

ガルナッチャ/ グルナッシュの背景

▼ ガルナッチャ/グルナッシュは、栽培面積 世界第7位 のブドウ品種 (赤品種では第5位)。

最も古い品種のひとつ(紀元前153年)とされる。

- * 世界中のガルナッチャ/グルナッシュの97%はヨーロッパで栽培されている。
- * 世界の中で、ガルナッチャ/グルナッシュの古樹はスペインとフランスに集中している。





品種の起源と個性

品種発祥の地(スペインのD.O.カラタユ、D.O.カンポ・デ・ボルハ、D.O.カリニェナ、

D.O.ソモンターノ、D.O.テラ・アルタ、およびフランスのAOC・IGPルーション)

のワイン生産者たちは、ガルナ<u>ッ</u>チャ/グルナッシュを主<u>体</u>とするワインづくりに新たな姿勢で臨んでいる:

- ▶ 自然のままに、非常に低い収量を尊重
- ▼ 樹齢の古い樹の個性と、それぞれの地域ならではのユニークなテロワールを活かす
- ▼ 近代的な技術と古い伝統の融合

素晴らしい個性と凝縮感のあるガルナッチャ/グルナッシュのワインづくりが広がっている。

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.



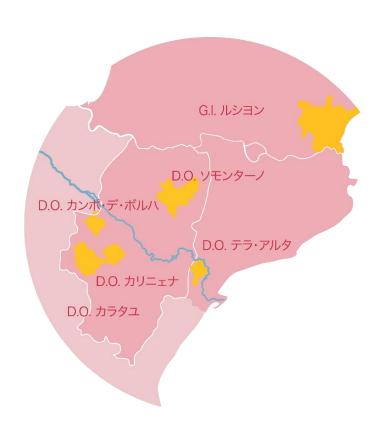


フランス

マドリット

スペイン

起源



ここに示すスペインのD.O.とフランスのAOC・IGPル<u>ー</u>ションでは、 **ガルナッチャ/グルナッシュを主体とし、**産地の大部分で栽培されている。

- ▼ これらの地域は、ヨーロッパの高品質なガルナッチャ/グルナッシュ ワインが最も集中する地域。
- ▼ この地で造られるワインは、それぞれの多様な土壌やスタイルを 表現する。

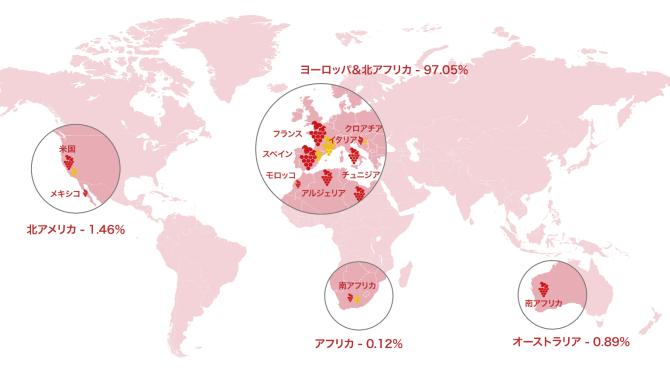




歴史

ブドウの品種学的根拠より、ガルナッチャ/グルナッシュ はスペイン北部を起源とする可能性が非常に高い。

ガルナッチャ/グルナッシュは、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ブドウ品種である。



ガルナッチャ/グルナッシュの栽培は、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/グルナッ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。











EUにより産地と品質が保証された製品:原産地名称保護(PDO)や地理的表示保護(PGI)を含む地理的表示 (PGI)。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
- ♥ 信憑性
- ▼ アニマルウェルフェア

- ♥ 環境への配慮
- ▶ 持続可能性
- ♥ 表示
- ♥ 栄養面・健康面

- ♥ 品質
- ♥味
- ♥ 多様性
- ♥ 伝統





スペイン原産地名称保護 (PDO)









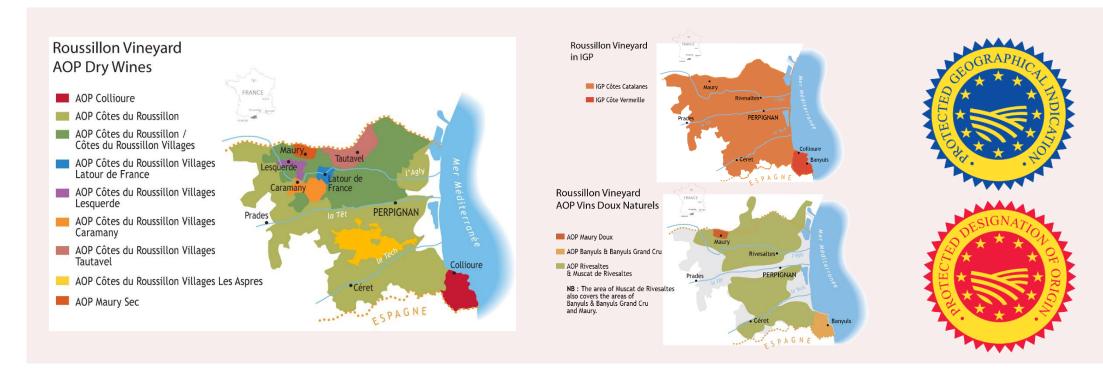








フランス原産地名称保護 (PDO) 地理的表示保護 (PGI)







多樣性







多様性

ガルナッチャ/グルナッシュは、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ができる。

スパークリンゲワイン

フルボディ白ワイン

ロゼワイン

ライトボディ赤ワインフルボディ赤ワイン

酒精強化スウィートワイ酒精強化・甘ロワイン

The content of this promotion campaign represents the views of the author only and is his/her sole responsibility. The European Commission and the Consumers, Health, Agriculture and Food Executive Agency (CHAFEA) do not accept any responsibility for any use that may be made of the information it contains.

イトボディ白ワイン





要素

土壌

ガルナッチャ/グルナッシュは、スレート、粘土と砂利、花崗岩、石灰岩など様々な種類の痩せた土壌で、そのテロワールそのものを表現した素晴らしいワインを生みだす。

水分制限と強風

干ばつに非常に強く、水分が制限されるとより凝縮感のあるワインを生みだす。

頑強なガルナッチャ/グルナッシュの樹は、地中海の盆地に吹きつける強風(スペインでは"シェルソ[北風]"や"ガルビナダ [南東風]"、フランスでは"トラムンタナ[北風]"と呼ばれる強風)に耐え、ブドウの房はこの風により**乾燥した健康な状態**を保つことができる。





持続可能性

間違いなく『世界で最も環境にやさしいブドウ品種』

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』 元国際連合事務総長・コフィー・アナン氏を迎えて(2011年、マルベーリャ)



- ♥ 健康を保つ 強風
- ♥ 干ばつ耐性
- ♥ 病害耐性と耐圧性
- ♥ 環境にやさしい ブドウ畑の 維持
- ♥ 古樹の 自然な 低収量





古樹

ヨーロッパは、ガルナッチャ/グルナッシュの古樹の宝庫。

現在、世界的レベルの品質が追求される中、古樹は非常に重要視される。



古樹は低い収量で、より凝縮した風味の熟成タイプのワインを生み出すだけでなく、根が地中深く張り巡らされているので、テロワールの表現一特にミネラル感のある特徴ーをしっかり吸い上げ、**年々進む温暖化の気候条件にもよく耐えられる**。







