

# 蔵家わいん通信 7月号

## 2023年のワインニュース

いつも蔵家わいん通信をご拝読頂きありがとうございます。

早速ですが、2023年の世界ワインニュースを振り返ってみましょう。

### ワインの原材料開示義務化、電子表示めぐり論争

欧州のワイン業界がついに原材料の開示を迫られている。これまで 欧州連合（EU）の食品・飲料業界の大半は、原材料や栄養成分に関する情報の開示を義務付けられているが、アルコール業界は長い間、特例として除外されてきた。この例外規程に「客観的な根拠」はないと結論付け、新たな規則が発効する今年12月8日以降、ワイン業界にも原材料の開示が義務付けられることになった。ただしワインメーカーには、開示方法を独自に設定することが認められた。そのため、瓶上のラベルには引き続き原材料を表示せずウェブサイトへアクセスするためのQRコードのみを記載し、詳細はサイトのみで公開することも可能となる。一方、環境保護団体は他の商品と同列に扱わないそうした開示方法に不満を示している。これに対し業界団体は、ワインは他の食品と同じようには扱えないと反論しており、今後の動向に注目が集まる。



### リオハ、白ワイン造りに転向

「スペインで最も有名なワイン産地リオハで、静かな革命が起こっている。2023年、不作の赤ワイン畑を焼却して、ヴィウラ（白ブドウ品種）に大量の植え替えが進んでいる。リオハの原産地呼称統制委員会(Consejo Regulador)によると、リオハの白ワインの生産量は、2012年にはわずか5%だったのですが、2021年には全体の9.72%を占めるようになった。一方、白品種の作付面積は2015年以降、約50%増加。こうした背景には消費者需要の影響が明らかに大きく、それを無視できなくなった生産者の方針転換によるもの。また、地球温暖化の影響で、今後テンプラニーヨが異常気温に悩まされることが多くなり、その解決策の一つとして、白品種を含む他の品種に植える事も重要となってきている



### バローロ2019：輝きが戻る

2019年のバローロがリリースされましたが、クラシックなヴィンテージスタイルに戻ったと言えるでしょう。カスティリオーネ・ファレット村のViettiの生産者、Eugenio Palumbo氏は2019年ヴィンテージについて「21年間の収穫経験の中でも最も完全にバランスのとれたヴィンテージのひとつです」と語っている。ネッピオーロは、適切なブドウの成熟とフェノールの完全な成熟を得るために時間が必要な品種であり、成熟をわずかに遅らせた春の雨が、最終的な結果にとって有益だったと指摘している。ここ数十年、バローロはグレートヴィンテージの誕生が継続的であり、2010年、2013年、2016年のヴィンテージは、最近の記憶の中で最も素晴らしい洗練されたワインだったが、2019年はそれらを凌駕すると言っても過言ではない年として多くの生産者が歓喜に沸くだけに期待が持てるかもしれない。



【お問い合わせ先】和・洋酒専門店 **リカーポート蔵家**

〒194-0037 東京都町田市木曽西1-1-15 TEL：042-793-2176 FAX:042-793-2177

E-Mail：machida@kura-ya.com 営業時間：9時30分～20時※日のみ19時閉店

<月曜定休日> **KURAYA**

