



## リオハ特選原産地呼称委員会規則改定（2018年2月15日）

### 要約及び日本語訳

2018年7月

#### 改正ポイント1

##### 地区名の改称

今回これまでリオハ・バハと呼ばれていたリオハの東側部分の地区の名称が変りました。

改正により、**リオハ・オリエンタル**（東側のリオハ）となりました。また、これまでサブゾーンと呼ばれていましたが、単に「Zone」と呼ばれることになりました。日本語ではそのまま「地区名」とします。

#### 改正ポイント2

##### 地区名、村名、シングルビニヤード（単一畑の表示- Viñedos singulares）表示を可能とする

地区名（リオハ・オリエンタル、リオハ・アルタ、リオハ・アラベサ）の表示が可能となりました。

また村名（Vino de xxxxx村の名前）も表示が可能となります。地区名と村名の両方の表示も可能です。

さらに単一ブドウ畑から作られるワインの畑の名前の表示も可能となりました。この場合、単一畑名はあらかじめスペイン特許庁等にブランドとして登録があることが前提条件です。そのブランド名の下に「Viñedo Singular」（スペイン語でシングルビニヤード）という表示をします。

#### 改正ポイント3

##### シングルビニヤード表示付きのワインの条件

- ひとつの村の範囲より小さいこと
- その畑が地理的にまた微気候的に他の畑と違いがあり、そこにしかない高い品質のブドウが収穫でき、さらにリオハ統制委員会のガイドラインに準じていること。
- 畑の持ち主は長期にわたって同じ人（家族、法人）のものであること
- ぶどうの樹は35年以上の樹齢であること。
- ひとつの畑であってもよいし、いくつかの畑であってもよい。



- 単位当たりの生産量は統制委員会で認めるリオハ一般の規定よりも厳しく抑え、赤ワインの場合は1ヘクタール当たり 5000 キロのブドウ、すなわち32. 50HL を上限とし、白ワインの場合は 6.922 キロすなわち44. 99HL を上限とすること。
- 樹勢が押さえられバランスのよい畑で、手摘み収穫作業であること
- 生産におけるトレーサビリティの確保(品質の二重評価。wine ができた時点、そして出荷直前)
- 出荷前の品質格付けはエクセレンテ(excelente) であること。

## 改正ポイント 4

### リオハ産高級スパークリングワイン

新規に、DOC リオハとして、高品質な白とロゼのスパークリングワインの生産が認められました。

- 3つのタイプのみ認められる: Brut Nature, Extra Brut, Brut
- 収穫はマニュアルで行うこと。
- 製法は「トラディショナル」、すなわち瓶内二次発酵。ラベルには Methodo Tradicional と表示。
- 許可されているぶどう品種はどれを使ってもよい。ただし、搾汁率は若干厳しく、100 キログラムのブドウに対し 62 リットル以下に制限される。(一般的には 70 リットル)。
- 最終製品のアルコール度数は 11 度から 13 度の間であること。
- 品質の二重評価の対象品とする(出荷前には化学的検査と官能検査が必要)
- 二次発酵の期間(熟成期間)は最低で 15 ヶ月とする。ただし、上級カテゴリーのワインは、その期間を 36 ヶ月まで引き上げる。
- 上級カテゴリーのスパークリングワインには Gran Añada(素晴らしいビンテージ年)という表示をつけることができる。最低熟成期間は 36 ヶ月で、Gran Añada の次には収穫の年を表示。

## 改正ポイント 5

### 熟成期間の定義見直し

- レセルバ(Reserva) :小樽(225 リットル程度)およびボトル内での最低 36 ヶ月の熟成期間。うち樽では 12 ヶ月が最低熟成期間、そしてボトルでの最低熟成期間は 6 ヶ月。(注釈:残りの期間は生産者が樽熟成またはボトル熟成を選ぶことができる。)
- グラン・レセルバ (Gran Reserva) : 最低でも60ヶ月の熟成期間のうち、24ヶ月の小樽での熟成と24ヶ月のボトルでの熟成が最低限義務付けられます。(注釈:残りの期間は生産者が樽熟成またはボトル熟成を選ぶことができる。)