



GARNACHA & GRENACHE

ガルナッチャ・グルナッシュ

ヨーロッパの高品質ワイン
from フランス & スペイン

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のものです。必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



Facts 背景

- ✦ ガルナッチャ／グルナツシュは、栽培面積 **世界第7位** のぶどう品種（赤ワイン用の品種では第5位）。最も古いぶどう品種のひとつ（紀元前153年）とされる。
- ✦ 世界で栽培されているガルナッチャ／グルナツシュの**92.8%**は**ヨーロッパ**が占める。
- ✦ ガルナッチャ／グルナツシュの栽培とその古樹はスペインとフランスに集中している。

Origin 起源

この品種の発祥の地（スペインのD.O.カラタユ、D.O.カンポ・デ・ボルハ、D.O.カリニエナ、D.O.ソモンターノ、D.O.テラ・アルタ、およびフランスのルーシヨンのPDOとPGI）のワイン生産者たちは、**中心的な役割を果たすガルナッチャ／グルナツシュのワインづくりに新たなアプローチで臨んでいる。**

- ✦ **とても低い自然の収量を尊重する。**
- ✦ 古樹や、それが**地方の独特のテロワール**に適合することを活用する。
- ✦ **現代の技術と古い伝統の融合。**

非常に優れた個性と凝縮感をもつ**ガルナッチャ／グルナツシュのワイン**を生み出している。

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します

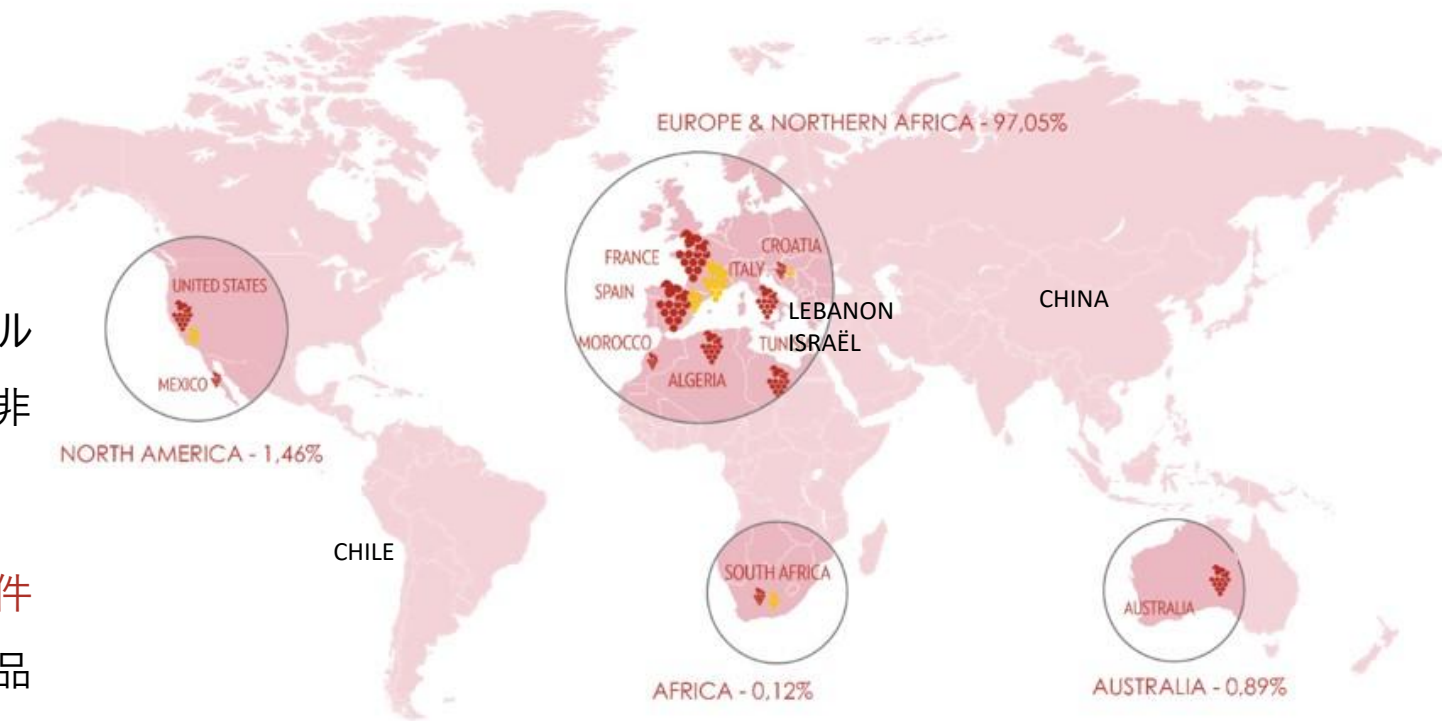


History 歴史

ぶどうの品種学的根拠によると、ガルナッチャ／グルナツシュはスペイン北東部を起源とする可能性が非常に高い。

ガルナッチャ／グルナツシュは、暑く乾燥した気候条件を必要とするため、地中海性気候に適したぶどう品種である。

ガルナッチャ／グルナツシュの栽培は、発祥の地とするスペイン北部から、アラゴン王国配下の地域を南方および東方へと広がっていった。その結果、ガルナッチャ／グルナツシュはフランス南部、コルシカ島、サルデーニャ島、イタリア南部でも長い歴史を持ち、その後、シチリア島、クロアチア、ギリシャの他、さらに生まれ故郷のヨーロッパだけでなくオーストラリアまでも広がっていった。



本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Diversity of clones

クローンの多様性



ガルナツチャ・ティンタ
グルナツシュ・ノワール



ガルナツチャ・ロハ/グリ
グルナツシュ・グリ



ガルナツチャ・ブランカ
グルナツシュ・ブラン



ガルナツチャ・ペルーダ
ルドネール・プリユ

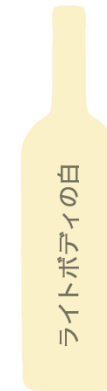
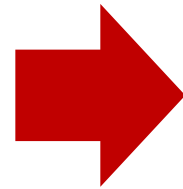


ガルナツチャ・ティントレラ
アリカント・アンリ・ブーシェ

Diversity of styles

スタイルの多様性

ガルナツチャ/グルナツシュは、スパークリング、赤、白、ロゼ、甘口（天然甘口ワインまたは酒精強化ワイン）のいずれのタイプであっても、栽培条件に非常に敏感な品種である。土壌、気候、標高によって、非常に幅広いスタイルのワインを生み出す。



本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のものです。必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Diversity of styles Unlimited pairings

スタイルの多様性 無限のペアリング

スパークリングワイン	ライトボディの白	フルボディの白	ロゼ	ライトボディの赤	フルボディの赤	甘口の酒精強化
爽やか 若々しい 果実味豊か 花のよう	引き締まるような感じ。 ミネラル感 リンゴ、モモ、レモン、 カリン、塩っぱい	ゆくよか、豊か円み がある 柑橘類、オイル、 はちみつ、花 スグリ、メロン	心地よい 果実味豊か すがすがしい イチゴ、スイカ ルバーブ、バラ	爽やか、果実味豊か、 鮮やか イチゴ、ラズベリー、 チェリー、ペッパー	豊満、コクがある、 豊か ブラックベリー、 スグリ、オールスパイス、 アニス、タバコ	果実味豊か たっぷりとした 甘い ドライフルーツ、ジャム、 皮革 コーヒー、ココア
スパークリングワイン	ライトボディの白	フルボディの白	ロゼ	ライトボディの赤	フルボディの赤	甘口の酒精強化
寿司 デザート 新鮮なフルーツ	生の甲殻類 サマーサラダ ホタテ貝のリゾット	鶏のから揚げ グレースド・ハム 新鮮なシーフードの アイオリソース	マグロのグリル、 チキンサラダ ハム・ソーセージ類	インドカレー バーガーと ゴータチーズスモーク チヨリソーの赤ワイン煮	バーベキュー・ リブソーセージの グリル ラムチョップ	チョコレート デザート フルーツ シガー

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のものです。必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



European Quality

ヨーロッパの品質



これらの製品は、EUにより、産地と品質が保証されている。地理的表示(GI)には、原産地呼称保護（PDO）と地理的表示保護（PGI）が含まれる。食品や飲料にこれらのラベル表示があれば、優れた品質とヨーロッパの農業生産方式の基準に則った製品であることが証明される：

- 🍇 食品安全性
- 🍇 トレーサビリティ
- 🍇 本物であること
- 🍇 アニマルウェルフェア

- 🍇 環境への配慮
- 🍇 持続可能性
- 🍇 ラベル表示
- 🍇 栄養面・健康面

- 🍇 品質
- 🍇 味
- 🍇 多様性
- 🍇 伝統

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します

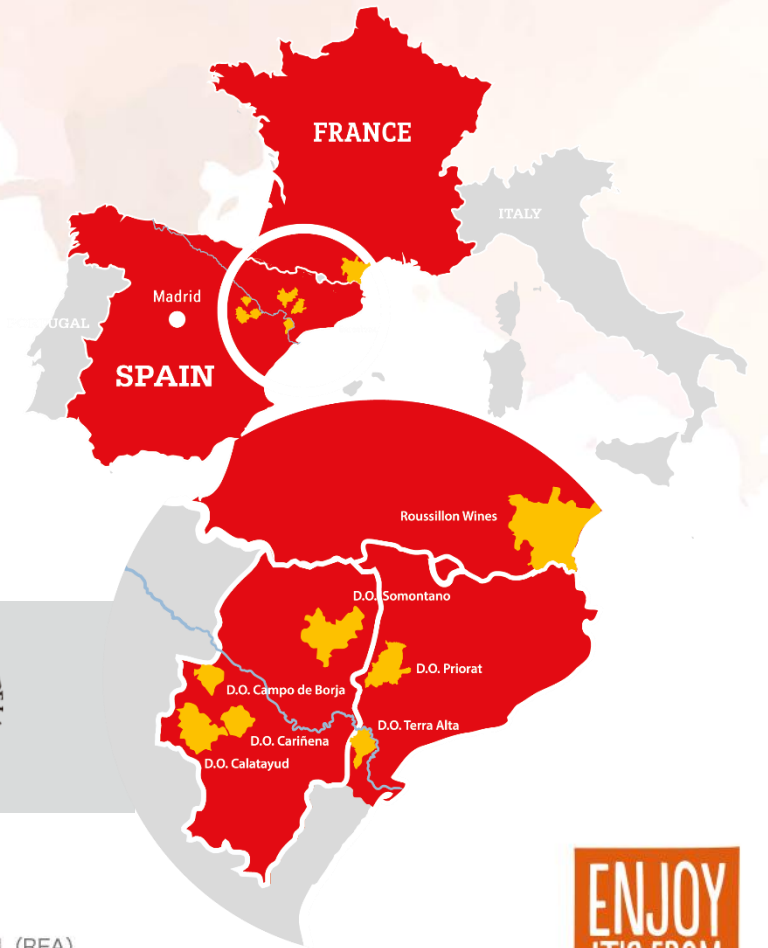


Spanish Appellations (PDO)

スペインのPDO



スペイン産PDOの詳細はこちら



本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



French Appellations (GIs)

フランスのアペラシオン（地理的表示）



フランス産GIの詳細はこちら

Roussillon Vineyard AOP Dry Wines

- AOP Collioure
- AOP Côtes du Roussillon
- AOP Côtes du Roussillon /
Côtes du Roussillon Villages
- AOP Côtes du Roussillon Villages
Latour de France
- AOP Côtes du Roussillon Villages
Lesquerde
- AOP Côtes du Roussillon Villages
Caramany
- AOP Côtes du Roussillon Villages
Tautavel
- AOP Côtes du Roussillon Villages Les Aspres
- AOP Maury Sec



Roussillon Vineyard in IGP

- IGP Côtes Catalanes
- IGP Côte Vermeille



Roussillon Vineyard AOP Vins Doux Naturels

- AOP Maury Doux
- AOP Banyuls & Banyuls Grand Cru
- AOP Rivesaltes
& Muscat de Rivesaltes

NB : The area of Muscat de Rivesaltes
also covers the areas of
Banyuls & Banyuls Grand Cru
and Maury.



本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Sustainability サステナビリティ

ほぼ間違いなく、『世界で最も環境にやさしいぶどう品種』

スペイン・ワインアカデミー主催カンファレンス『Climate Change & Wine Conference』

元国連事務総長・コフィー・アナン氏を迎えて（2011年、マルベリーヤ）



🍇 環境に配慮したぶどう栽培の実践

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Fundamentals 基礎

ガルナッチャ／グルナツシュに特殊な栽培管理は必要か？

- ❖ ワインのタイプ別に？
- ❖ 古い／若いぶどうの樹齢による？

気候変動がガルナッチャ／グルナツシュにとって特に関係が深い理由は？

- ❖ ガルナッチャ／グルナツシュは、その遺伝子の特性により、**気候変動に最も適応**したぶどう品種である。
- ❖ ガルナッチャ／グルナツシュは、**ベト病、黒腐病、ブドウガ**などに弱い性質をもっているが、乾燥した地域ではこれらの病害は発生しない。
- ❖ **ゴブレ仕立て**は乾燥した気候に最適な剪定法で、ガルナッチャ／グルナツシュのぶどう樹は特に**ゴブレ仕立てに適している**。

主要なリスクとは？

- ❖ **「花ぶるい」を防ぐ**: 開花と結実の時期を遅らせ、微量元素の不足を避ける
- ❖ **土壌には細心の注意**を払う: 畑の作業中にぶどう樹に衝撃を与えるなどして、乾燥や弱らせてしまわないようにする
- ❖ 干ばつ年には、果実が形成されないリスクがあるため、ぶどう樹を**傷つけたり、樹冠を刈り込んだりしてはならない**。
- ❖ 最も重要な点：常に**状況に迅速に反応し、ぶどう畑に密接に関わることで**、条件の変化に即座に対応できるようにすること

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Experiments on the vine

ぶどう樹に対する試み

ピレネー＝オリアantal県／ルーシヨン地方は、節水に関する新技術におけるフランスのパイオニア：

- ✦ 運河の再利用（古代から続く手法として）
- ✦ 水滴拡散器の改良*
- ✦ 以下の管理：
 - ✦ アグロフォレストリー（農林複合経営）
 - ✦ バイオマス創出技術
 - ✦ 再生型水循環システム

* これらの技術の中には、アラゴン、カタルーニャ、ルーシヨン地方でも一般的なものも含まれる。



例 / バイオマス創出技術



例 / アグロフォレストリー

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のものです。必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Experiments on the vine

ぶどう樹に対する試み

以下の管理:

- 再生型水循環システム
- バイオ炭
- ソーラーシェアリングの実験
- 遮光ネット

例 /
テラス栽培 &
古樹



例 / « バイオ炭 »



例 / ソーラーシェアリング



本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のものです。必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Experiments on the vine

ぶどう樹に対する試み

ブドウガの防除*



例 / フェロモン / 性フェロモンによるブドウガの防除

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のものです。必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Evolution of the vineyards

ぶどう畑における変遷

クローン:

- かつては、例えば酒精強化甘口ワイン（VDN）を生産するために、古いカタルーニャのクローンが植えられていた。
- 現在、ほとんどのクローンはルーシヨンとアラゴンに由来し、辛口ワインを生産している。
- 世界で使用されているガルナッチャ／グルナッシュの20種のクローンの大部分は、ルーシヨンで識別されたものに由来する。

ルーシヨンでは:

- この10年以上で、グルナッシュ・グリとグルナッシュ・ブランがより頻繁に利用されるようになってきた。
- グルナッシュ・ノワールは安定しているが、ルドネール・プルユは25年間減少し続けている。
- マルスランは、干ばつへの耐性が評価され成長している

2024年:

- ルーシヨンの8,551ヘクタールのうち、約48%にグルナッシュ/ガルナッチャが栽培されている。
- DO カリニエナ、カラタユ、カンポ・デ・ボルハ、テラ・アルタ、プリオラート、モンサントにおいて：DO 認定地域32 647ヘクタールのうち44%にグルナッシュ/ガルナッチャが栽培されている。

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Evolution of the vineyards

ぶどう畑における変遷

エピソード:

ゴブレ剪定:

一部の「真の」熟練したワイン生産者は:

- ✦ ガナッチャ／グルナツシュの**エスパリエ**（株仕立て）栽培を確立
- ✦ **刈り取り機**や**収穫作業**を巧みに管理

ブドウの害虫/蛾:

- ✦ ルーシオンでは、ヒメハマキガが少なくとも20%のぶどう畑で**交信攪乱**によって対処され、スペインでは30%に達する。
- ✦ 例えばルーシオンでは、**より冷涼な地域**で繁栄するホソハマキガはもはや見られない。メイガが少しだけいる。

遮光ネット:

- ✦ ルーシオンでは、ぶどう樹の周囲に**遮光ネット**を設置することで、風を遮り、日陰を作り、水分の蒸発を抑制している。

バイオ炭:

- ✦ **ぶどうの木**は**バイオ炭**の原料として燃焼が可能のため、循環型経済が成立する。

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



From the vineyard to the cellar

ぶどう畑からセラーまで

干ばつの年における、醸造に関するいくつかの問題提起：



- ✦ 収穫はいつ行うべきか？
- ✦ 熟さないぶどう、皮が厚くて果汁が少なく乾燥した実はどうすればいいか？
- ✦ ワインのタイプに応じて醸造技術をどう適応させるか？

基本事項*:

- ✦ 干ばつの時期には、ぶどう樹は生き延びるためにあらゆる手段を講じる
- ✦ 収穫は夜間を実施することが望ましい
- ✦ ワインメーカーは柔軟に技術を使い分ける必要がある：ストレスを受けたぶどうで良質なワインを造ることは不可能
- 区画の選定と収穫の段取りが重要（熟度検査から品質評価まで）
- ✦ 優れたワインを造るには熟練の技術が不可欠
- ✦ 干ばつ時には果皮が厚くなるため、マセラシオン期間は慎重に管理する必要がある

論理的に考えて、若い樹齢のぶどうはPDOよりもPGIで頻繁に使用される傾向にある。

バランスの取れたワインを得るには、ぶどう樹もバランスが取れていることが重要：健全な枝葉、水分ストレスがなく、日光に晒されたぶどうがない。

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Experiments 新たな試み

白ワイン:

- ✦ グルナッシュ・ブランとグルナッシュ・グリは、驚くほど美しい白ワインを生む
- ✦ 2つのスタイル:

キリッと引き締まったミネラル感と 高い緊張感を持つワイン

- ✦ 早期収穫でフレッシュさを維持
- ✦ IGPでは、生のウッドチップの使用が可能
- ✦ 特殊な酵母の使用

アルコール度数が高めの、 力強いボディの白ワイン

- ✦ 場合によっては、伝統的なワイン醸造において、酒石酸やリンゴ酸を用いてブドウの酸度バランスを調整する必要がある。あるいは物理的技術（膜フィルター／イオン交換樹脂）を用いることもある。
- ✦ 「ブラン・ド・ノワール」：干ばつ年には推奨されない！

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Experiments 新たな試み

ロゼワイン:

- ✦ グルナッシュ・ノワールとグルナッシュ・グリが人気（力強いボディのロゼワインで、美しい香りと熟成ポテンシャルを備える）
- ✦ 干ばつの年には、ロゼワインの生産が求められる**必要**
- ✦ 一方、ストレスを受けたぶどう樹で果実が成熟しない場合、ロゼワインは**タンニンが強すぎたり、色が濃すぎたり、アルコール度数が高くなりすぎる。**

従来のワイン醸造技術に加え:

- ガルナッチャ／グルナッシュでは、**黄色色素の使用を避けるべき**である。
- 白ワインに関しては、アルコール発酵中にぶどうの**酸度を調整**することが可能。
- ✦ 良質なロゼワイン（プロヴァンススタイル）は、**収量の多いぶどう樹**（10～20hl/haではなく40～50hl/ha）から造られる。

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Experiments 新たな試み

赤ワイン

干ばつの場合、収穫により3タイプのワインが生産可能:

- ❖ 完熟したぶどうを使用した**最高級キュヴェ**（全ての醸造技術が適用可能）
- ❖ **その他の2段階は、ストレスを受けたぶどうと、バランスは取れているが最適レベルに達していないぶどうを使用：**

ストレスを受けたぶどうの場合:

- ❖ **サーモヴィニフィケーション（熱醸造法）**の使用
- ❖ ぶどうに**ストレスがかかるほど**、高温浸漬は**短くすべき**であるThe more **stressed** the grapes are, the **shorter** the hot maceration should be
- ❖ **ウッドチップ**の添加が頻繁に行われる

バランスは取れているが最適とは言えないぶどうの場合：

- ❖ **収穫後すぐに圧搾（伝統的マセラシオン）**を行い、これに除梗した新鮮な収穫ぶどうを加えて「**浸漬**」させる。
- ❖ 伝統的な**除梗マセラシオン**に低温発酵前マセラシオンと特殊酵母添加を併用
- ❖ ガルナツチャ／グルナツシュの赤ワインでは、短いマセレーションとマイクロオキシジェネーションという**2つのテクニックを半々で組み合わせる**ことが非常に多い。
- ❖ **ワインの数だけ様々なテクニックが存在する...**

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Experiments 新たな試み

甘口ワイン

- ❖ 干ばつは**スタイルに影響しない**（マールキャップ上で発酵途中停止による酒精強化甘口ワインを除く）
- ❖ マールによる酒精強化には、**バランスの取れたブドウ**のみを使用することが重要（赤の天然甘口ワインにキルシュの香りが付かないようにするため）
- ❖ 赤ワイン用ぶどうが過度にストレスを受けていても濃縮度が高い場合、**マセラシオン終了時**にプレスし、続いて酒精添加を行う方が望ましい

スパークリングワイン

- ❖ 干ばつは主に**果実の成熟期**に被害をもたらす
- ❖ そのため、収穫は**早期**に行う必要があり、**最適なぶどう**を得るには十分な果汁と酸度（最大10-11%のアルコール度数、非常にフレッシュな状態）が求められる*
- ❖ 潜在アルコール度13%までの熟度で収穫したぶどうなら、マロラクティック発酵を行ったり、**澱熟成が可能**となり、**異なる**ベースワインを造ることができる。（リザーヴ、フルボディのワイン）*
- ❖ **セルダニユとカプシール**の高地（ルーシヨン、標高1200m）において、**スパークリングワイン**の醸造試験が行われている

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



Anecdotes エピソード

干ばつの年:

- ▼ 乾燥した年は特に、風味豊かなランシオのドライワインを生み出す
- ▼ ぶどう樹がストレスを受ける前に収穫することで、将来の収穫量を確保するために植物の負担が軽減される
- ▼ グルナッシュ/ガルナッチャのpHは上がりやすい傾向にあるため、注意深く管理しないと急速な酸化を招く
- ▼ ブランとグリのグルナッシュは、グルナッシュ・ノワールよりも収穫量がかなり少ない（おそらく収穫時期が早く、密生した葉を持つため）

- ▼ 「浸漬」による赤ワイン醸造法：この技術はルーシオンで10年以上にわたり行われてきた。現在では効果的な手法と認められており、炭酸浸漬法よりも優れた結果をもたらす。
- ▼ 一部の生産者は「脱アルコール化」を利用し、体積比で最大1%までアルコールを除去することで好ましい結果を得られる。

乾燥した年における熟成については？

- ▼ ガルナッチャ/グルナッシュの場合、木樽での長期熟成は避けるべきである（酸化や酸素接触を防ぐため）
- ▼ フレックスタンク、砂岩製タンク、アンフォラ、あるいは...何も使わない...

干ばつの場合、セラー施設の構造はどうあるべきか？

- ▼ 選果台、ステンレス製タンク、冷蔵室の購入またはレンタル
- ▼ 低温予備発酵用冷却システムの改良、熱醸造装置
- ▼ マイクロ・オキシジェネーション装置
- ▼ より多くの添加物（酵素、酵母、発酵促進剤、ウッドチップなど）

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します



お問い合わせ先



Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Research Executive Agency (REA). Neither the European Union nor the granting authority can be held responsible for them.

ご清聴ありがとうございました！

<https://garnachagrenache.com/>

本プロモーションは欧州連合の共同出資により運営されています。しかし、記載された見解および意見は著者個人のもので、必ずしも欧州連合または欧州委員会及び欧州研究執行機関（REA）の見解を反映するものではなく、欧州連合および運営機関はそれらにいかなる責任も負いません。



EU 協力キャンペーン

欧州連合は
高品質の農産物
キャンペーンを推奨します

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

