リオハ、クリアンサやレセルバを超えた熟成ヴィンテージの取り扱いを小売店に呼びかけ

瓶内熟成がワインに複雑さや個性をもたらし、飲み頃のワインを求めるレストランに商機を生むとリオハが説明

2026年11月21日（土）



スペインのワイン産地リオハは、小売店やレストランに対し、より熟成したヴィンテージにも目を向けるよう呼びかけている。瓶内熟成によって、ラベルに記載された熟成期間を超えて、ワインに複雑さや個性、商業的価値が加わる可能性があるとしている。

リオハは2026年11月、ログローニョから発表した声明で、クリアンサ、レセルバ、グラン・レセルバという伝統的な格付けは、出荷までの熟成期間を示すため、購入者にとって今も有用な目安だと述べた。一方で、こうした法的なカテゴリーを、ワインが持つ熟成の可能性や理想的な飲み頃と混同すべきではないとしている。

この違いは、酒販店やレストランの仕入れ担当者にとって重要だ。リオハによると、特に輸出市場では、購入後すぐに飲めるワインを求める消費者が多く、自宅で何年も保管する必要のあるボトル

は敬遠されがちだ。同産地の確立された格付け制度は、そうした需要に応えている。同時に、リオハが紹介した輸入業者やワイン業界関係者は、熟成したリオハのヴィンテージをそろえることで、店舗やワインリストで提供できるスタイルや熟成度の幅が広がると指摘した。

輸入業者Schlumbergerの最高経営責任者、Rudolf Knickenberg氏は、リオハはさまざまなスタイルの熟成ワインを、他の一部の銘醸地と比べても手の届きやすい価格で提供していることで知られると述べた。また、この格付け制度は若い世代が熟成ワインに親しむ助けにもなると語った。

リオハがさらなる熟成の可能性を訴える背景には、多くのワインの造り方がある。同産地の声明によると、生産者はブドウの選定から、樽と瓶で長期熟成させるための醸造上の判断に至るまで、初めから長期熟成を見据えていることが多い。リオハは、気候や標高の多様性によって、熟成に必要な酸を備えた凝縮感のあるワインが生まれるとしている。テンプラニーリョに加え、グラシアーノやマスエロといった伝統品種が、ブレンドに酸やタンニン、骨格をもたらす。

セラーでは、生産者が目指すスタイルに合わせて、オーク樽での熟成期間や、その後の瓶内熟成期間を調整するとリオハは説明する。歴史あるワイナリーの中には、瓶内熟成を独立した重要な熟成段階と位置づけ、特定の個性に達するまで、ワインを何年も保管してから出荷するところもある。

リオハによると、長期熟成が可能なのはグラン・レセルバに限らない。高品質のレセルバや、より現代的で産地の個性を重視したスタイルで造られる上級ワインも、何年にもわたって良好に熟成する可能性がある。最も重要なのは、ワインのもともとの品質とバランス、そして瓶詰め後の保管状態だという。

輸入業者DeunaのRalf Kastner氏は、その一例として2001年のPrado Eneaを挙げた。同氏によると、このワインは約25年を経て熟成の最適な段階に達し、果実味、溶け込んだオークの風味、フレッシュさ、きめ細かなタンニンが調和していた。

ワイン業界にとって、こうした熟成の過程は商機にもなり得る。リオハによると、瓶内熟成した古いヴィンテージをそろえれば、小売店やレストランは、ボルドーやブルゴーニュの最高級品に結び付けられる価格帯に踏み込まずに、熟成段階の異なるワインを提供できる。Zeter Weinの事業開発マネージャー、Ana Margareto氏は、リオハは品質と熟成の可能性の両面で、これらの産地と競えると述べた。

リオハは、赤ワインにとどまらず、議論の幅を広げようとしている。同産地によると、白のリオハは長期熟成の歴史があるにもかかわらず、その熟成力は十分に認識されていない。主要な白ブドウ品種の一つであるビウラは、オーク樽で発酵または熟成させ、澱とともに長期間置くこともあるワインによく使われる。最良のものは、フレッシュさを保ちながら数十年熟成できるとしている。

Margareto氏は、López de Herediaの1973年産Viña Tondonia Blancoを印象的な例として挙げた。瓶内で数十年を経た後も、グラスに注いで数分のうちに新たな香りや味わいが次々と現れたという。

こうした特徴は、熟成した白のリオハをレストランで特に活用しやすくする可能性がある。リオハによると、この産地の熟成した白ワインには、快活な酸に支えられた旨味、スパイス、ナッツの風味がよく見られ、キノコや熟成チーズ、こくのある魚料理などに合わせやすい。小売店にとっては、リオハを主に赤ワインと結び付けている顧客を驚かせる機会にもなる。

同産地は、熟成ワインを推す取り組みを、消費者の購買習慣の短期化への対応という側面からも位置づけた。Bodegas Rioja Weinhandels GmbHのRüdiger Dickhöver氏によると、顧客の大半は今もすぐに飲めるワインを好むが、どのくらいの期間、さらに熟成できるかを明確に案内すると、関心を示す人がいるという。記念日など、5年後や10年後の機会に向けて意図的にボトルを保管する購入者もいると同氏は話した。

リオハは約100キロに広がり、規制評議会によると、600を超えるワイナリーと14,000人の栽培農家がある。Consejo Regulador de la Denominación de Origen Calificada Riojaは1925年6月6日に設立され、2025年に創立100周年を迎えた。同産地のワインは、100を超える国際市場で販売されている。