

「ProWine Tokyo 2024」初開催

世界22カ国から充実の出展内容



エヴァ・ブロックマン氏

種にはカベル
なPIWI品
大してきた。主
で約3%まで拡
イッのブドウ畑
進んでいる。ド
ことから導入が
ほど削減できる
散布を年間8割
カビ対策の農薬

「ドイツ、PIWI品種を推進」
ドイツワインのミニセミア「サステナブル、オーガニック、低アルコール」では、主なサステナの取り組みを紹介。「気候変動の影響で天候が変わりやすく、極端な気温上昇や降雨などが起きやすくなっている。そうしたなか、新たなア

「ドイツ、PIWI品種を推進」
プローチが求められている。葉であえて影を作っている。葉の日差しから実を守る、カバークロップにより水分量を維持するなどのほか、より正確なデータ分析を駆使した将来のブドウ栽培・ワイン製造に向けた革新が進んでいる。
特に注目してほしいのは、カビに耐性のあるPIWI(ビーヴィー)品種だ。

日本最大規模のワイン・アルコール飲料専門展「ProWine Tokyo 2024」が4月10〜12日、東京ビッグサイトで開催された(主催リメッセ・デュッセルドルフ・ジャパン)。「FABE X 東京 2024」など合同開催の8展合計(3日間)で5万5214名が来場した。
世界22カ国から約180社が出展。ビジネスフランスが26社、ドイツ連邦食料・農業省が25社、ポルトガルはヴィーニョ・ヴェルデが18社、スペインはルエダが10社、フミージャが12社、カタルーニャが9社など多様な顔ぶれとなった。フォーラム会場では11の講演、マスタークラスは13講義が実施された。
「ProWine Tokyo 2025」は25年4月15〜17日に開催予定。
(取材 小倉泉弥)



KWV ジャスティン・コランズ氏

だ。
ダー的存在として
サステナのリー
性を柱に掲げ、
条件、環境安定
かつ公正な労働
業および社会へ
の投資、倫理的
として。企業
と契約することを最重要事項

「南ア「KWV」もサステナの取り組み披露」
南アフリカのワイン造りは自然との共生で成り立つことから、サステナビリティは非常に重要なトピックと言及。「KWVは環境面・財政面での持続可能性に尽力しており、サステナに則った良質なブドウ農家と



ゲザヴィエ・ヴィニヨン



シャトー・デスクラン



ドメーヌ・デ・ペイル



ナイティンバー

多くの来場者に好評
PARAZZI」は
イナリーで、生物多
性記者が設立したワ
ヌ・デ・ペイルは女
ない逸品。ドメー
は樹齢125年の古
木で造った収量の少
デュー・パプ・ヴィ
ン。「シャトーヌフ・

サステナに取り組みことで、微生物の数が増えてブドウの品質が向上する。生物も増えて幸せな気分になれる。そしてワインの品質も良くなる。ブドウ樹も長生きする。
南アでワイン造りを行うメリットとして、①高度があるのを酸を保てる ②山がちで多様なミネラルを

「各ブリースとも充実の内容」
フランスブリースでは未輸入品を多数紹介。シャトーヌフ・デュ・パプの「ゲザヴィエ・ヴィニヨン」は著名な醸造家ゲザヴィエ・ヴィニヨンのワイナリー。「ALMUTIA」はグルナッシュやシラーなど黒ブドウを使った白ワイン。「シャトーヌフ・ドメーヌ・デ・ペイル」は古い地質がある③涼しい海風があること―を挙げた。そして「自然の多様性を反映した、様々なスタイルのワイン造りが可能だ」などと魅力を語った。



ブルカリ(モルドバ)

だった。モルドバからは同国最古で1827年設立の代表的なワイナリー、シャトーブルカリ。「デキャンター・ワールド・ワイン・アワード2023」では中央・東ヨーロッパ地域で最も受賞数の多いワ

イナリーとして表彰された。売れ筋は、モルドバ土着の白品種ワイオリカ100%の「NOCTURNE VIORECA DE PURCAR」や「ヴィオリカ」(後者の輸入「ユウ・コーポレーション」)。英国からはスパークリングワイン「ナイティンバー」(輸入「TYクリエイショ

ン)。イングランド南部に位置し、シャンパーニュ地方から海峡底を通じたテロワールは石灰質土壌。シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエの3品種に限定し、瓶内二次発酵にこだわる。「クラシック・キュヴェ・マルチヴィンテージ」などを紹介。MHD モエヘネシー



中村紀子氏(右)

ディアジオは、ロゼワインの品質を引き上げた革新的

このほか、パトリック・

なワイナリーとして著名なシャトー・デスクランをPR。新商品「ガリュスコートドプロヴァンス」(4月発売)はハイエンドロゼワイ

シユミットMW(ドリンク・ビジネス誌編集長)による「Champagne Personality of the Year Award」授賞式を実施。中村紀子氏(WSETキャプランワインアカデミー講師)が受賞の栄誉にあずかった。

ドイツワイン、P-I-W-I品種の認知拡大へ

ドイツは今、日本へのワイン輸出を強化している。従来から人気のリースリングだけでなく、将来的に需要が高まる可能性のあるP-I-W-I品種や、新たなスタイルのピノ・ノワールを訴求していく構えだ。昨年9月に第75代ドイツワインクイーンに選ばれたエヴァ・ブロックマン氏にトレンドについて話を聞いた。

ドイツワインのトレンドについて

リースリングやピノ・ノワールが非常に重要な品種

であることには変わりはない。近年はピノ・グリやピノ・ブランでも注目に値するワインが造られるようになってきた。

そしてP-I-W-I

(ピーヴィー)品

種が今、とても

関心を集めている

あり、年間のカビ

対策を約8割も削減できる品種だ。徐々にクロソンの開発が進み始めて

エヴァ氏(左)、マヌエラ氏(右)



いる。例えばP-I-W-I品種の一つである黒ブドウのレゲントは何10年にわたり研究されてきた。ほかにもカベルネ・ブラン(白)、ソラリス(白)、ムスカリス(白)などがある。ブレンドで使うだけでなく、バラエタルワインとして表記するワイナリーも増えている。

品種のラインアップも

揃ってきたので、積極的に

プロモーションを行って

きたい。

P-I-W-I品種の研究開発や導入はドイツが進んでいる?

ドイツで開発された品種もあり、先駆的な立場だ。3月に開催されたPro Wine 2023でもその将来性や特徴をアピールした。一般的な品種に比べて環境に対する負荷を大きく軽減できる。「Weinbaude r Zukunft」(未来のブドウ栽培)という生産者グループが主導し、P-I-W-I品種を使ったワイン造りなど情報を発信している。

——ドイツ国内でP-I-W-I品種の認知度は

従来品種と味わりに違い

もあり、当初は認知拡大や

関心を持ってもらうことに

苦労した。だが、品質向上

に加え、環境への配慮や将

——日本市場をどう見ているか

輸出国として第9位(23

年金額ベース)で、まだまだ

成長できると見ている。

ドイツワインは多様で、ど

のような好みにも応えられる。

さっぱりと口当たりの

良いものからフルボディの

——現在は日本でどのドイツワインが人気か

白が多いが、赤の需要も

伸びている。ブルゴーニュ

が品薄で高騰する中、シュ

ペイト・ブルグンダーは他

国のピノ・ノワールと比べ

て競争力がある。

ブルゴーニュやニュー

資料提供:マヌエラ・リ

プベン氏(ドイツ・ワイン

インスティテュートマー

ケイティング・マネージャー)

【エヴァ・ブロックマン氏プロフィール】

1999年1月27日生まれ、アシャッフエンブルク市在住。ワイン生産者、ガイゼンハイム大学ブドウ栽培・ワイン醸造学学士号取得。ドイツ・ワインインスティテュート(DWI)代表として国内外で約200のイベントに参加。