（13面から続く）

トランとの関係性を深めるため、業務用を中心に高級パスタの取り扱いを開始。より専門性の高いイタリアンを重視していく。「ワインは食ありきで存在している。食文化として魅力を伝えていきたい」。

取り扱い生産者も2社増加（トスカーナ州モンタルチーノの「ラ・ジェルラ」とエミリア・ロマーニャ州の「ノエリア・リッチ」）し、26年には3社を増やす予定。

ほか、和食へのアプローチも地道に展開。ナチュールについても、露出を増やしていく構え。

ガルナッチャ／グルナッシュの国際プロモーション

ワインの主要品種の一つである、ガルナッチャ（西語）／グルナッシュ（仏語）が存在感を高めている。現在、スペインのガルナッチャ・オリヘン協会と、フランスのルシヨンワイン委員会は「欧州産ガルナッチャ／グルナッシュ クオリティワインプログラム」として、数年にわたってアジア地域でプロモーションを展開しており、日本での認知度も徐々に高まっている。潜在的に味わいが支持されていることを追い風に、さらなる認知拡大に努める。プロモーションの手応えや現状について、カロリナ・デ・フネス氏（ガルナッチャ・オリヘン協会）とエリック・アラシル氏（ルシヨンワイン委員会）に話を伺った。

左からカロリナ氏、エリック氏

――両者は現在、世界でどのようなプロモーションを行っているか

カロリナ氏　日本、中国、台湾、韓国で3年にわたってプロモーション活動を行った。さらに直近の2年は、EUの高品質ワインのプロモーションの一環としてもアジアで展開しており、延べ6年近く取り組んでいる。

――手ごたえは

カ　生産者からは「今ほどガルナッチャを売りやすくなっている時代はない」という声が上がるほど、世界的にこの品種への認識や理解が深まっている。

実際に、国際的な調査機関の報告やイベントでのフィードバックを見ると、毎回参加者の理解度や認知度が上がっている。

日本の一般消費者を対象に行った調査で、赤ワインで「どの品種を選ぶか」を尋ねたところ、ガルナッチャは8番目にランクインしている。ガルナッチャはブレンドで使われることが多いので、知らずに飲んでいる人たちも多数いるだろう。そう考えると、実際はイメージよりも馴染みのある品種といえる。

品種ごとにその品質レベルを評価する調査では、10段階評価で8点以上を獲得しており、ガルナッチャの品質は高いと受け止められている。また、当方主催の試飲会に来場した業界関係者の70％以上がすでにグルナッシュを取り扱っているとの回答もあった。

――現時点での課題は

カ　日本市場に限らず、世界的にアルコール消費量が減っていることだ。若い世代が、よりアルコールやワインを飲まなくなってきている。一方で、私たちはワイン産地として素晴らしいものをたくさん持っている。それらを、どう訴求していくかが課題だ。

若い世代のアルコール離れを受け止め、造り手たちはアルコール度数の低いワインや、ノンアルコールのワインを造るなどのアプローチも行っている。スペインのDOのなかには、今まで伝統的に赤ワインを造っていた地域が、白やロゼ、赤でもよりフレッシュなタイプを造り始めている。

DOカリニェナでは、新たなブランドキャンペーン「ガルナッチャ10」を立ち上げた。地域の生産者が、アルコール度数11％未満のワインを持ち寄り、共同で展開するものだ。

新たな切り口のアイテムで若年層にアプローチする狙いもあるが、英国では酒税改正があり、アルコール度数が11％未満と、11％以上で税金が3ポンド変わることになったことも背景にある。

エリック氏　ルシヨンでは、1万5000haという広大な畑で1000の栽培農家が従事している。どんなことでも順応し、対応していなかければならない。それはスペインだけでなく、フランスでも同じ状況だ。

その土地ならではのユニークなワインをプロモーションするときは、認知度を高める目的で展開する。珍しいものほどやりやすいだろうし、造り手は自分たちがよいと思うものを造る。だが、「ガルナッチャ10」は、飲み手が求めるものにフォーカスしてワインを造っている。アルコール度数の低いワインを造るべきことを、造り手側も理解する必要があった。

本来、こうした革新的な取り組みは多くの契約農家があり、生産量の多い大手が行うものだ。しかし、生産規模の小さい造り手であっても、アルコール度数の低いアイテムの生産に乗り出してきている。待ったなしの状況だ。

――日本で最も好まれそうなガルナッチャのスタイルは

カ　35～54歳を対象に行ったアンケート調査では、赤ワインが好まれる傾向がわかった。

エ　ワインが飲まれるシーンには、家庭消費のほか、ウェディングや誕生日などの大きなイベントがあると認識している。

食べ物との組み合わせもあるが、白は酸とミネラル感があって飲みやすいものが一つ。赤なら、果実感があってストレートに飲みやすいもの。シャンパーニュ製法で造られるスパークリングは白でもロゼでも好まれるだろう。

そして、リヴザルトなどの甘口の酒精強化ワイン。特に酸化的なスタイルのものは、醤油を使った料理や、小豆を使った和菓子のようなデザートとも合うだろう。

日本では古いヴィンテージの酒精強化ワインが楽しまれている。熟成に対する魅力が日本ではよく理解されている。