

1

# 今日からギリシャワイン

5000年の歴史から学ぶワインの原点

栽培面積:110,000ha

ワイン生産量:3,300,000hl

田辺由美のWINE SCHOOL

北緯34～42度

バルカン半島南部  
東側にエーゲ海、西側  
にイオニア海、南側にリ  
ビア海

アルバニア、マケドニア、  
ブルガリア、トルコと国  
境接する

面積:131,940km<sup>2</sup>

人口:1103万 (2013年)

首都:アテネ

首相:

アレクシス・ツィプラス

駐日ギリシャ共和国特

命全権大使:

ルカス・カラツォリス



ギリシャ共和国

# 世界のワイン文化を形成

3

- 6500年前      新石器時代・・ピリッポイ古代遺跡
- 5000年前      クレタ島のプレス器・・ミノア文明
- 古代テラ島(サントリーニ島)
- BC17世紀～11世紀  
                    ミケーネ文明・・ギリシャ国内流通  
「ぶどう畑」「ワイン」「ワイン商」の言葉が入った碑文  
    ⇒アンフォラを使っての貿易



クレタ島  
ミノア文明時代  
ワイン醸造所  
BC3000年



# ワインの神 ディオニソス

5



ワインの神ディオニソスに捧げた宗教儀式  
ギリシャ北部が中心地

シンポジオン(饗宴)・・・国または個人が主催する集会  
参加者は、水を混ぜたワイン(通常ワイン1対水3の比率)を飲みながら  
時を過ごし、祝宴中は時間を忘れて哲学的な議論にふけったり、詩  
の朗読をした。

# ギリシャとローマ

6

## □ **ローマ帝国**

- イタリア南部(ギリシャの植民地)  
    ➡ギリシャの品種の導入

## □ **ビザンチン帝国**

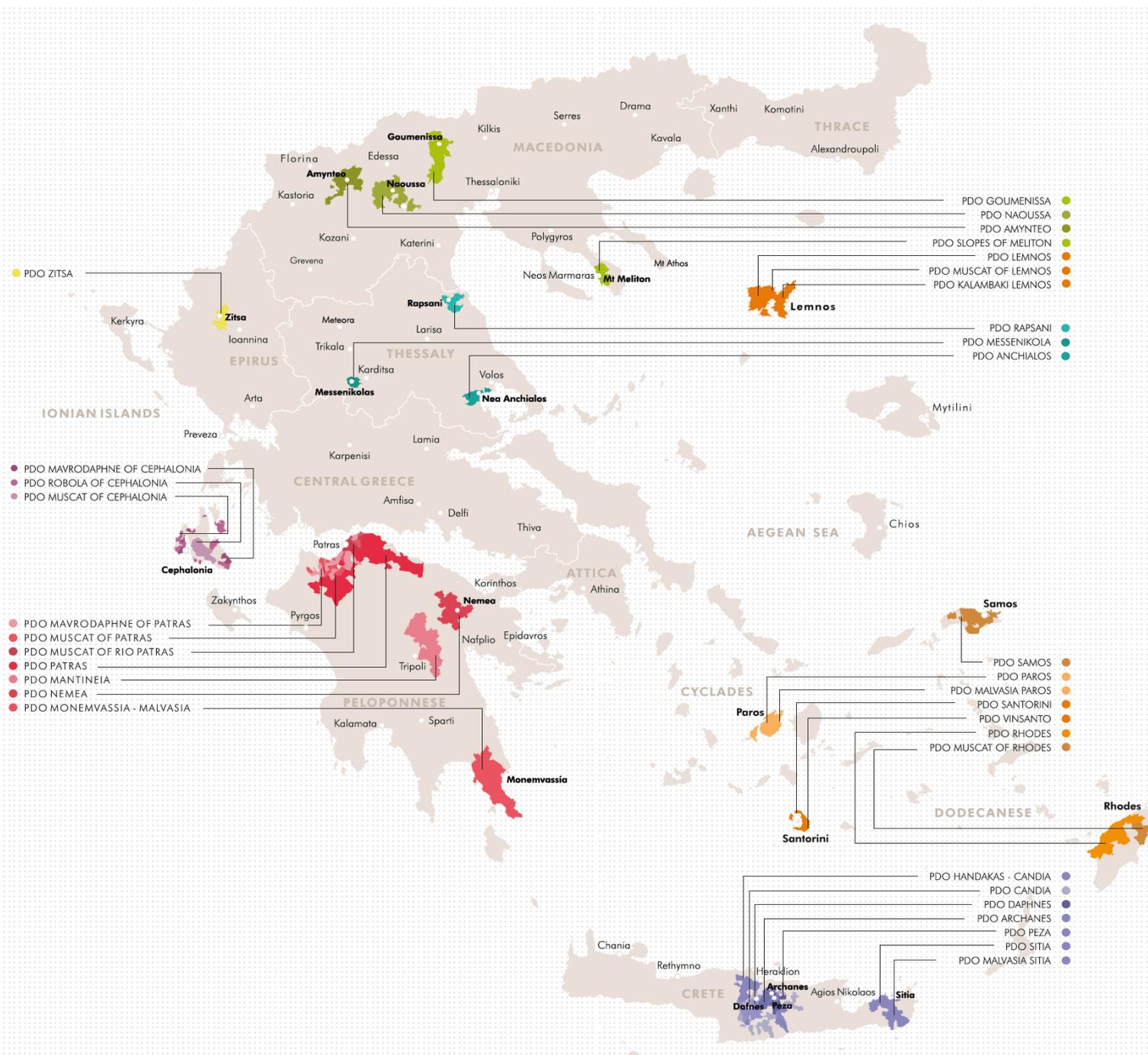
- エーゲ海、トラキア、アスト山のワインが有名となる
- 7世紀には水で薄めることが少なくなった
- ヴェネチアとジェノヴァ人によってワイン貿易が始まる

# 近代化への道

7

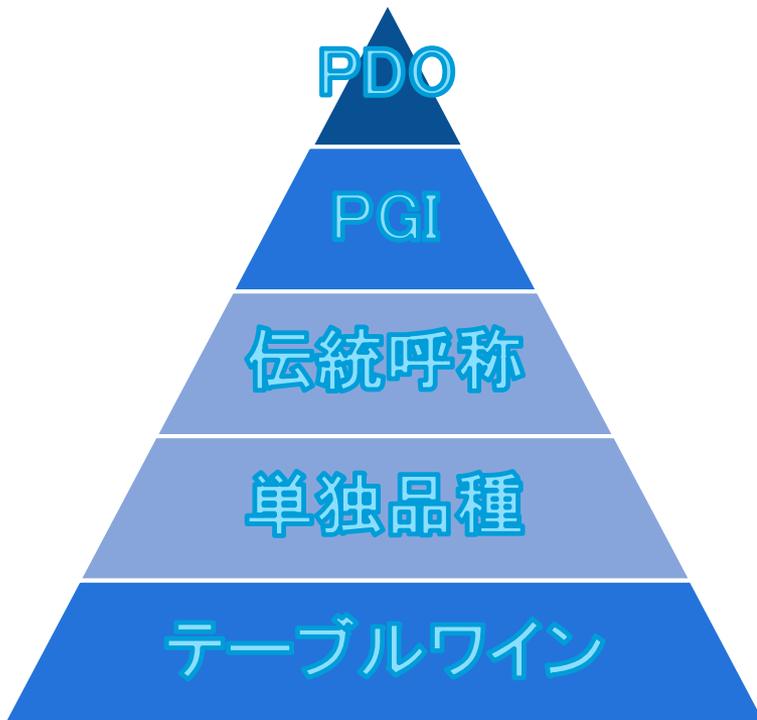
- 1453年からオスマン朝の支配下となる
- 1898年フィロキセラが発生
- 19世紀後半から20世紀にかけてワイナリーが再興される
- 戦後のレッチーナの人気
- 国際品種の導入
- 1970年代初頭原産地呼称立法の成立
- 2009年新ワイン法の成立

# ギリシヤのワイン産地



# 新ワイン法とラベル表示 2009年

9



## PDO

原産地呼称登録ワインと優良原産地呼称ワイン(33)

## PGI

地域ワインと伝統的呼称ワイン(120)

## 伝統的呼称ワイン

レツィーナとヴェルデア(ザキントス島)

## 単独品種ワイン

収穫年や品種の表示可。地理的原産地を表示は不可

## テーブルワイン

収穫年・品種、原産地に関する表示は不可

# 樽熟のラベル表記

10

## ReserveとGrand Reserve(PDOとIGP)

	白			赤		
	樽+瓶	樽	瓶	樽+瓶	樽	瓶
Reserve	1年	6か月	3か月	2年	12か月	6か月
Grand Reserve	2年	1年	6か月	4年	18か月	18か月

- ・最低熟成期間
- ・白は600ℓ以下の樽。赤は樽の規定なし

## テーブルワインのCAVA

	白			赤		
	樽+瓶	樽	瓶	樽+瓶	樽	瓶
CAVA	1年	6か月	6か月	2年	12か月	12か月

# ぶどう品種

11

全体200種 → 主要品種50種



Wines of Greece

# 白品種

12

- アシルティコ・・・サントリーニ島
- ヴィラナ・・・クレタ島
- サヴァティアアーノ・・・アツテカ(レッチーナ)
- マスカット・オブ・アレクサンドリア・・・リムノス島
- ホワイト・マスカット・・・ロドス島
- アシリ・・・エーゲ海の島々

## 国際品種

- シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィオニエ、セミヨン

# ロゼ品種

13

- モスホフィレロ(フィレリ)・・・ペロポネソス半島とイオニア海の島々
- ロディティス・・・ペロポネソス半島、マケドニア、テッサリア、アッティカ



# 赤品種

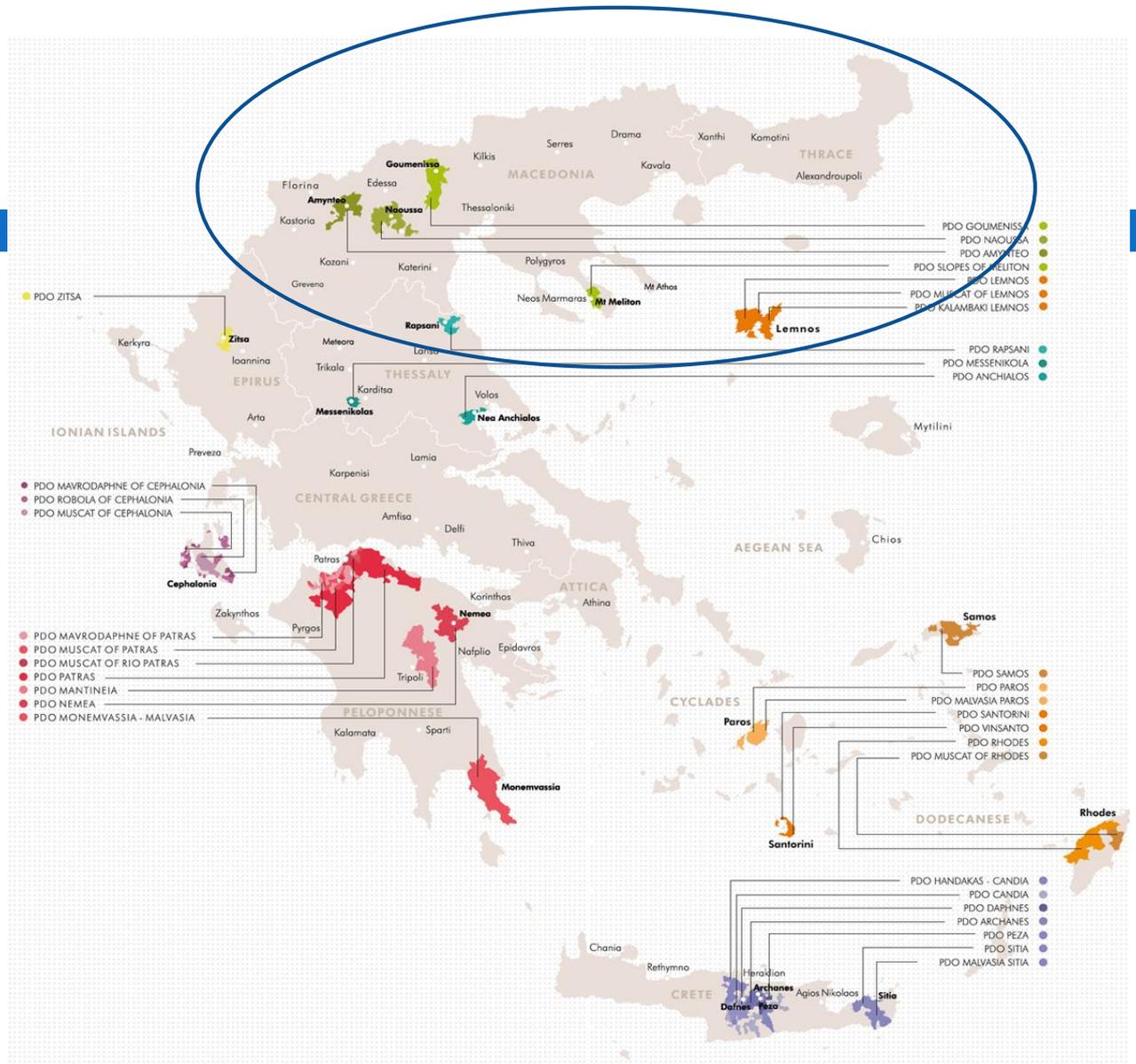
14

- アギオルギティコ・・・、ペロポネソス半島(ネメア)
- クシノマヴロ・・・北部(ナウサ、アミンデオでは100%)
- コチファリ/マンディラリア・・・クレタ島
- マヴロダフニ・・・ペロポネソス半島の北西部(酒精強化)
- リアティコ(イウリアティコ)・・・クレタ島の在来種
- リムニオ・・・リムノス島、北部(世界最古の品種)

## 国際品種

- カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー、グルナシュ

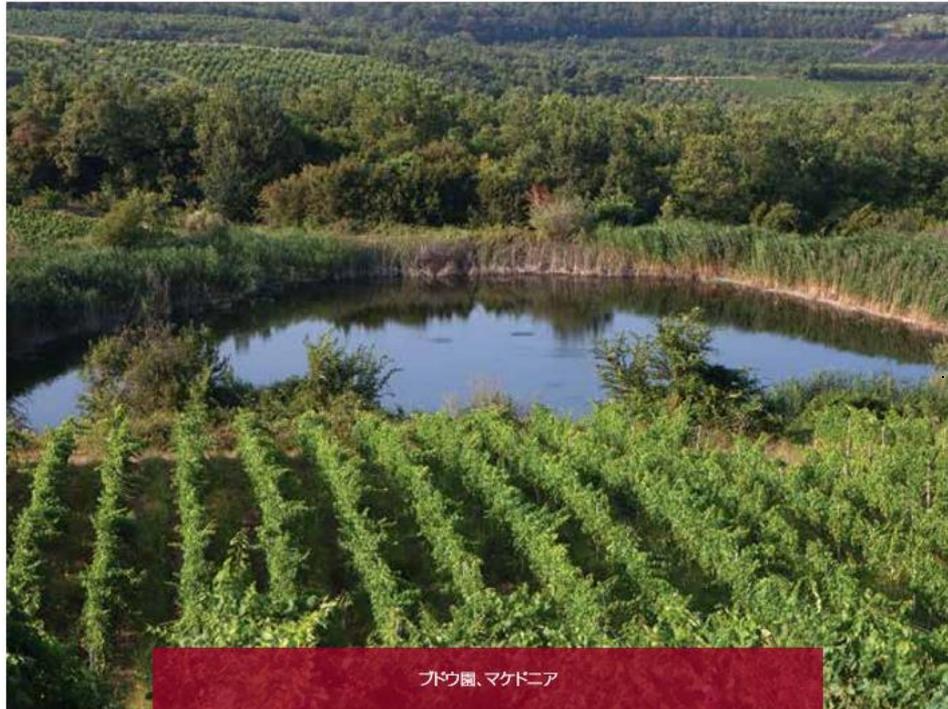
# 北部



Wines of Greece

# 北部

16



ブドウ園、マケドニア



ブドウ園、アス山

wines of Greece

# スラキ(トラキア)、マケドニア

17

## スラキ THRACE

- ディオニソス信仰
- マケドニア東部で PDOは無い
- 途絶えていたワイン造りが再興され、小規模ワイナリーが多い

## マケドニア MACEDONIA

- 西マケドニア・中央マケドニアが主産地
- 冷涼で標高の高い
- 先駆者的生産者による国際品種の増加
- ディオニソス信仰
- 国際品種の増加

# マケドニアのPDO

18

## PDOアミンデオ(赤)

- ・アミンディオ高原でギリシャでも最も冷涼な産地、標高750m
- ・クシノマヴロ
- ・辛口、中甘口、スパークリング

## PDOナウサ(赤)

- ・ヴェルミオ山の南東、標高50～450m
- ・半大陸性で石灰岩、粘土質を含む砂質土
- ・クシノマヴロ
- ・辛口から甘口
- ・ギリシャを代表する最高品質のワイン

## PDOグメニッサ(赤)

## PDOプラギエス・メリトナ(赤・白)

# イピロスとテッサリア

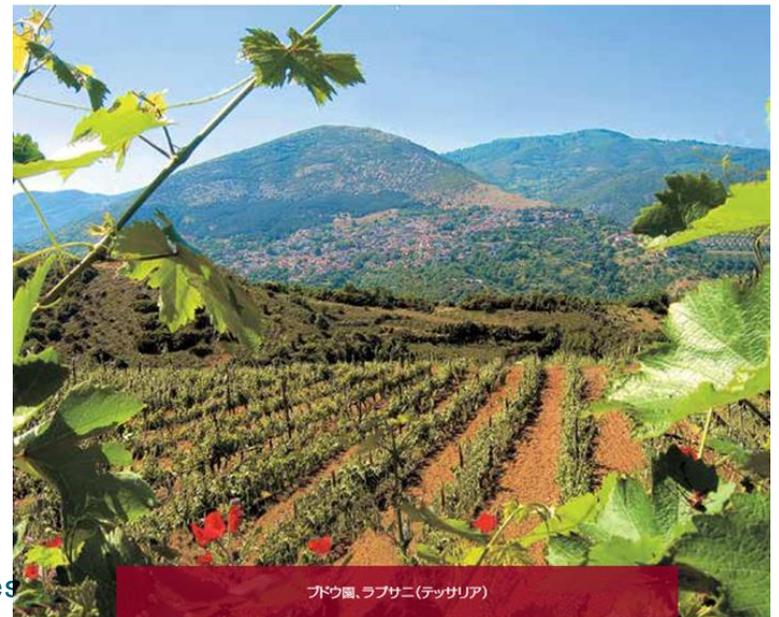
19

## イピロス EPIRUS

- 15世紀から始まった新しい地域
- AOPジツァでは、デビナを用いて白ワインが造られ、辛口、ミディアムドライ、ミディアムスイート、スパークリング
- 国際品種が多い

## テッサリア THESSALY

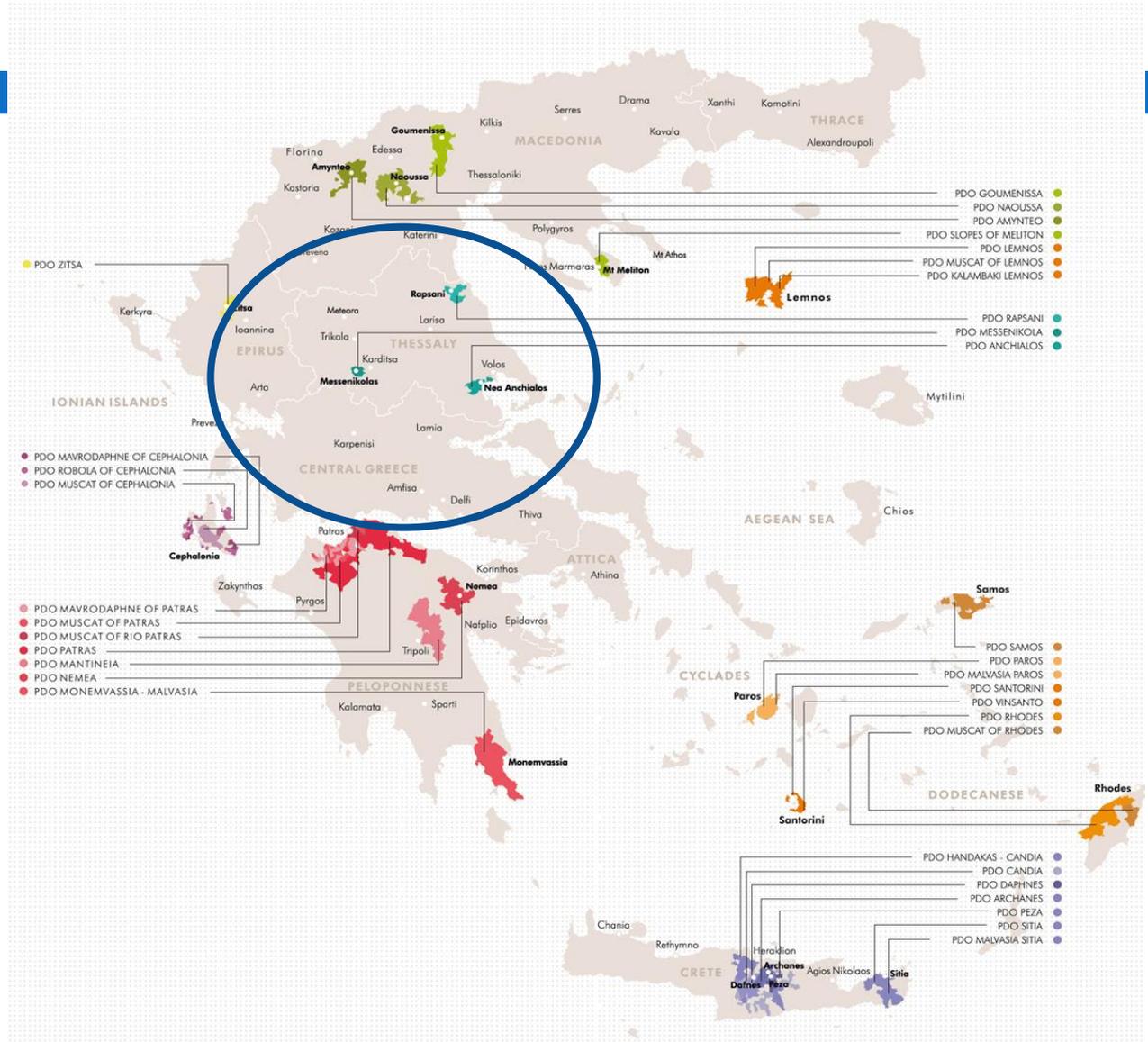
- 中央ギリシャに位置
- 山の斜面に位置



Wines

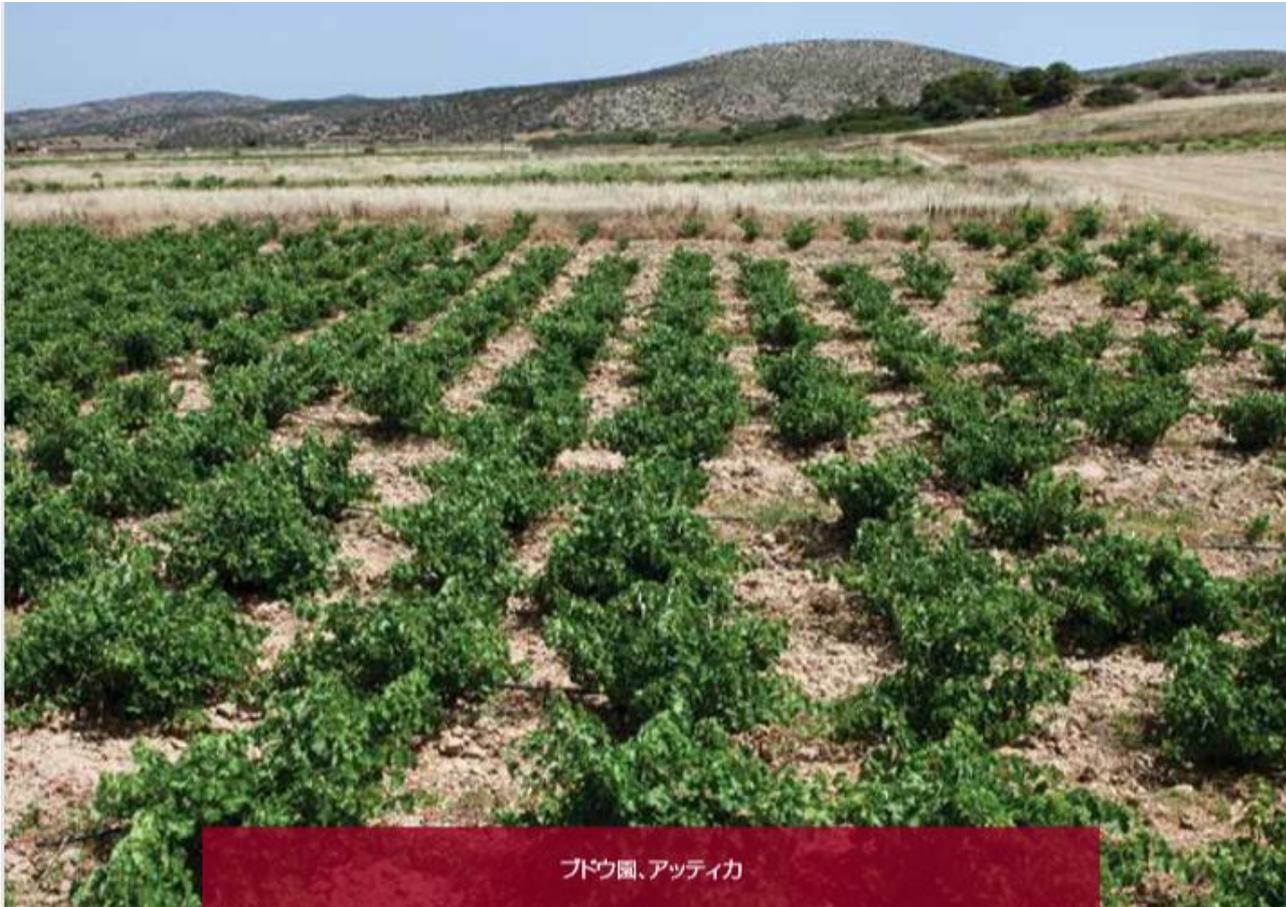
ポドウロ、ラフサニ(テッサリア)

# 中央部



# 中央部

21



ブドウ園、アッティカ

Wines of Greece

# アツテカ、ヴィオティア

22

## アツティカ(アツティキ) ATTICA

- サヴァティアアーノが主体。
- 国際品種も多い。
- 乾燥した地域
- 生産量が多い
- レツィーナの産地

## ヴィオティア VOIOTÍA

- サヴァティアアーノが多く、ロディティスがこれに続く
- レツィーナの産地
- 国際品種の増加

# エヴィア島とフシオティダ

23

## エヴィア ÉVIA

- クレタ島の次に大きな島
- 起伏の激しい複雑な地形
- 主品種はサヴァティアノとシラー
- レツィーナの産地

## フシオティダ FTHIÓTIDA

- 古代から続く産地だが、第2次世界大戦で途絶えた
- シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ

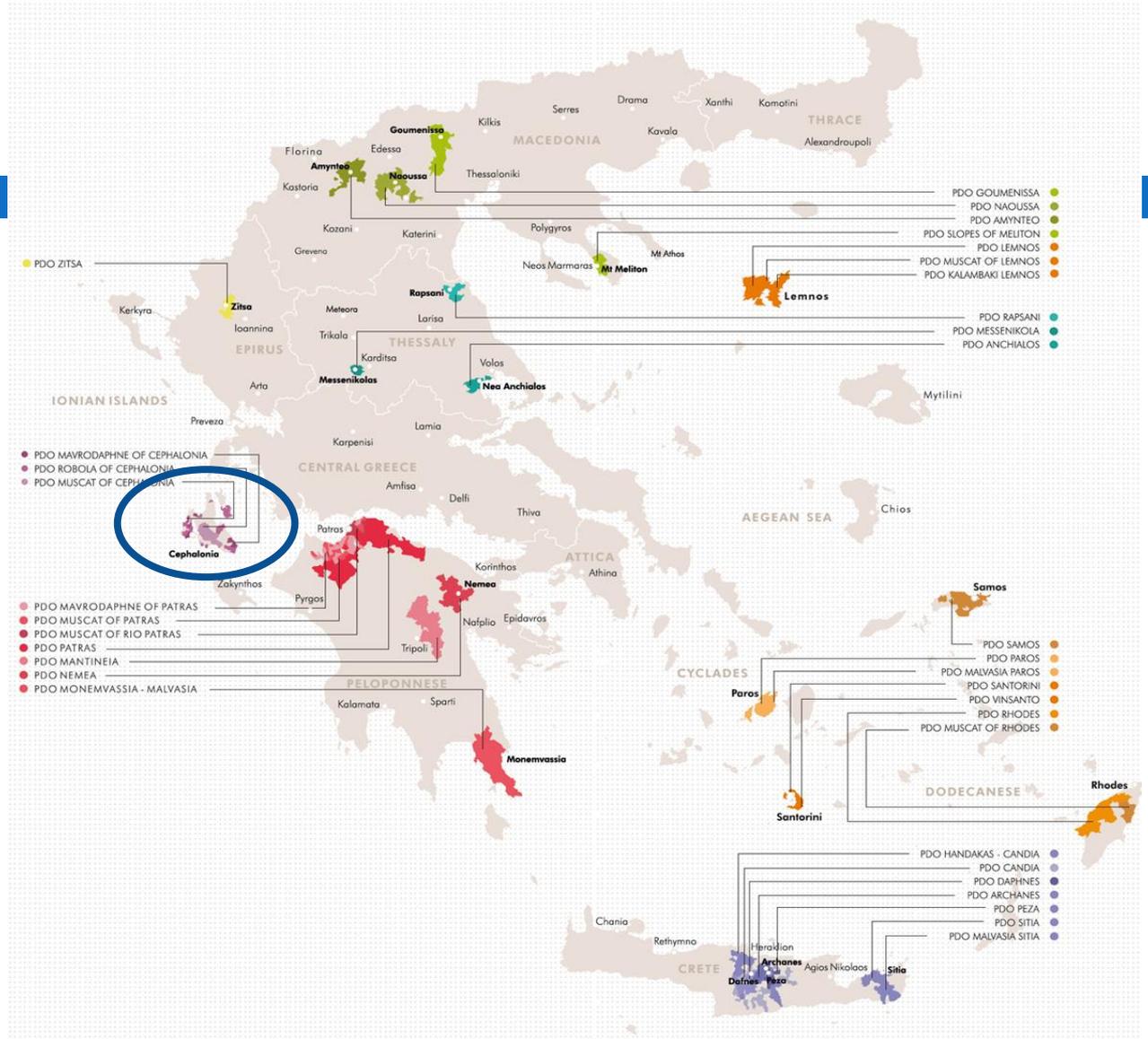
# レツィーナ RETSINA(松脂ワイン)

24

- アッティカ(主にメソギア地域)、  
ヴィオティア、エヴィア島が主産地
- 古代:アンフォラを密閉するのに  
使用。保存料、防腐剤の役割
- 現在:香り付け
- サヴァティアーノ(白)とロディティ  
ス(ロゼ)レツィーナの表記可
- アルコール発酵時に松脂を添加
- 容量比:0.15%~1%
- アルコール度数:10%~13.5%



# イオニア諸島



Wines of Greece

# ケファロニア島

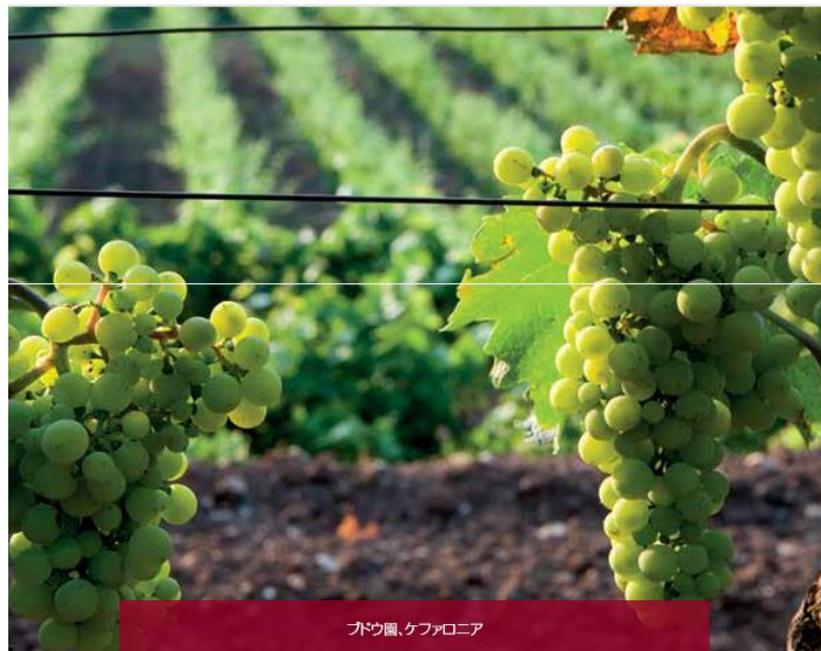
26

## ケファロニア島 CEPHALONIA

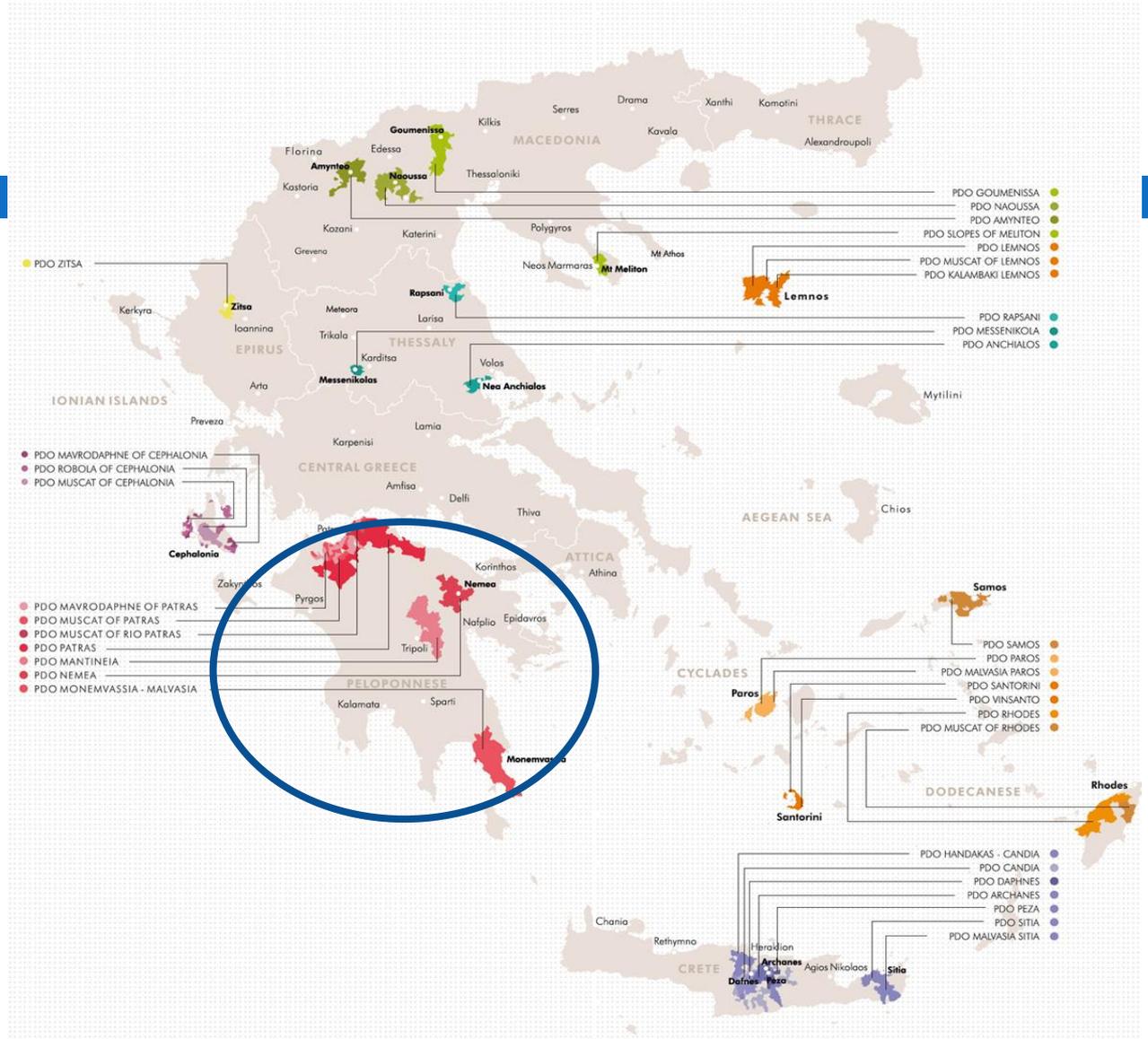
- 石灰岩が主体のエノス山周辺
- ロボラ種主体
- 3つのPDOがある

### PDOロボラ・オブ・ケファロニア(白)

・ロボラ生産者協同組合が全体の85%を占める



# ペロポネソス半島



Wines of Greece

# ペロポネソス半島

28



Wines of Greece

# ペロポネソス半島

29

- 数千年のワインの歴史を持つ
- 中世：モネンヴァシア港からヨーロッパ各地に輸出
- 第二次世界大戦後、中央部や北部の地域のパトラ、マンディニア、ネメア、コリントス湾の産地が有名となる
- 地中海性気候：冬は穏やか、夏は暑い

# ネメア、アルカディア

30

## コリントス(ネメア) NEMEA

- 標高230m～900m
- 北部のナウサと並ぶ高品質産地
- 晩熟で10月末の収穫

### PDOネメア(辛口から甘口赤)

- ・アギオルギティコ
- ・名前はオスマン支配のネメアの呼称に由来
- ・甘口は天日干しまたはフォーティファイド

## アルカディア ARKADÍA

- 中央部の高い山に囲まれた地域
- 涼しく乾燥
- モスホフィレロ(ピンク色)が主体

### PDOマンティネイア(白)

- ・100%モスホフィレロ
- ・辛口の白とスパークリング

# ラコニア、アハイア

31

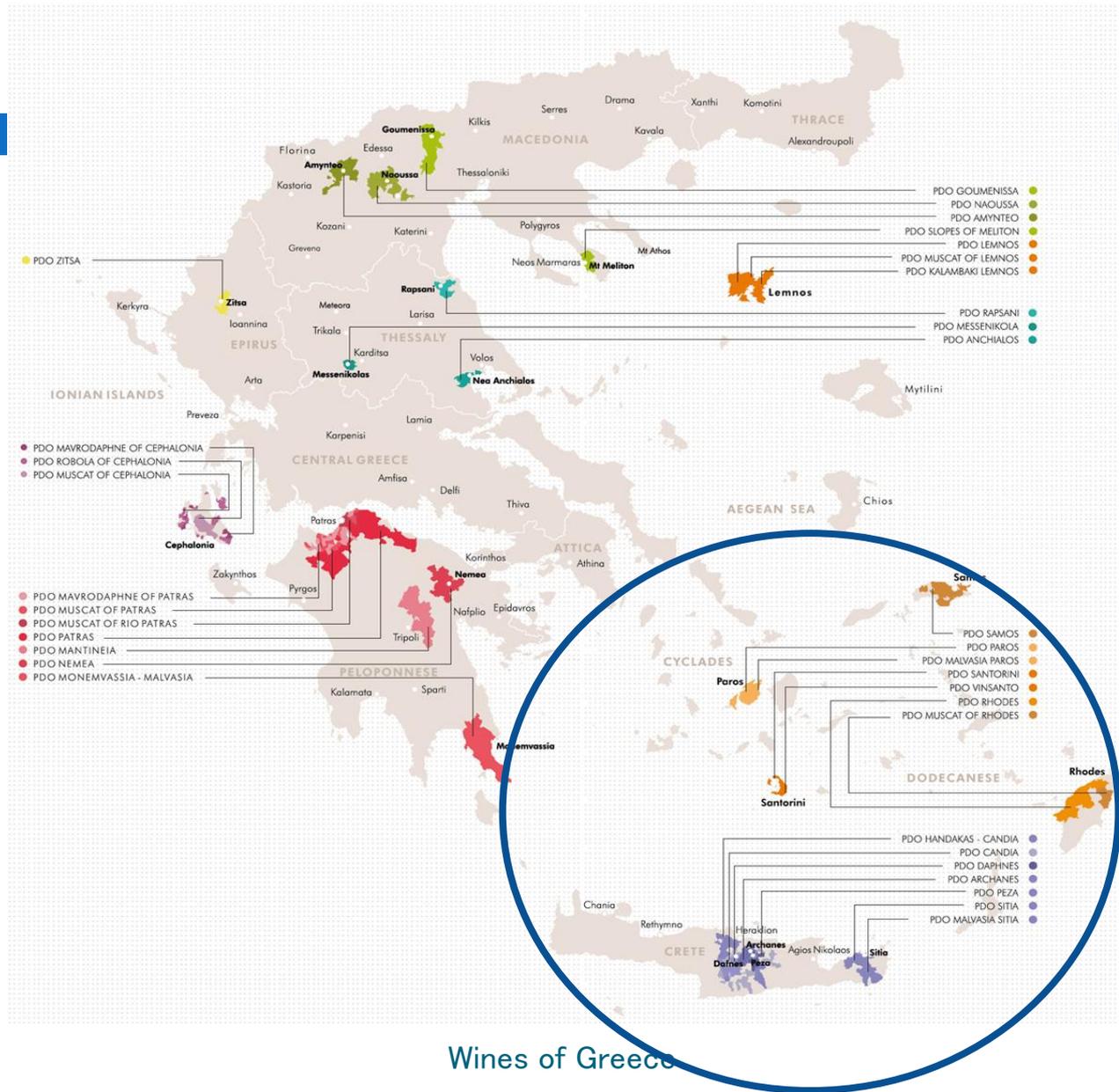
## ラコニア LAKONÍA

- PDOモネンヴァシア・マルヴァジア(白の甘口ワイン)

## アハイア ACHAÏA/イリア ILEIA

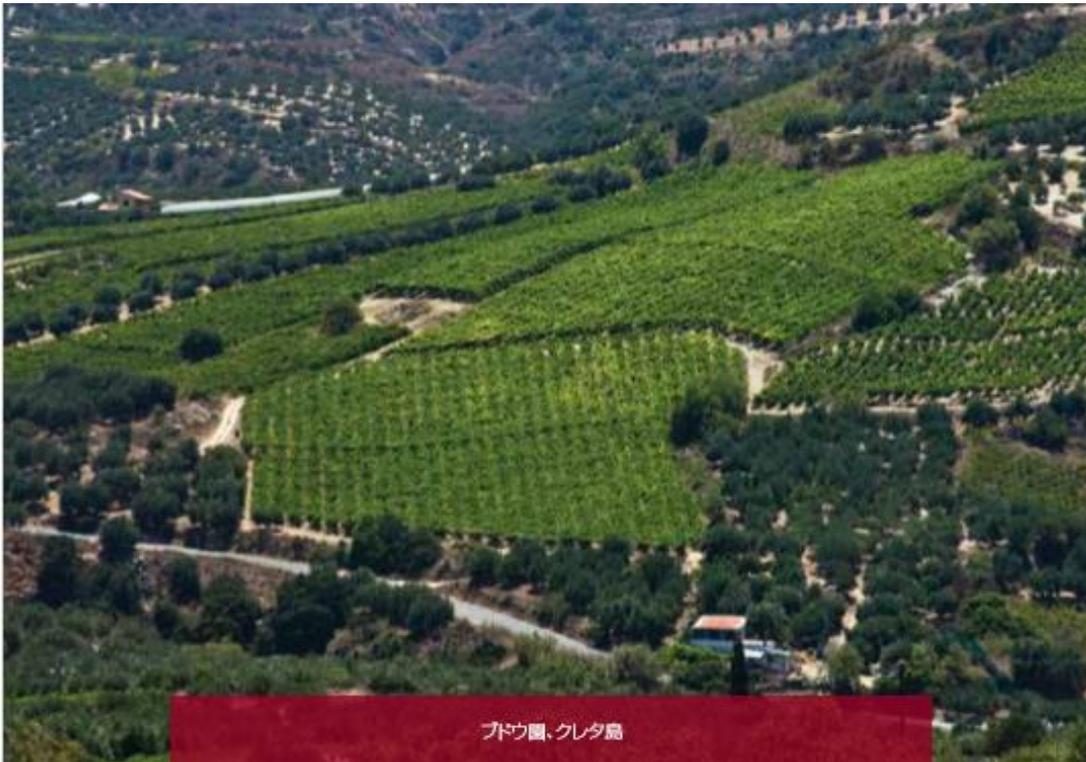
- 生産量はギリシャ最大のブドウ栽培地域
- PDOパトラ:マヴロダフニから酒精強化された甘口
- PDOマスカット・オブ・パトラと、PDOマスカット・オブ・リオ・パトラ

# エーゲ海の島々

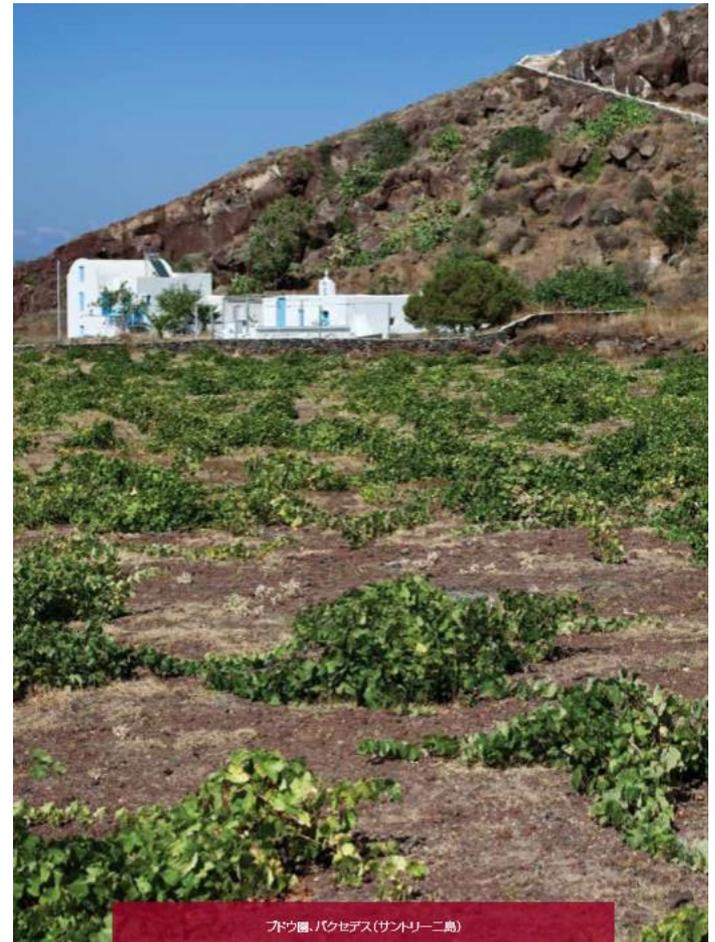


# クレタ島とサントリーニ島

33



ブドウ園、クレタ島



ブドウ園、パクセデス(サントリーニ島)

Wines of Greece

# クレタ島 CRETE



34

- ギリシャ最大の島
- ミノア時代に遡る歴史
- 2000m級の山が東西中央に位置する
- 北側には涼しい北風、南側にはアフリカからの暑い風が吹きつけている
- 山間の北向き斜面に畑がある
- 土壌は埴土と石灰岩、山からの水の供給があり、ぶどう栽培に適する。
- 白品種はヴィディアーンとヴィラナで、主な赤品種としてはコチファリ、マンディラリア、リアティコ
- 7のPDOがある
- 国際品種のグルナッシュとシラー



# アンフォラ

35



Wines of Greece





# クレタ島の主要品種

38

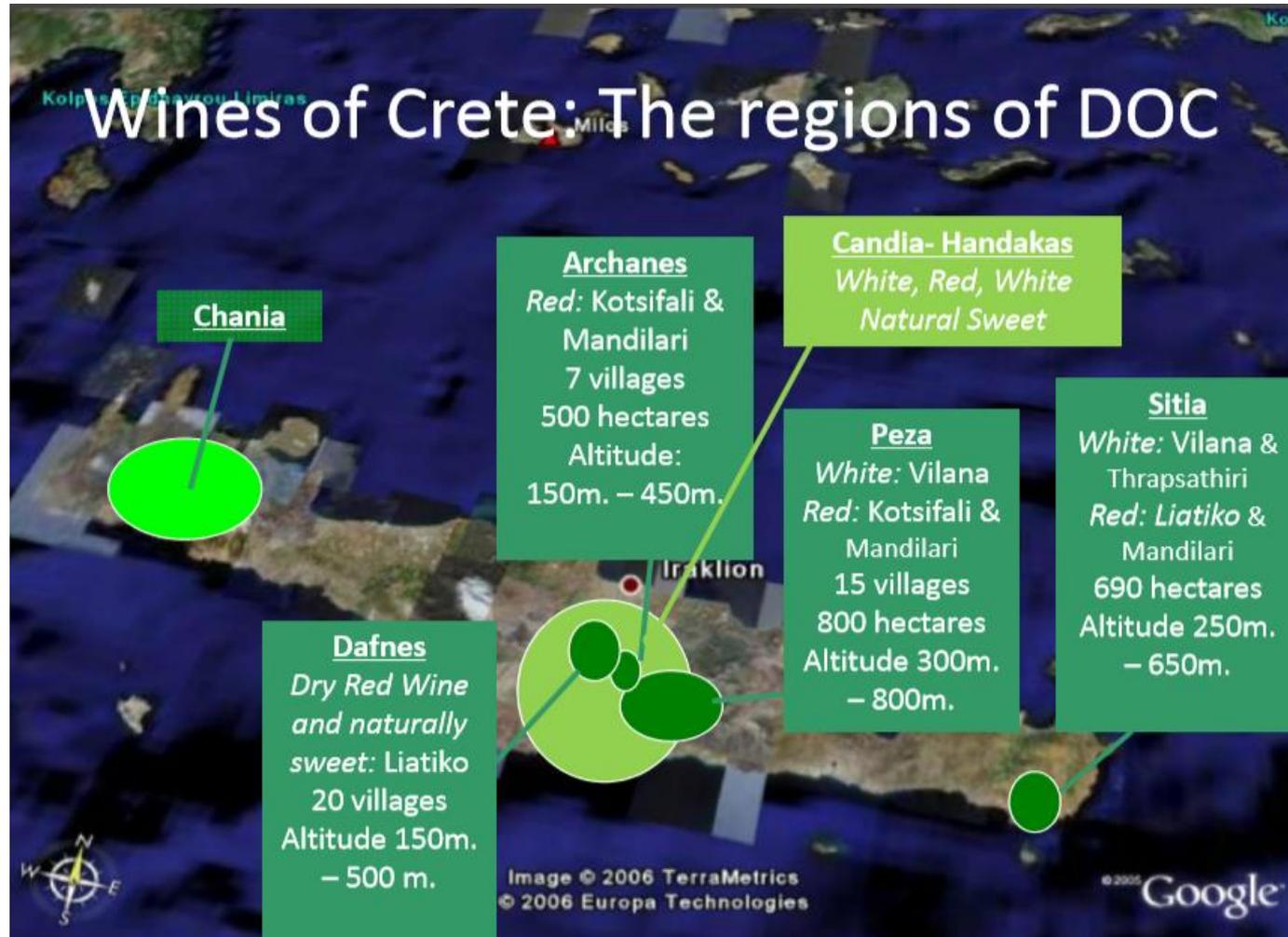
TERMINAL - A   Red Wine	
Type	Variety
RED	Kotsifali
RED	Liatiko
RED	Mandilari
RED	Romeiko

TERMINAL - B   White Wine	
Type	Variety
WHITE	Vidiano
WHITE	Vilana
WHITE	Plyto
WHITE	Dafni
WHITE	Thrapsathiri
WHITE	Muscat Spina
WHITE	Malvazia

# クレタ島のPDOとPGI

39



# クレタ島のPDO

40

## イラクリオン

### IRAKLIO/HERACLION

#### PDOペサ(赤・白)

・白: ヴィラナ(100%)、赤: コチフアリとマンディラリア

#### PDOアルハネス(赤)

#### PDOダフネス(赤: 辛口と甘口)

・アティコ(100%)

#### PDOハンダスカ・カンディア(赤・白)

・白: ヴィラナ(85%以上)、赤: コチフアリとマンディラリア

#### PDOマルヴァジア・ハンダカス・カンディア(甘口白)

## シティア SITIA

#### PDOシティア(赤・白)

・白甘口: リアティコ(100%)の天日干し

・白辛口: ヴィラナ(70%)スラブサシリ(30%)

・赤: リアティコ(85%以上)とマンディリア

#### PDOマルバジア・シティア

・白甘口: アシルティコ(85%以上)、アシリ他

# サントリーニ島 SANTORINI

41

- 3,500年の歴史
- 火山性土(片岩、石灰岩、溶岩と鉄)
- 土壌が砂質でフィロキセラの被害が無い
- 強い北風からぶどうを守る「クルラ」または「アンベリア」と呼ばれるバスケットの仕立て方
- 総面積1,800ヘクタール/85%が白品種(75%がアシルティコ)

## PDOサントリーニ(辛口白)

- ・アシルティコ75%(アシリとアイダニをブレンド)

## PDOヴィンサント(甘口白)

- ・天日干しぶどう/アシルティコ、アイダニ

# サントリーニ島のクルラ仕立て

42



Wines of Greece

# パロス島、ロドス島

43

## パロス島 PAROS

- 夏には強い風「メルテミア」が吹く

### PDOパロス(辛口赤・白)

- ・白:モネンヴァシア
- ・赤:モネンヴァシア(赤)とマンディラリア(白)とを2:1の割合でブレンドまたは混醸

### PDOマルヴァジア・パロス(甘口)白

## ロドス島 PHODES

- 標高2,216メートルのアタヴィロス山の斜面

### PDOロドス(赤・白)

- ・白:辛口から甘口、スパークリング
- ・アシリ(70%以上)
- 赤:マンディラリア

### PDOマスカット・オブ・ロドス(甘口)

- ・マスカット・トラニ、ホワイトマスカット

# サモス島、リムノス島

44

## サモス島 SAMOS

- マスカット・オブ・サモスは 19世紀半ば以降にヨーロッパで有名になった

**PDOサモス**: 100%ホワイ  
トマスカットの甘口

## リムノス島 LEMNOS

- 土壌は火山性土壌と石灰質

**PDOリムノス**: リムニオの赤ワイン、90%リムニオと10%マスカット・オブ・アレクサンドリアを用いた甘口ワイン

# 甘口ワイン

45

## リキュールワイン

- ・ヴァン・ドゥー：発酵前に酒精強化
- ・ヴァン・ドゥー・ナチュレル：発酵中に酒精強化
- ・ヴァン・ドゥー・ナチュレル・グラン・クリュ：厳選されたぶどう
- ・天日干しリキュールワイン：天日干したぶどうから、その生産過程の段階で酒精を加えて造るワイン

## ヴァン・ナチュレルマン・ドゥー

- ・天日干ししたぶどうを原料に酒精強化しない

## 甘口ワインの主産地

サモス島、リムノス島、ロドス島、サントリーニ島、パロス島、ラコニア、アハ  
イア、ケファロニア島、クレタ島

σας ευχαριστώ



ありがとうございます

