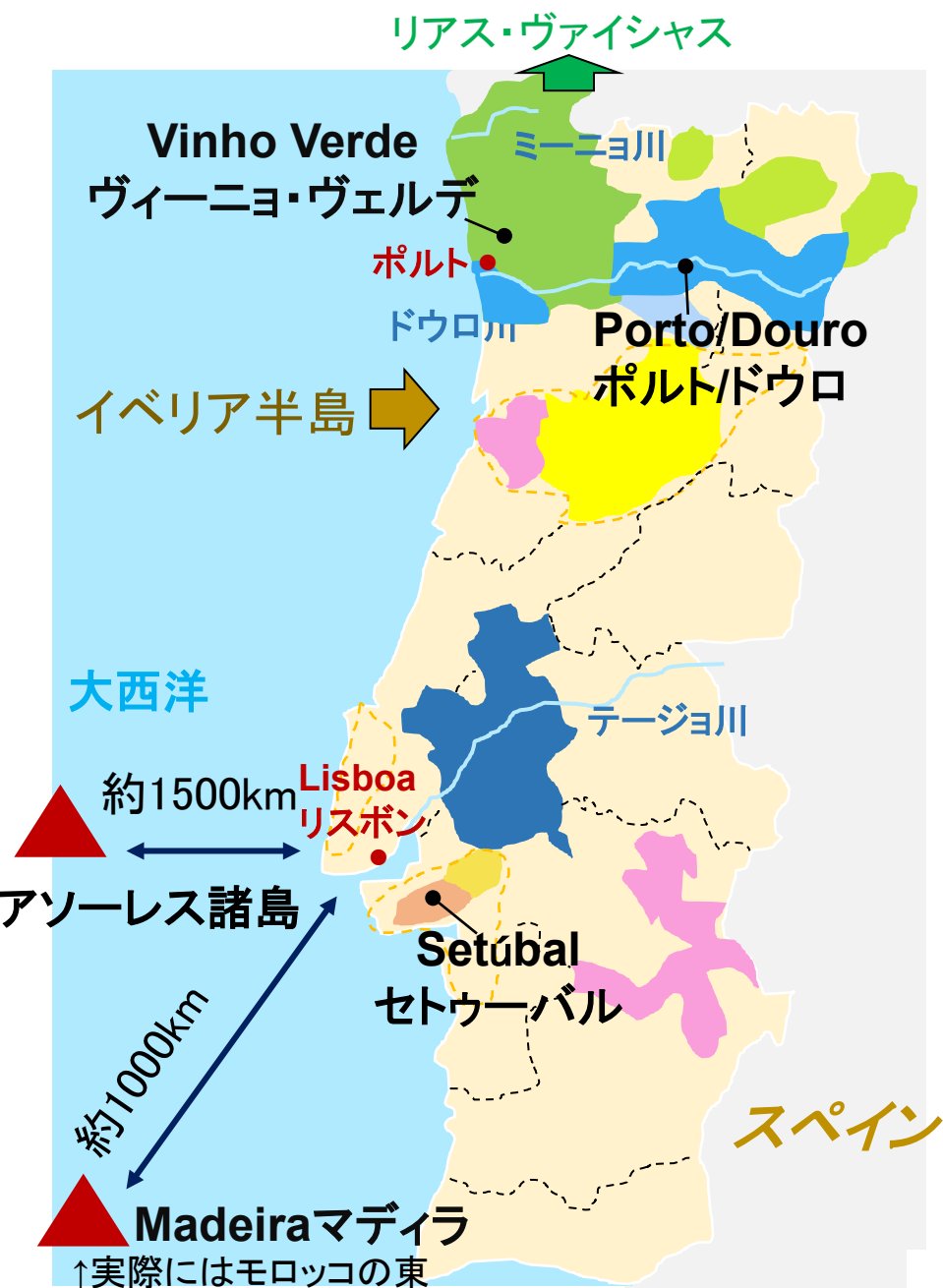


左からフィノ(マンサニーリャ)、アモンテリャード、オロロソ





Portugal ポルトガルの主要産地



◆地図

- ・海、川、都市の名前を覚える
- ・ヴィーニョ・ヴェルデとポルトドウロの位置を覚える

◆プロフィール

- ・世界のコルクの約半分を生産
- ・一人当たりの米の消費量はヨーロッパ最多、水産業が盛んで鰯が有名(12-40)
- ・ヴァスコ・ダ・ガマによるインド航路発見
- ・織田信長に献上されたワインは「珍陀酒」と呼ばれた

◆歴史

- ・英国とメシュエン条約
- ・1756年: 世界でいち早く原産地呼称管理法をポルトで導入
- ・1986年: EEC(現EU)に加盟

◆品種

- ・250種を超える固有品種, 1haあたりの固有品種数では世界最多
- ↑白黒1位と総合1位、シノニムを覚える

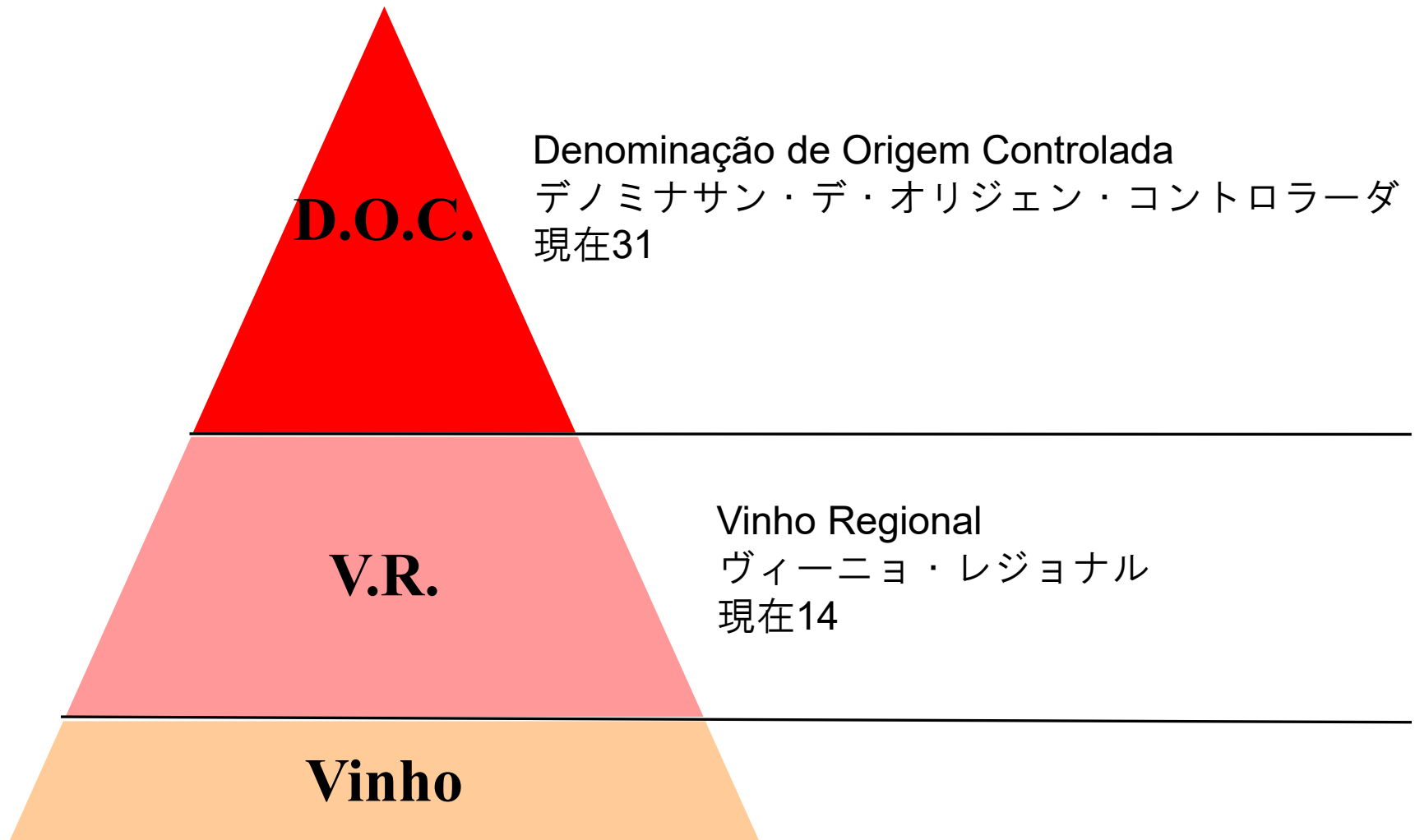


ヴァスコ・ダ・ガマ

- ・ヨーロッパからアフリカ南岸を経てインドへ航海した記録に残る最初のヨーロッパ人
- ・インドへの航路をヨーロッパ人として初めて「発見」した人物であるとされる

【ポルトガル】品質分類

✓ D.O.C.31 V.R.14 地理表示のないワインはVinho



✓地方、D.O.C.、使用品種、特徴を結び付けること

リアス・ヴァイシャス

Trás-os-Montes トラス・オス・モンテス

山の後ろの意味

Vinho Verde
ヴィーニョ・ヴェルデ

ミーニョ川

ポルト

大西洋

スペイン

Lisboa
リスボン

◆ミーニョ地方

✓Vinho Verde ヴィーニョ・ヴェルデ

- ・ミーニョ川一帯、花崗岩主体
- ・「緑の地」と呼ばれる
- ・品種：白のAlvarinho, Loureiroなど
- ・伝統的なブドウの仕立て方：Enforcado、Arjões、Ramadas
- ・サブリージョン9



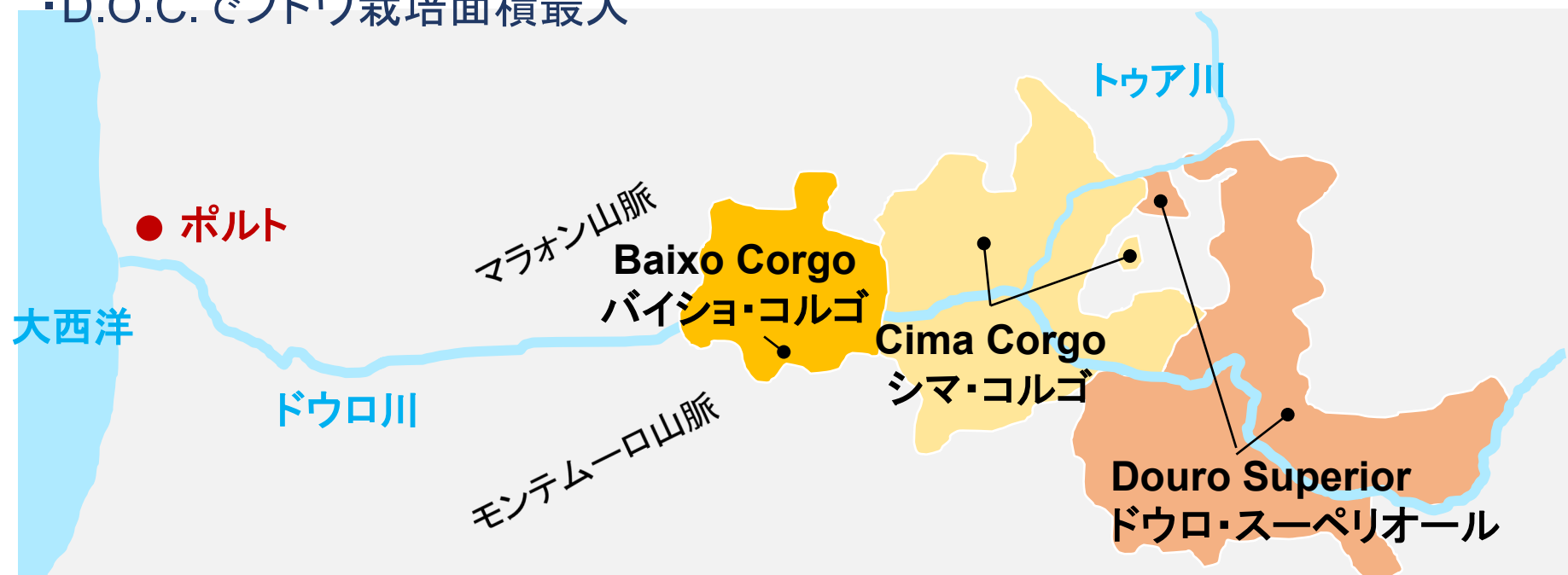
Enforcado

◆ドウリエンセ地方

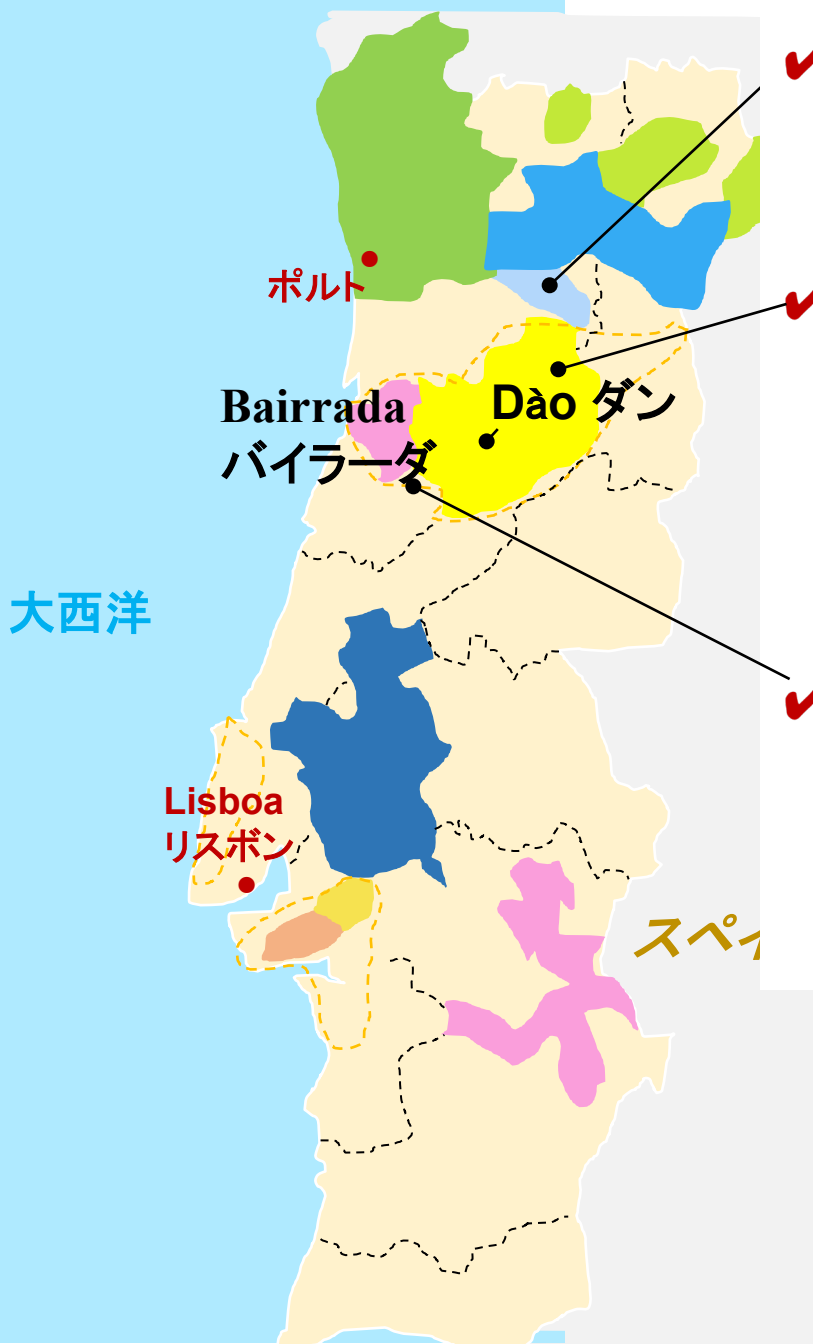
- ・ドウロ川(スペインのドウエロ川)流域、片岩と花崗岩
- ・マラオン山脈とモンテムーロ山脈が大西洋の湿った風を遮るため大陸性気候
- ・①～③は地図上の位置を覚える
 - ①バイショ・コルゴ: 最下流
 - ②シマ・コルゴ: 中間、ポルトワイン最高品質
 - ③ドウロ・スーペリオール: 最上流

✓Douro ドウロ

- ・D.O.C.でブドウ栽培面積最大



【ポルトガル】産地



✓ Távora-Varosa タヴォラ・ヴァローザ

- ・冷涼、同国初のスパークリングワイン

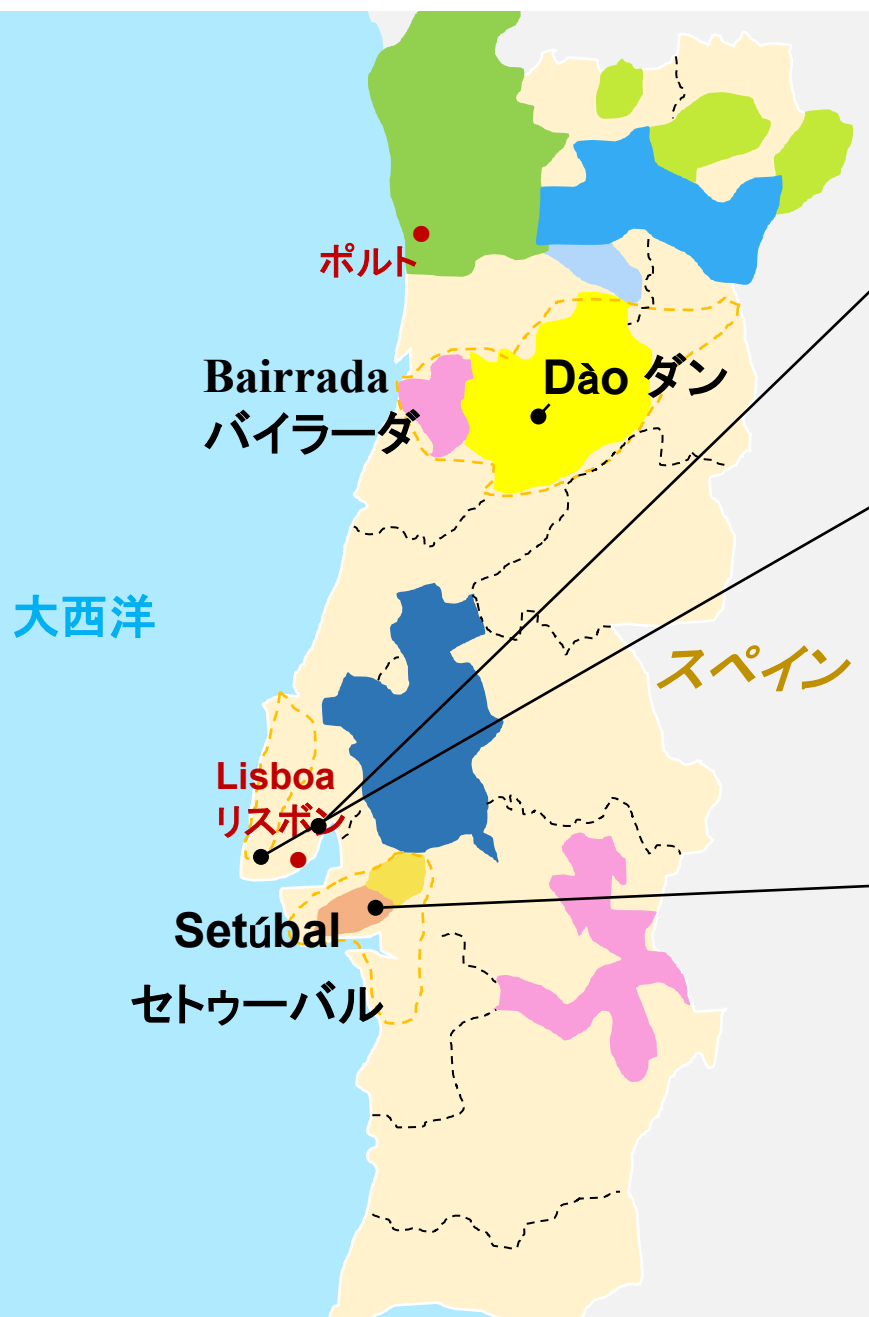
✓ Dão ダン

- ・Viseu ヴィセウ を中心とするダン川流域
大陸性気候
- ・赤が80%、黒: トウリガ・ナショナル
白: エンクルザード

✓ Bairrada バイラーダ

- ・海洋性気候、黒: バガ
- スパークリングワインは国内生産量の65%

【ポルトガル】産地



◆リスボン地方

・旧エストレマドゥーラ地方で、ポルトガル最多のD.O.Cを有する

✓Bucelas ブセーラス

- ・スティル、スパークリングの白のみ
- ・アrinto主体、リスボンから25km

✓Colares コラーレス

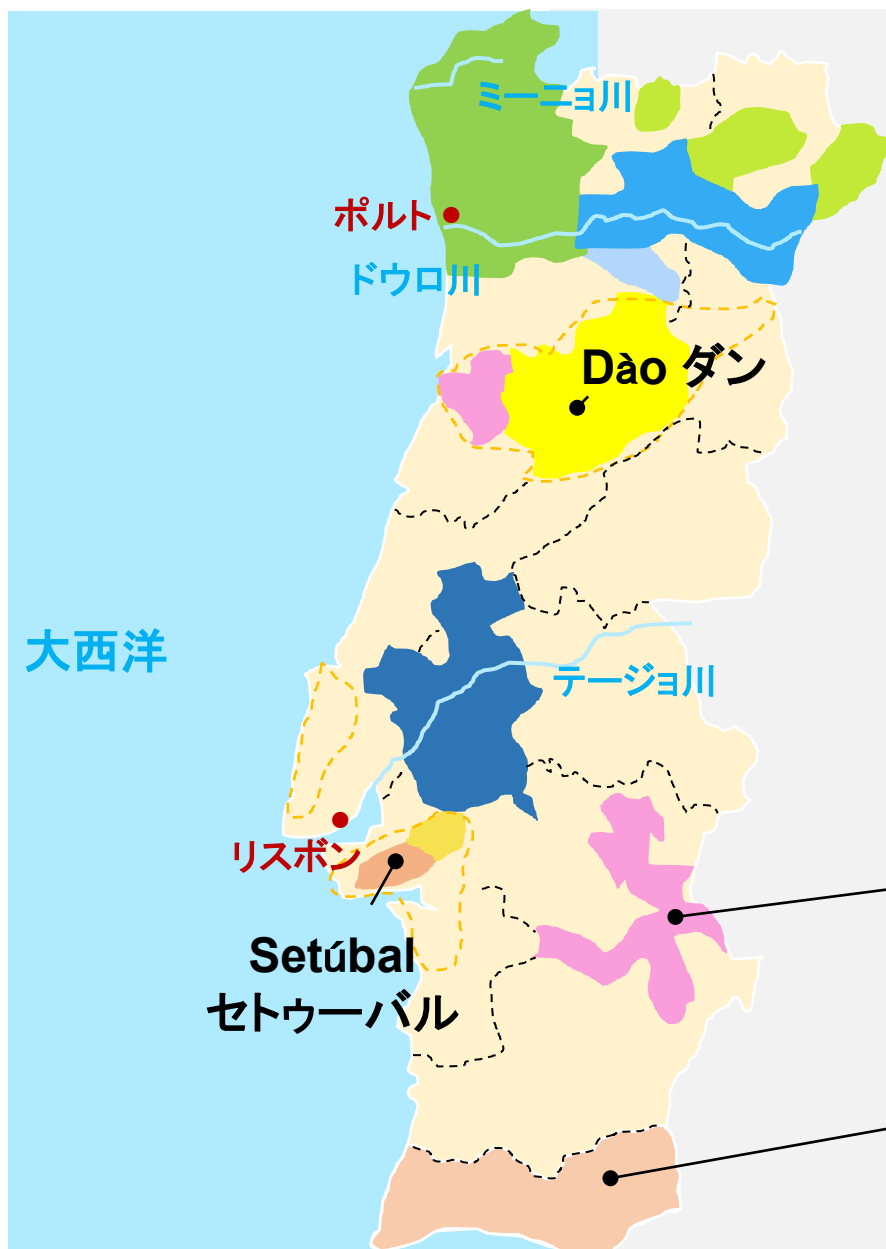
- ・ラミスコ種から、熟成のポテンシャルを持つ赤を生産

◆ペニンスラ・デ・セトウーバル地方

✓Setúbal セトウーバル

- ・モスカテルの酒精強化ワイン
- ・D.O.C.Palmelaパルメラと重なる

【ポルトガル】産地



- ◆アレンテージョ地方
 - ・世界有数のコルク産地
 - ✓ **Alentejo** アレンテージョ
 - ・サブリージョン8

- ◆アルガルヴェ地方
 - ・イスラム勢力終焉の地

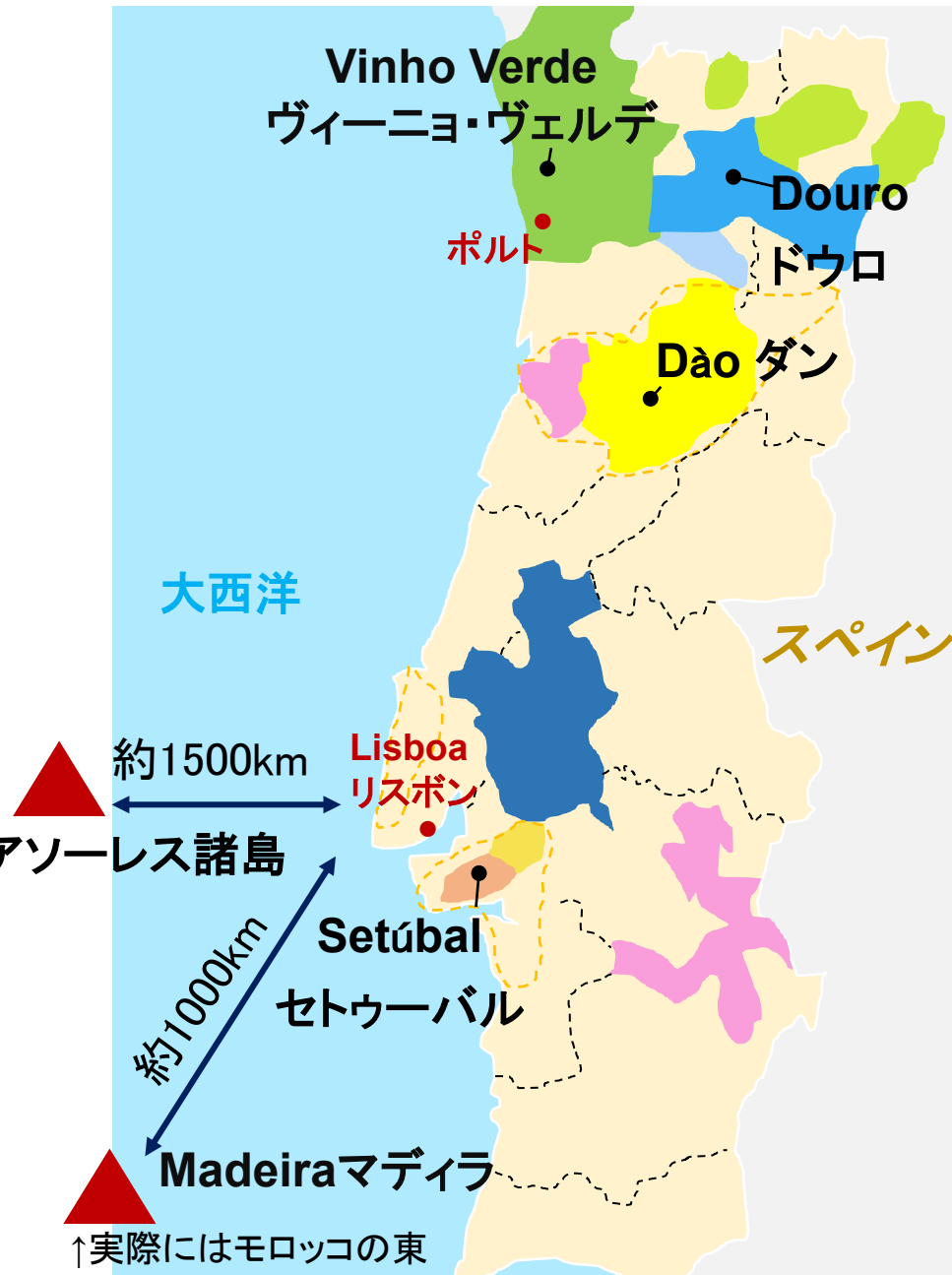
【ポルトガル】産地

◆アソーレス諸島

- ・リスボンと同緯度で西へ1500km

✓Pico ピコ:ピコ島

- ・強い潮風から守るためのCurraisという石垣
- ・Lajido ラジド: かつてロシア皇帝や英国の宮廷で愛された中辛口の酒精強化ワイン



【ポルトガル】 ポルト

- ✓ 製法を覚える: 数字に注意
- ✓ タイプの違いを覚える
 - ・ Colheita コリエイタ
 - ・ 熟成年数の数字に注意
- ✓ テイスティング試験出題あり: ルビー、トゥニー、ホワイ

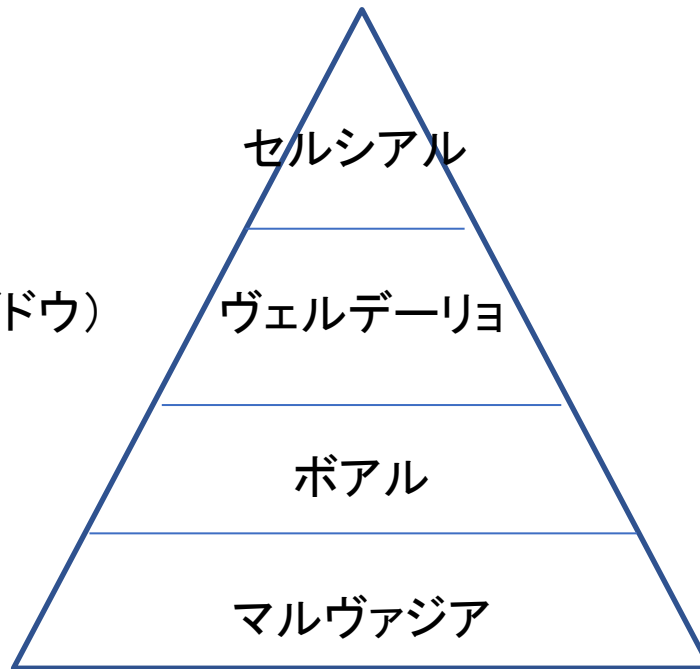


左がルビーポート、右がトゥニーポート

- ✓ブドウ品種と甘辛の関係を押さえる
- ✓製法: 数字に注意しながらタイプの違いを押さえる
- ✓テイスティング試験出題あり: 白ブドウのもの

辛口タイプ(冷涼)

(白ブドウ)



甘口タイプ(温暖)

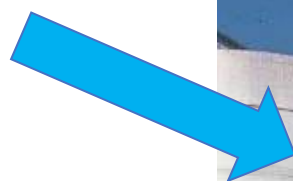
- ・テランテス(白): 中辛～中甘口
- ・ティンタ・ネグラ(黒): 辛～甘口

左がマデイラ、右はオロロソ



加熱熟成されるマデイラ

- ・Esrufa エストウファ: スタンダード品
タンク中の管を湯が循環する方法



樽熟成庫全体を暖める方法

- ・Canteiro カンテイロ: 高級品
ゴロ: カンカン照る太陽



✓ フラスケイラの意味

<写真提供: 木下インターナショナル>

ワイン以外の酒 テイスティングで用意する資料

◆マイページと林ホームページにアップ済み

- ①ワイン以外のお酒の見分け方「初級編」
- ②ワイン以外のお酒の見分け方「色別編」

◆出題数

- ・ソムリエ2アイテム、ワインエキスパート1アイテム

◆形式

- ・銘柄を選ぶのみ
- ・選択肢は4つ程度で、色がほぼ同じものが並ぶ

ワイン以外のお酒の見分け方「初級編」を見て、どのお酒か判定してみよう！

①色の確認（琥珀、透明、色付き）

②香りの確認（原材料の特定）

③甘みとアルコール度数の確認

次回の準備

①小テスト

- ・各自の暗記のペースメーカーとなる小テストを毎回行う
- ・範囲は前週の方で70%が合格の目安

②ADVマイページからテキストと林作成資料をダウンロード

③林ホームページ

- ・マイページにアップしていない資料を取り込んでおく

④次回の範囲をさっと予習