

スペインにおけるワイン醸造業の 発展過程とその地域的差異

齊 藤 由 香*

Regional Differences in the Development of the Wine Industry in Spain

Yuka SAITO *

Abstract

This paper analyzes regional differences in the development of the wine industry in Spain through a comparative study of five wine-making regions: Jerez, Rioja, Penedès, La Mancha, and Ribeiro. Initially, in this study, the author pays attention to the fact that the market structure for wine is very fragmented. Concerning quality, there is a wide diversity of consumer preferences for wine; on the other hand, the market scale varies with the product from local to international. This implies that the strategy of what type of wine they produce or on which market they put their products should influence the development process that one wine-making region would pursue. In this study, the quality of wine and its market scale are adopted as criteria to argue the different patterns of development of wine-making regions.

After a brief review of the history of the Spanish wine industry from the beginning of the 19th century to the present, 56 wine-making regions certified as Denomination of Origin (Denominación de Origen) are classified into six types by the quality of wine and its market scale. Subsequently, the development of the wine industry in the selected regions, which represent six types, is examined in terms of physical environment, accessibility to market, and vinification technique, as well as some changes of circumstances such as evolution of the transportation system or shifts of preference for wine among consumers.

The comparison of five wine-making regions shows that regional differences in the development of the wine industry are generated by a complicated interaction among such regional factors as physical environment, geographical location, and role of entrepreneurs.

Key words: wine industry, physical environment, geographical location, entrepreneur, Spain
キーワード: ワイン醸造業, 自然条件, 立地条件, 企業家, スペイン

* 名古屋大学大学院文学研究科・院生

* Graduate Student, Graduate School of Letters, Nagoya University

1. はじめに

1) 問題意識と研究動向

農産物加工を主体とする食品加工業は、農業国であった 20 世紀初頭までのスペインにとって国民経済を支える重要な産業の一つであったばかりでなく、今日においても国内・国外の資本の積極的な経営展開によって成長を続けている部門である。なかでもワインは、オリーブ油、柑橘類の加工品とともに代表的な地中海産品としてスペイン内外の市場において重要な地位を占めてきた。

ワイン醸造業の発展過程を検討する際には、高度に分節化したワインの市場構造に着目する必要がある。すなわち、ワインに対する消費者の需要は上質ワインから大衆ワインまで多岐にわたり、市場の空間的範囲も地元市場から国際市場にいたるまで極めて多様である。たとえば、品質を高めることによって発展する場合もあれば、大衆ワインの産地であっても商圏の拡大によって成長する場合もある。あるいは、品質、商圏のいずれの面でも向上がみられず停滞する場合も考えられる。このように、どのような品質や商圏を指向するのかは産地によってさまざまであり、これが産地間にみられる発展過程の違いとなって表れている。

このような分節化した市場構造が形成されてきた背景には、ワイン醸造業の存立基盤にみられる地域的多様性がある。まず、ワインの原料となるブドウは、腐敗性が高く、遠方から運ぶことが困難なため、栽培地域の自然条件がワインの品質に大きな影響を与える。ブドウは、オリーブや柑橘類といった他の地中海農産物と比較して自然条件への順応性が高いが、良質なワインを生産するためには気候や土壌に関する適切な条件が必要となる。すなわち、ブドウの生長や成熟を促すのに十分な気温や日照量、生長サイクルに合わせた年間降雨の配分が必要であり、これがブドウの酸度や糖度のバランス、ひいてはワインの品質を規定する。また、砂礫質土壌、石灰質土壌などの水はけのよい土地ほど、ブドウが必要な水分や養分を求めて地中深くまで根を伸ばすため、良質なワインをつくるのに適している (Unwin, 1996, 42 -

46)。

醸造技術もワインの品質を左右する重要な条件である。ワインの出来は、アルコール発酵期間中の温度や、熟成期間、用いられる樽の種類などによって左右されるため、品質の高いワインをつくるためには高い技術力が求められる。また、産地ごとに伝統的に受け継がれてきた独自の醸造方法があり、これがワインの個性や特徴を規定していることが多い。

さらに、近年では他の主要なワイン生産国と同様に、スペインでも原産地呼称制度が設けられ、最終製品の品質が制度的に管理されている。後述するように、原産地呼称の認められた産地では、定められた生産地域内で栽培された認定種のブドウを使用し、一定の条件に基づいてワインの熟成を行うことが義務付けられている。このように、ワイン醸造業は制度的にも地域との結びつきが強められている産業といえる。

もとより、スペインワイン醸造業の発展過程については、スペイン人をはじめヨーロッパの研究者によって一定の研究蓄積がある。全国スケールでスペインワイン醸造業の発展過程を明らかにした代表的な研究として、Carnero i Arbat (1980)、Pan-Montojo (1994) が挙げられる。これらの研究ではワイン醸造業の時系列的な発展・衰退の過程は把握されているものの、全国スケールでの分析であるため、個別産地に関する分析は断片的なものにとどまっている。

それに対して、個別産地の発展過程については、主にスペイン人研究者によるモノグラフィー的な研究 (Mestre i Raventós, 1987; Palacio Sánchez, 1991; Ciurana, 1991; Santos Solla, 1992; Maldonado Rosso, 1999; Rexach, 2000; Huetz de Lempes, 2000; Sauleda Parès, 2000; Sánchez, 2001 など) に加え、全国の産地を対象に詳細な分析を行った Huetz de Lempes (1967, 1993) による成果など、相当の蓄積がある。これらの研究は、個別産地の発展過程を明らかにするなかで、自然条件や伝統的な醸造技術、製品の特性やその販路など、ワイン醸造業の地域的諸相に詳しく言及している。しかし、こうした地域的条件が産地

の盛衰とどのようにかかわっていたのかといった視点には乏しい。また、これらの研究は各産地の発展過程を個別に追っているため、スペインという一国スケールでみたときに、産地間の相対的な位置づけがどのように変化したのかを明らかにしていない。

他方、鉄道の発達、ブドウの病害虫による被害、原産地呼称制度の成立など、特定の事象に焦点を当てワイン醸造業の発展過程を検討した研究も行われている（Gómez Mendoza, 1982, 1984; Guisado, 1983; Arroyo Ilera, 1993 など）。これらの研究は、個々の事象がワイン醸造業の発展にいかなる影響を与えたのか、またその影響が地域によってどのように異なっていたのかを知るうえで有益な情報を提供しているものの、それらの影響を複合的に考察するには至っていない。

2) 目的と方法

以上のような研究動向を踏まえ、本研究ではスペインワイン醸造業の発展過程を、品質、商圏の両面で各々異なる発展の経路をたどってきた複数産地の比較分析を通じて明らかにすることを目的とする。その際、自然条件や醸造技術といった地域的条件とともに、需要の変化、交通システムの発達などの外部環境の変化を考慮し、これらが各産地の発展をいかに規定し、その結果として産地間の相対的地位がどのように再編されたのかを検討する。具体的には、以下のような手順で研究を進める。

まず、19 世紀以降におけるスペインワイン醸造業の発展過程を時系列的に概観し、どのような外部環境の変化がスペインワイン醸造業の盛衰をもたらしたのかを把握する（ 章）。19 世紀にまで遡るのは、この時期に手工業的生産から工業的生産への転換によって各産地の発展基盤が形成されたこと、また流通機構の変化や消費構造の多様化を背景にワイン醸造業が歴史上最も画期的な変化を遂げたことによる。

次に、産地の発展過程の特徴を示すものとして品質、商圏の二つの指標を取り上げ、現在のワイン醸造地域の類型化を行う（ 章）。その際、スペインではワイン醸造業に関する基本的な統計資料

が原産地呼称ごとに整備されていること、原産地呼称制度のもとで生産地域が地理的に限定され、その内部での相対的な均質性が保たれていること、原産地呼称ごとに商品イメージや市場での評価がある程度確立されていることなどを考慮し、原産地呼称認定産地を分析の基本単位とする。

さらに、 章の各類型から代表的な産地を一つずつ抽出して、先述の地域的条件や外部環境の変化と関連させながら、各産地の発展過程を具体的に明らかにする。そして、これらを比較検討することによって、いかなる条件がワイン醸造業の発展過程における地域的差異をもたらしたのかを考察する（ 章）。

なお、本研究の分析は先に挙げた先行研究を中心とした文献資料、スペイン農水食糧省から刊行されている各種統計資料、ならびに 2001 年 12 月と 2002 年 9 月にスペインで実施した現地調査の結果に基づくものである。全国スケールのワイン醸造業の発展過程を把握する際には、既存の文献資料の総合的検討、および生産量などに関する経年データの分析を行うとともに、農水食糧省への聴き取り調査で得られた情報を参考にした。また、産地の類型化や個別産地の発展過程の検討にあたっては、文献資料と統計資料を基本としつつ、リオハおよびリベイロの統制委員会と経営形態の異なる複数の醸造所において聴き取り調査を行うことで、醸造方法、醸造所の経営形態の違いなどに関する実態把握に努めた。

II. 19 世紀以降におけるスペインワイン醸造業の発展過程

1) 19 世紀におけるスペインワイン醸造業

今日スペインで観察されるワイン醸造地域の分布は 16 世紀から 18 世紀にかけて形成されたものであり、19 世紀初めにはワイン生産は全国各地で行われていた（Huetz de Lemps, 1993, 53）。ただし、ワインは重量のわりに低付加価値であるうえ、腐敗性の高い製品であるため、商業的ワイン生産の発展にとっては市場への近接性が重要な問題となった。

Gómez Mendoza（1982）によると、スペイン

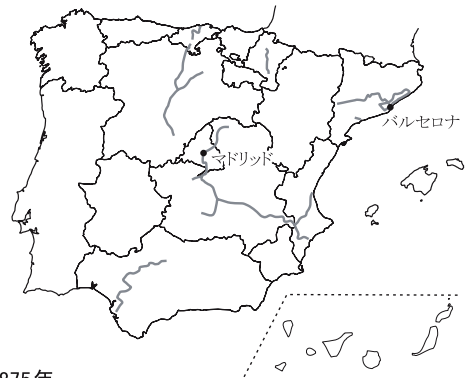
の内陸部では鉄道が登場する以前の 19 世紀半ばまで、物資の輸送のほとんどが劣悪な道路の上を口バや馬を用いて行われていた。そのため、陸上輸送には多くの時間を要しただけでなく、一回あたりの運搬量が限られたために輸送費も高かった。輸送手段を欠いた内陸部の集落では、販路拡大への期待感の欠如が醸造技術の発達を妨げ、一般に低品質なワインがつくられていた。よって、内陸部のブドウ栽培地域でつくられたワインは地元市場で消費されることがほとんどであった。19 世紀前半の内陸部では、こうした交通システムの不十分さと醸造技術の未発達さが悪循環となり、商業的ワイン生産の発展を妨げた。

これに対して、安価な海運を利用してワインを輸送することのできた沿岸部の産地は、早くから遠隔地交易によって栄えた。主な輸出拠点、地中海沿岸部のカタルーニャ地方やバレンシア地方、南部アンダルシア地方のヘレスとマラガ（図 4 参照）であり、カタルーニャとバレンシアは主に蒸留酒、ヘレスとマラガは酒精強化ワインを北西ヨーロッパやアメリカ植民地に輸出した。蒸留酒、酒精強化ワインのいずれもアルコール度数が高く傷みにくい製品であり、こうした製品の耐久性が長距離輸送を可能にしていた。

ところが、19 世紀後半以降、新たな輸送手段として鉄道が登場し、陸上輸送がより円滑に行われるようになると、ワイン醸造業は全国的な発展を見た。Cordero y Menéndez (1978) が指摘するように、スペインにおける鉄道建設は 1853 年～1866 年と 1873 年～1896 年の二つの時期に急速に進められ、この間にスペインの鉄道網は全国的に普及した（図 1）。その結果、地域間取引が活発化し、国内市場の統合が進むとともに、19 世紀後半以降の人口増加や所得水準の向上と相まってワインの国内消費が増加した。鉄道の発達により、輸送費が大幅に低下しただけでなく、腐敗しやすいワインを遠隔地にまで出荷することが可能になったため、内陸部におけるワイン生産の拡大が促された。

国内市場の成長に加えて、19 世紀後半におけるスペインワイン醸造業の発展をもたらしたのが、

1860 年



1875 年



1890 年



図 1 スペインにおける鉄道網の発達（1860～1890 年）。Comin Comin *et al.* (1998) により作成。狭軌の路線を除く。

Fig. 1 Expansion of railways in Spain (1860～1890).

輸出の拡大である。アメリカ植民地の独立や北西ヨーロッパ市場における需要の変化を背景に、これらの地域への蒸留酒や酒精強化ワインの輸出がもつ重要性は次第に低下した。これに替わって、重要な地位を占めるようになったのがフランスへの大衆ワインの輸出である。

19世紀後半のヨーロッパでは、オイディウム病、ミルドウ病、フィロキセラ害虫¹⁾といったブドウの病害虫が次々と発生し、各国のブドウ栽培地域を襲った。なかでも、世界最大のワイン生産国であり消費国でもあったフランスは深刻な影響を受け、ワイン生産の不足分をスペイン、イタリア、ポルトガルなどの周辺生産国から補わざるを得なくなった。とくにスペインは、フランスと地理的に近接しているうえに、その濃厚色でアルコール度数の高い赤ワインがフランス産ワインとのブレンドに向いていたために、最も重要な供給元となった。

フランスによるワインの大量購入は、スペインの輸出発展に大きな影響を与えた。とりわけ、1870年代後半以降フィロキシセラの被害が深刻化し、ワインの生産量が急減すると、フランス政府はスペイン政府との間で1877年に通商協約を、1882年には通商条約を締結し、ワインの輸入関税を大幅に引き下げた。このことを背景に、スペインのワイン輸出はフランスのワイン生産量の減少と連動するように急速に拡大し、輸出総量は1876年から1891年の15年間に約8倍に増加した(図2)。このように未曾有の輸出増加を経験した1870年代～1880年代の時期は、スペインワイン醸造業の「黄金時代」(Pan-Montojo, 1994, 150)とよばれ、ブドウ栽培、ワイン生産ともに目覚ましい発展を遂げた。当時のフランスから求められていたのは専らブレンド用の大衆ワインであったため、品質の良し悪しにかかわらず、つくれば売れた。また、この時期にはすでに鉄道網が全国に普及していたため(図1)、鉄道によって大量のワインをフランスへ輸出することが可能となった²⁾。よって、フランスの需要に合ったワインをつくり、かつ鉄道へのアクセスのよい地域は輸出によって大きな利益を上げることができた。

(百万Hℓ)

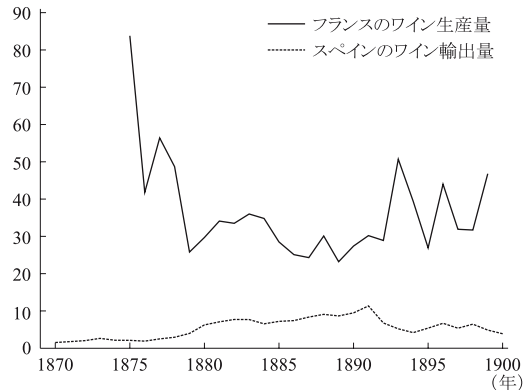


図2 フランスのワイン生産量とスペインのワイン輸出量の推移(1870～1900年)。
Carnero i Arbat (1980)により作成。フランスの生産量は1875～1899年の推移を示す。

Fig. 2 Evolution of wine production in France and wine exports from Spain (1870 – 1900).

しかし、こうした単一市場への輸出に依存した繁栄は長くは続かなかった。1892年、先の通商条約が撤廃され、フランス側で再び輸入関税が引き上げられると、スペインから同国への輸出は次第に後退した。またフランスは、自国のブドウ畑がフィロキシセラから回復するにつれて、スペインからのワイン購入を制限するようになり、代わりに植民地アルジェリアからの輸入を増やしていった。他方、スペインにおいても1890年代以降フィロキシセラの被害が全国に広がり、国内のワイン生産が大きな打撃を受けるとともに、1870年代以降国内で生産されていた偽造ワイン³⁾が国際市場に流布するようになると、スペインワインに対する評判が下落し、販売は低迷した。こうした状況が輸出不振に拍車をかけ、ワイン醸造業は深刻な危機に直面することになった。

2) 20世紀以降のスペインのワイン醸造業

20世紀初頭ワイン販売の低迷が続くなか、農政関係者やワイン生産者の間では従来のような大衆ワインの生産にとどまらず、品質を重視したワインづくりを行うことこそが、当時の危機的状況を打開する唯一の方策であるという意識が高まった

(Pan-Montojo, 1994, 348)。そこで、その布石として1932年には「ワイン憲章(Estatuto del Vino)」が制定され、地理的呼称の規制と保護を目的とした原産地呼称(Denominación de Origen、略してDO)制度が成立した。後述するように、原産地呼称の認定を受けた産地にはブドウ栽培やワイン醸造に関する厳しい規制が課せられ、産地ごとに品質管理が行われるようになったため、これがスペインワイン全体の品質改善に結びついた。1932年の時点で、統制委員会(Consejo Regulador)の設置と法規の遵守を条件に、28の地域が原産地呼称の認定を受けた。しかし、最終的な認可を受けるためには、統制委員会の結成から法規の作成・承認まで一連の手続きを経ねばならないため、実質的に認定産地において原産地呼称制度が機能し始めるまでには数年を要した。したがって、当初正式に原産地呼称制度が成立したのはヘレスとマラガの2産地のみであり、その他の産地が誕生するのはスペイン内戦(1936～1939年)後のことであった(Arroyo, 1993, 255)。

品質の改善をもたらしたもう一つの重要な契機は、醸造の近代化である。スペインでは、伝統的に農民が自ら収穫したブドウからワインをつくる個人醸造が卓越していた。しかし、技術的な知識が欠如し、時代遅れの醸造設備しかもたない農民による個人醸造では品質の高いワインはできず、当然ながら量産も困難であった(Huetz de Lemps, 1993, 153)。こうした欠点を取り除いたのが、醸造組合の結成である。醸造組合への加入によって、貧しいブドウ栽培農民たちはそれまで自らの資金力では購入できなかった、発酵用のセメント槽や金属製の圧搾機などの近代的な醸造設備を導入し、品質の安定したワインを生産することが可能になるとともに、生産・販売の両面で規模の経済を追及できるようになった。

スペイン内戦が終結し、フランコ体制期に入ると、疲弊した農業を立て直すと同時に、国内の農業生産に対する国家の指導を強化する目的から協同組合の結成が奨励され、1942年これに対する国家の積極的な支援を謳った協同組合法(Ley de Cooperación)が発布された。これを契機に組合

化の動きは全国に広がり、一部の地域では醸造組合がワイン生産において重要な地位を占めるようになった。1950年代から1960年代にかけては醸造組合の設立が最も活発化した時期であり、1953年に286であった醸造組合の数は、1964年には600にまで増加した(Piqueras Haba, 1993, 108)。ただし、当時の醸造組合で生産されたワインは熟成が全く施されず、その年のうちに出荷されるバルクワインであり、国内外の市場に安価な日常消費用ワインとして直接提供されるか、他の生産者に加工用のモストとして供給されることがほとんどであった。

他方、近代的な醸造設備の導入に必要な資金をもちえた者は、工業生産型の醸造企業とよばれる、大規模な醸造所を設立した。これらの多くは、ブドウ栽培業とは関係をもたないワイン商人、産業資本家、あるいは貴族などによって設立されたため、当初はブドウ栽培農民から購入したブドウやモストを加工する加工業者としての性格が強かったが、のちに自らブドウ畑を所有し、その収穫からワインを醸造するようになった。このタイプの醸造企業は、伝統的なシェリーの産地ヘレスではすでに19世紀初頭に支配的となり、19世紀末以降はリオハやパナデスといった産地にも数多く設立された。ただし、これらはいずれも上質ワイン生産の先駆的産地であり、それ以外の地域で工業生産型の醸造企業が発展するのは1950年代以降のことである。このように、醸造組合や工業生産型の醸造企業への醸造の集中化に伴い各地でワイン醸造業の近代化が進められる一方で、いずれの形態も発達しなかった地域では依然として伝統的な個人醸造が続けられた。

このような醸造の近代化とともに、1950年代には全国のブドウ畑がようやくフィロキセラの被害から回復した結果、ワインの生産量は徐々に増加した(図3)。さらに、フランコ体制初期の自己充足的な経済体制から対外開放への移行に伴って輸出が回復し、フランス、イタリアといった他の生産国に匹敵する水準にまで達した。スペインが高度成長期を迎えた1960年代以降は、消費水準の向上を背景にワインの国内消費量が増加し、これ

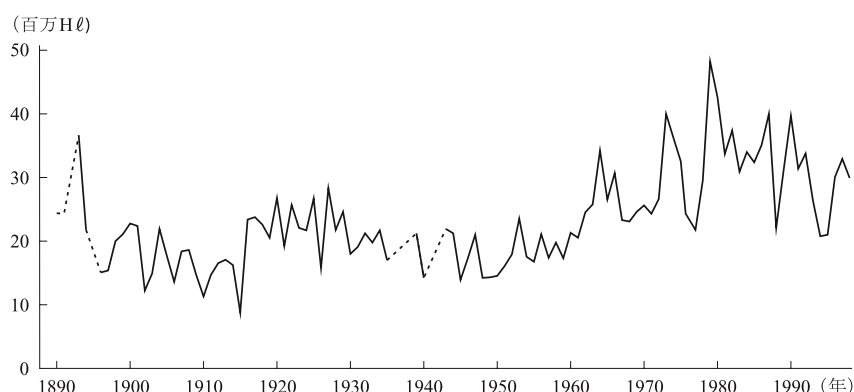


図 3 スペインにおけるワイン生産量の推移（1891～1998年）。
Anuario de estadística agraria（各年度版）により作成。

Fig. 3 Evolution of wine production in Spain (1891–1998).

がワイン生産のさらなる成長を促した。当時のスペイン国民の間で最も消費されていたのは大衆ワインであったが、その需要が当時国内に数多く展開していた大衆ワイン産地の生産を支えた。

それに対して、フランス、イタリアといった他のヨーロッパのワイン生産国では、ビールや清涼飲料の消費の拡大やアルコール反対運動を背景として、1970年代以降大衆ワインの消費が減退し始め、深刻な生産過剰の問題に直面していた。他方、上質ワインの消費量は嗜好の高級化に伴い徐々に増加したが、大衆ワインの消費量の減少を埋め合わせるには至らなかった。このような変化を受けて、EC諸国は1970年代後半以降、共通農業政策の一環としてワインの共通市場を形成し、ブドウ栽培業の構造改善やテーブルワインの市場統制に関する諸制度を確立した。ところが、当時非加盟国であったスペインは共通市場から締め出され、EC諸国へのワイン輸出は後退した。これを補うため、スペインは共通市場政策の対象外とされていた原産地呼称ワイン、とくにシェリーの英国、オランダへの輸出や、従来からの顧客であるEC非加盟国スイスへの大衆ワインの輸出を強化するとともに、当時ワインの市場が成長しつつあった東欧やギニア湾沿岸諸国にも新たな販路を見出した（Piqueras Haba, 1993, 101）。

国内外で上質ワインに対する需要が高まるにつ

れて、スペインの各産地では品質向上に向けたさらなる近代化が進展した。リオハなどの既存の上質ワイン産地では、個人の醸造企業による設備投資が活発化し、新たな醸造所の建設や醸造設備の刷新が進んだ。また、従来大衆ワインの生産にとどまっていた産地でも、一部の革新的な醸造家の主導で設備の近代化や高級品種の導入が図られ、品質を重視した生産が開始された。こうした高級化の流れは、それまでバルクワインの生産に特化していた醸造組合の間にも浸透し、なかには生産したワインの一部を樽熟成し、独自のラベルを貼ってボトル出荷する組合も現れた。このような品質水準の向上に伴い、従来ヘレスのシェリー、リオハの赤ワイン、カタルーニャのカバ（発泡性ワイン）に限られていた上質なボトルワインの輸出は、全国のワイン産地に拡大した。

また、スペインでは1970年に先の「ワイン憲章」に代わって、現行のワイン法である「ブドウ畑、ワインおよびアルコールに関する憲章（Estatuto de la viña, del vino y de los alcoholes）」が制定された。同法では、とくに品質管理の制度に関して重要な修正が加えられ、全国の原産地呼称認定産地は新設の品質管理機関である国立原産地呼称院（Instituto Nacional de las Denominaciones de Origen、略してINDO）¹⁾の管理下に置かれることになった。INDOは、各産地に設置された統

制委員会を通じて生産や品質に対する指導・監督を行うとともに、小規模な無名のワイン醸造地域の発展を促進するために新たな原産地呼称の設立にも積極的に取り組んだ。

1986年にECに加盟したスペインは、その後共通農業政策の適用を受けるようになった。世界最大のブドウ栽培面積を有し、EC市場におけるワインの在庫の約30%を生じていたスペインにとって、共通農業政策の適用が与えた影響はとりわけ大きかった。ラ・マンチャなどの大生産地では、過剰な在庫を生じたことへの罰則として、いわゆる強制蒸留の措置がとられ、大量のワインが市場価格よりもはるかに低価格で回収され、蒸留に回された。また、多くのブドウ栽培地域がECの農業構造改革の対象となり、補助金付きのブドウの抜根による他の作物栽培への転換や、より高級な品種への改植による再編が進められた(Dubos, 1993)。

こうしたECの共通農業政策による大衆ワイン産地の再編成や、先述のINDOによる小規模産地の育成活動、そして上質ワインに対する需要の高まりを背景に、生産者側でも自らの産地ブランドの獲得に向けた動きが高まり、原産地呼称の申請を行う産地が相次いで現れた。その結果、1986年から1996年の10年間には新たに20の原産地呼称が誕生した。2001年現在、56の原産地呼称認定産地が全国に展開されており、各地で特徴的なワイン生産が行われている(図4)。

III. スペインワイン醸造業の産地類型と発展パターン

1) 品質、商圏からみた産地の類型化

本章では、産地の発展過程と深くかかわっていると考えられる指標として、I章の冒頭で議論した品質、商圏の二つを取り上げ、現在の原産地呼称認定産地の類型化を行う。さらに、各類型に含まれる産地の発展の過程を、前章で明らかになった交通システムの発達や需要の変化といった外部環境の変化と関連づけながら検討する。

類型化の対象としたのは、2001年現在原産地呼称の認定を受けている56のワイン産地(以下DO

産地と略す)である(表1参照)。現在、スペインのワインは特選原産地呼称ワイン(Vino de la Denominación de Origen Calificada)、原産地呼称ワイン(Vino de la Denominación de Origen)、地ワイン(Vino de la Tierra)、テーブルワイン(Vino de Mesa)の4つのカテゴリーに分類されている。原産地呼称とは、品質がその土地独自の自然環境や製造方法と結びついている製品に対して与えられる地理的名称であり、生産領域を制限し、製品の特徴や生産方法を定義することで、その品質を法的に管理・保証する機能をもっている。ワインの場合は、原材料であるブドウの品種(認定種と優先種)やワインの特徴(アルコール濃度、酸度など)が規定されているほか、ブドウ栽培に関する基準(栽培面積、植樹密度、haあたり最大収穫量、灌漑の規制など)やワインの加工・熟成に関する基準(収量、醸造法、熟成年数、樽木の種類など)も設けられており、これらすべての工程が原産地とされた地理的領域内で完結しなければならない。また、各DO産地には製品の品質管理・認証を行う統制委員会が設置されており、生産者は同委員会にブドウ畑や醸造所を登録しないと、その原産地呼称を用いて製品を商品化することができない。後述するように、近年ではヘレスの大手醸造企業を中心に、産地の枠組みを越えて他の産地に事業展開する事例がみられるが、こうした外部からの進出企業であっても、当該産地の統制委員会の定める諸規制に従い、生産および販売活動を行うことが義務付けられている。

なお、特選原産地呼称とは、DO産地のなかでも他にはない特別な独自性を有する産地に対して付与される呼称である。現在、スペインで特選原産地呼称の認定を受けているのはリオハとプリウラットのみであり、これらの産地に対してはDO産地よりもさらに厳しい生産基準が課せられている。以上のように、本来地域との結びつきが強いワイン醸造業においては、制度的にも産地内での相対的均質性が保たれている。

類型化にあたっては、各産地の市場の空間的範囲をとらえるため、全産地を輸出指向型と国内指向型に分類し、さらに国内指向型については、ロー

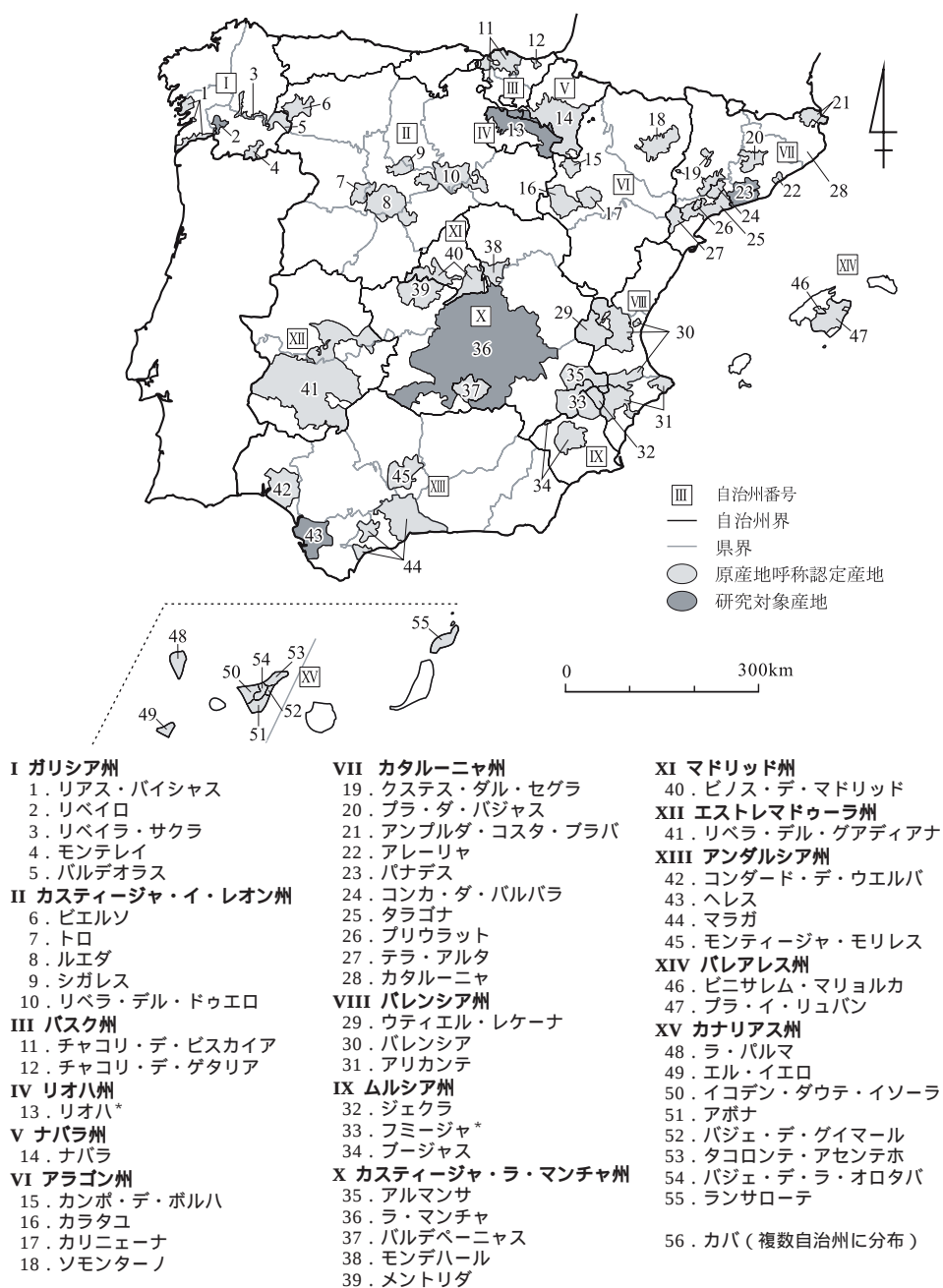


図 4 スペインの原産地呼称認定ワイン産地 (2001 年).

* は複数自治州にまたがる産地を示す。製法による分類であるカバは、特定地域に限定されない例外的な原産地呼称であり、その生産地はカタルーニャ、アラゴン、ナバラ、バスク、リオハ、バレンシア、エストレマドゥーラの各自治州に分布する。DO カタルーニャは、カタルーニャ州内に現存する 9 つの原産地呼称以外の地域を包括する原産地呼称である。

Fig. 4 Denominations of Origin of wine in Spain (2001).

表 1 スペインの原産地呼称認定ワイン産地の概要 (2000 ~ 2001 年) .
Table 1 Data on Denominations of Origin of wine in Spain (2000-2001) .

産地 番号	原産地呼称 (DO)	DO 認定年	登録面積 (Ha)	DOワイン 生産量 (Hl)	登録醸 造所数	輸出比率 (%)	輸出中の ボトルワイン 比率 (%)	価格指数	産地類型
1	リアス・バイシャス	1988	2,389	44,094	161	11.6	100.0	7.22	N +
2	リベロ	1932	2,610	100,047	82	10.0	-	5.35 *	L -
3	リベラ・サクラ	1997	1,235	14,957	82	0.2	100.0	7.04 *	L -
4	モンテレイ	1996	600	2,700	9	4.0	100.0	5.70 *	L -
5	バルデオラス	1945	1,316	28,367	32	1.0	100.0	3.72	L -
6	ビエルソ	1989	3,853	47,830	39	1.3	100.0	3.57	L -
7	トロ	1987	4,357	30,402	27	17.8	100.0	5.13	N +
8	ルエダ	1932	5,516	147,773	31	11.6	100.0	4.09	N -
9	シガレス	1991	2,750	44,730	44	0.7	100.0	3.25	L -
10	リベラ・デル・ドゥエロ	1979	15,251	403,107	128	7.2	100.0	7.01	N +
11	チャコリ・デ・ビスカイア	1994	140	4,581	68	0.0	0.0	4.66	L -
12	チャコリ・デ・ゲタリア	1990	147	8,000	17	3.2	100.0	5.07 *	L -
13	リオハ	1932	57,636	3,100,681	3,131	26.6	100.0	6.46	N +
14	ナバラ	1932	15,874	842,686	94	34.0	85.0	4.18	I -
15	カンボ・デ・ボルハ	1977	7,231	110,450	15	44.7	100.0	2.53	I -
16	カタユ	1990	7,300	53,986	14	28.7	100.0	1.23	L -
17	カリニェーナ	1932	14,978	260,091	50	51.1	99.5	2.88	I -
18	ソモンターノ	1980	2,911	102,989	10	20.9	100.0	5.40	N +
19	クステス・ダル・セグラ	1988	4,180	131,609	25	20.5	100.0	5.53	N +
20	ブラ・ダ・バジャス	1997	550	13,750	7	14.6	100.0	4.84	L -
21	アンブルダ・コスタ・ブラバ	1972	2,032	47,611	30	4.2	100.0	4.30	L -
22	アレーリャ	1932	338	3,657	4	15.0	100.0	5.00	L +
23	バナデス	1932	27,524	587,935	274	35.0	100.0	4.29	I -
24	コンカ・ダ・バルバラ	1989	5,928	78,807	13	30.5	32.0	3.26	I -
25	タラゴナ	1932	11,294	453,447	156	8.3	77.2	5.10 *	L -
26	ブリウラット	1932	1,443	4,732	40	40.3	100.0	8.35	I +
27	テラ・アルタ	1972	9,220	301,196	46	12.4	100.0	4.96	L -
28	カタルーニャ	2001	6,986	371,800	162	52.0	100.0	3.42	I -
29	ウティエル・レケーナ	1932	39,329	441,397	103	58.4	67.6	3.45	I -
30	バレンシア	1932	17,440	525,325	79	72.8	48.8	2.98	I -
31	アリカンテ	1932	14,355	137,676	47	36.9	49.2	5.01 *	I -
32	ジェクラ	1972	4,588	17,200	4	55.1	57.4	3.93	I -
33	フミージャ	1961	41,292	246,023	41	52.5	15.9	3.45	I -
34	ブージャス	1994	2,546	15,587	5	37.0	85.8	2.44	I -
35	アルマンサ	1964	7,600	109,500	6	44.8	38.6	2.53	I -
36	ラ・マンチャ	1932	191,767	1,030,000	532	28.8	31.3	2.48	N -
37	バルデベーンヤス	1932	29,097	762,607	73	27.8	92.9	2.51	N -
38	モンデハール	1997	781	7,258	5	0.8	100.0	0.50	L -
39	メントリダ	1964	12,433	31,465	42	1.6	31.2	-	-
40	ピノス・デ・マドリッド	1990	11,758	26,460	33	13.3	100.0	1.99	L -
41	リベラ・デル・グアディアナ	1999	14,393	73,500	96	47.2	91.3	1.79	I -
42	コンダード・デ・ウエルバ	1932	5,878	94,056	43	8.2	0.4	1.80	L -
43	ヘレス	1932	10,679	677,620	85	80.5	96.5	6.57	I +
44	マラガ	1932	1,112	58,030	16	46.5	42.8	5.68 *	I -
45	モンティージャ・モリレス	1932	9,931	344,673	115	27.2	19.2	4.28	N -
46	ピナサレム・マリョルカ	1991	425	10,690	7	3.1	100.0	5.40 *	L -
47	ブラ・イ・リュバン	2001	250	9,556	9	0.3	100.0	4.78	L -
48	ラ・バルマ	1994	1,044	5,989	18	0.0	0.0	3.95	L -
49	エル・イエロ	1995	273	1,720	7	0.0	0.0	-	-
50	イコデン・ダウテ・イソーラ	1994	1,450	8,352	28	0.0	0.0	5.02 *	L -
51	アボナ	1996	2,200	2,729	15	0.0	0.0	2.75	L -
52	バジェ・デ・グイマール	1996	760	1,786	42	0.0	0.0	2.50	L -
53	タコロンテ・アセンテホ	1992	1,724	13,833	42	0.4	100.0	5.55 *	L -
54	バジェ・デ・ラ・オロタバ	1995	673	4,632	52	0.0	0.0	3.91	L -
55	ランサローテ	1994	2,290	9,500	19	0.3	100.0	6.09 *	L -
56	カバ	1986	32,009	1,821,789	272	49.0	100.0	6.30	I +
合計 / 平均			641,617	12,009,179	6,355	37.6	82.1		

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2002) により作成 .

* 資料上の制約により実際の価格水準を上回る値になっていると推測されるもの .

登録面積 , DO ワイン生産量および登録醸造所数の合計には DO カバは含まれない . 価格指数は 2000 ~ 2001 年の平均値 . 資料上の制約により , DO カタルーニャは 2001 年 , DO モンデハールは 2000 年に関するデータを示した .

カル市場に強く依存するローカル指向型と、全国市場を対象とする全国指向型に区別することにした。これら三つのカテゴリーに分類するにあたっては、スペイン農水食糧省刊行のワインの原産地呼称に関する資料（Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 2002）に基づき、全体の約3分の1に相当する輸出比率（販売量全体に占める輸出量の割合）30%以上の産地を輸出指向型、それ以外を全国指向型とローカル指向型に分けることにした。国内の商圏に関しては、農水食糧省刊行のものを含め公的な資料は存在しないので、本研究では、複数のワイン醸造業研究者が統制委員会から提供された情報や現地調査に基づいて公表している各産地の生産・販売に関する研究報告（Jeffs, 2000; Peñin, 2001）を利用することにした。具体的には、これらの報告資料に掲載されている国内販売の地域別内訳に基づき、国内指向型とした産地のうち、販売の80%以上が産地の属する自治州内で完結している産地をローカル指向型とした。

次に、品質については、スペイン貿易庁がスペインワインの輸出促進の際に基礎資料として利用している Grupo Gourmets 社発行のスペインワイン総覧（Grupo Gourmets, 2000, 2002）を参照して、ワインの市場価格から各産地の品質に対する市場の評価を把握することにした。この総覧は、各 DO 産地の醸造メーカーと主要銘柄に加えて、銘柄ごとに収穫年、原料ブドウの種類、熟成期間、市場価格などの情報を掲載している。産地ごとに取り上げられている銘柄は、上質ワインから大衆ワインまで広範囲にわたっており、ワインの市場価格を総体的にとらえるためには恰好の資料となっている。

ただし、この総覧からは各銘柄の生産量が把握できないため、仮に産地ごとのワインの平均価格を算出したとしても、生産量の少ない高価なワインが価格水準を引き上げてしまうだけでなく、一部の上質ワイン産地についてはとくに価格の突出したワインがその平均値を歪めてしまう恐れがある。そこで、本研究ではスペインワイン総覧の2001年度版と2002年度版に掲載されている全国

のワインの価格順位に基づき価格指数⁵⁾を算出し、その2カ年分の平均値を当該産地で生産されるワインの相対的価格水準をとらえるための指標とした。価格指数は10点を満点とし、5点以上の産地を上質ワイン産地、5点未満の産地を大衆ワイン産地として区分した。なお、価格のデータが得られなかった比較的小規模なメントリダとエル・イエロの2産地は、この後の分析対象から除外する。

以上のような手続きを経たうえで、商圏と品質に関するカテゴリーを交差させ、全国54の産地を、ローカル指向型上質ワイン産地（類型L⁺）、ローカル指向型大衆ワイン産地（類型L⁻）、全国指向型上質ワイン産地（類型N⁺）、全国指向型大衆ワイン産地（類型N⁻）、輸出指向型上質ワイン産地（類型I⁺）、輸出指向型大衆ワイン産地（類型I⁻）の6類型に分類した。なお、表1でその価格指数に*印の付いている産地は、価格指数の平均値が5点以上でありながらも大衆ワイン産地に分類されている。これらの産地に関しては、ワイン総覧に掲載されているワインのサンプル数自体が少ないこと、商圏が極端に狭く実際ローカル市場で出回っている大多数のワインが掲載されていないこと、販売全体に占めるバルク出荷が多いため一部の比較的高価格のボトルワインしか取り上げられていないこと、酒精強化ワインなどスティルワインに比べ極端に高価格なワインが含まれることなどにより、算出された平均値は産地全体としての実際の品質水準を大きく上回っていると推測される。以上の事情により、ここではこれらの産地を大衆ワイン産地として分類した。

以下、各類型の地域的分布を示した図5を参照しながら、類型ごとの特徴と発展の経緯を明らかにしていく。

2) 各類型の発展パターン

類型L⁺（ローカル指向型上質ワイン産地）に分類されるのは、カタルーニャ州のアレーリャのみである。バルセロナ近郊に位置するこの産地は、全国のDO産地のなかでも最小規模の産地の一つに数えられ、バルセロナへの供給が成長の主要因と考えられる。この産地は、近代的な醸造技術の早期導入によって高品質な白ワインの生産に成功

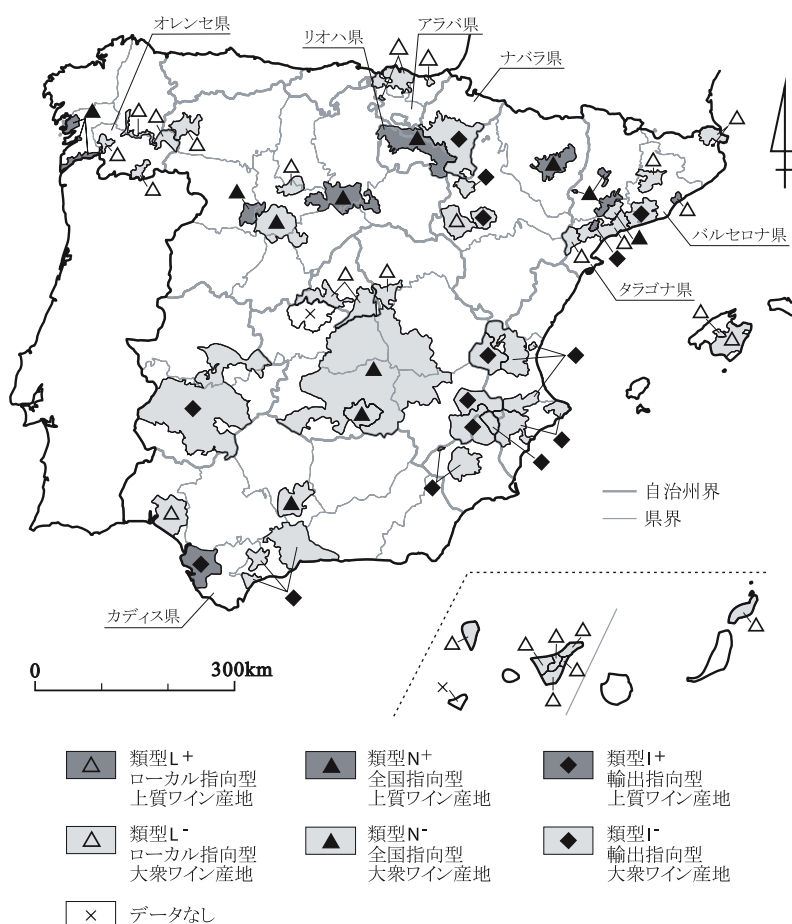


図 5 スペインにおける原産地呼称認定ワイン産地の類型（2001年）。

Fig. 5 Types of Denominations of Origin of wine in Spain (2001).

した。現在でもローカル市場への依存度が高いものの、スペイン有数の上質な白ワインの産地として消費者の支持を得ている。

類型L（ローカル指向型大衆ワイン産地）には、6類型のうち最も多い25の産地が含まれる。具体的には、バレアレス州、カナリヤス州などの島嶼部の産地、バスク州、ガリシア州の産地、アンダルシア州のコンダード・デ・ウエルバ、カタルーニャ州の一部の産地、および内陸部に散在する小規模産地である。島嶼部の産地や周辺を山に囲まれたバスク州とガリシア州の産地は、国内市場から地理的に孤立し、長い間地元市場向けの大衆ワ

イン生産にとどまっていた。また、コンダード・デ・ウエルバとカタルーニャ州の各産地は、それぞれシェリーやカバの輸出産地を近隣にひかえ、原産地呼称制度の成立によって他産地からの原料調達に禁じられるまでは、これらの産地への原料供給地としての役割を果たしてきた。内陸部の産地のうち、モンデハールやピノス・デ・マドリッドは、近接する首都マドリッドへの大衆ワインの供給によって成長してきた。いずれの産地でもワイン生産の起源は古いものの、長らく地元消費用、あるいは他産地の原料用のバルクワイン生産に特化してきたためにDO産地としての成立が遅れ、

その多くが 1990 年代になってようやく原産地呼称の認定を受けている。これらの産地の輸出比率は小さく、スペイン国内でも地元以外でそのワインを見かけることはほとんどない。

類型 N⁺ (全国指向型上質ワイン産地) は、全国市場を対象とした上質ワイン産地として特徴づけられる。前章でみたように、スペインでは上質ワイン産地の形成が遅れたため、このなかで伝統産地と呼べるのはリオハのみである。それ以外は 1970 年代末から 1980 年代にかけて原産地呼称の認定を受けた新興の上質ワイン産地である。これらの産地は、1970 年代以降個人の有力な醸造家の主導のもとで、最新鋭の醸造技術や外来の高級品種の導入によって品質向上に努め、近年上質ワイン産地として国内で広く認知されるようになった。現在のところ、いずれの産地も生産の一部を輸出するに過ぎないが、その 100% がボトルワインであることに、これらが上質ワイン産地であることが示されている。

類型 N⁻ (全国指向型大衆ワイン産地) は、国内の大衆ワイン市場を基盤に発展してきた産地である。これらは、スペインでワインの消費量が増加した 1950 年代以降、醸造組合を中心とした大衆ワインの量産化によって成長してきた。ただし、いずれの産地でも 1980 年代以降、個人の醸造企業を中心に品質を重視したワイン生産が行われるようになり、現在ではコストパフォーマンスのよさを売りに上質ワイン市場におけるシェアを拡大している。

類型 I⁺ (輸出指向型上質ワイン産地) に分類されるのは、ヘレス、カバ、プリウラットの 3 産地のみである。ヘレスはスペインで最も伝統の長い上質ワイン産地であり、すでに 16 世紀よりシェリーの輸出で繁栄していた。カバは他の呼称とは異なり、製法による分類であるため、原産地は一つの地域に限定されていないが、生産の 95% 以上がカタルーニャ州に集中し、その 80% が DO パナデス内にあるサン・サドルニ・ダノヤ付近で生産されている。同じく発泡性ワインのシャンパンよりも低価格であることから、国際市場において大きな成功を収めている。一方、プリウラットは、

近年上質ワイン産地として急成長しているカタルーニャ州の産地であり、2001 年にはリオハに次いでスペインで 2 番目の特選原産地呼称を獲得している。国内でも上質ワイン産地としての知名度が高いが、輸出比率が 40% を超えていることからもわかるように、国外販売にも積極的である。

類型 I⁻ (輸出指向型大衆ワイン産地) に含まれるのは、地中海沿岸部に位置するマラガ、パナデス、バレンシア州とムルシア州の産地、内陸部にあるアラゴン州とナバラ州の産地、そしてリベラ・デル・グアディアナである。地中海沿岸部の各産地は、19 世紀半ばまで酒精強化ワインや蒸留酒の輸出で栄えたが、19 世紀後半の「黄金時代」にはフランスへのバルクワインの出荷基地へと転身した。また、アラゴン州、ナバラ州の産地は内陸にありながらも鉄道が早くから開通し、かつフランスに近接していたため、同じく「黄金時代」に繁栄した。それに対して、エストレマドゥーラ州にあるリベラ・デル・グアディアナでは、交通網の発達が遅れたため、長らく地元市場向けの生産にとどまっていた。それにもかかわらず現在輸出比率が高いのは、国内市場での知名度が極めて低いために、価格競争力を売りにして近年国外市場での販売に力を入れていることによる。

以上、品質と商圏の二つの指標に基づいて、各産地が発展してきた歴史的背景を検討してきた。これにより、産地によって異なる発展のパターンがあることが確認されるとともに、それが産地の立地条件や企業家精神の存在といった地域的条件に規定されていることが示唆された。そこで、以下では各類型から代表産地を抽出し、地域的条件とのかかわりから各々の発展過程をより詳細にみていく。ここでは、歴史の長い産地を比較検討する目的から、1932 年に原産地呼称制度が成立した時点でその認定を受けた産地を対象とし、なかでもスペインワイン醸造業の発展において重要な役割を担ってきたと考えられる、比較的規模の大きな産地を選定した。それらは、ヘレス (類型 I⁺)、リオハ (類型 N⁺)、パナデス (類型 I⁻)、ラ・マンチャ (類型 N⁻)、リベロ (類型 I⁻) の 5 産地である。なお、該当産地が一つしかない類型 L⁺

は、スペインのワイン醸造業においては例外的存在であるため、対象から外した。次章では、これら五つの産地の地域的条件をまとめた表2を参照しつつ、各産地の発展過程を論じていく。

IV. ワイン醸造業の発展過程における地域的差異

1) ヘレス

ヘレスは、スペイン南部のアンダルシア州カディス県にある世界的に有名なシェリー産地である。シェリーは、この産地特有のアルバリサとよばれる石灰岩質土壌に育つパロミノ種のブドウを原料としてつくられる。

アルバリサは、非常に吸水性に優れ、冬の間に降った雨を地中に蓄えとともに、夏の間は乾燥し表面が固まるため、水分の蒸発を防ぐことができる。このため、夏の気温が40℃以上に達するヘレスでも、この土壌のおかげでブドウへの十分な水分供給が可能となる。また、アルバリサの白亜の土壌は太陽の光をよく反射し、果実の成熟を促すため、糖度の高いブドウができる。このアルバリサ土壌で栽培されるパロミノ種のブドウが最も上質なシェリーをつくりだすといわれ、現在ヘレスのブドウ栽培面積の95%を占めている。

シェリーという個性的でかつ上質なワインの生産に特化してきたヘレスは、スペインのワイン醸造地域のなかでも特異な発展過程をたどってきた。大西洋に面するヘレスは、早くからワインの遠隔地交易によって栄え、すでに16世紀にはアメリカ植民地や北西ヨーロッパへのシェリーの輸出が活発に行われていた。Simpsonによれば、シェリーは濃厚な甘味ワインを食後酒として飲む習慣のあった英国において大きな支持を受け、18世紀半ば以降、英国をはじめ、アイルランド、フランスなどから英国へのシェリーの輸出に従事する商人が多数ヘレスに進出した。しかし、19世紀に入り、英国人の間でワインを食前酒としてあるいは食事とともに飲む習慣が広まると、従来の甘味ワインに代わって、より低アルコールで辛口のワインが好まれるようになった(Simpson, 1985, 170)。こうした嗜好の変化に対応すべく、ヘレスの生産者たちは19世紀半ば以降、フィノとよばれる淡色

辛口の新しいタイプのワインをつくりだした。オポルト、マデ이라、マラガなど甘味ワインの生産に特化した他の酒類強化ワイン産地が嗜好の変化に対応できず低迷したのに対して、ヘレスは英国市場におけるフィノの成功によってさらなる発展を遂げた。

19世紀半ばにおけるヘレスの醸造技術の変化について研究したSimpsonによると、従来ヘレスの甘味ワインは、収穫年ごとに別々の樽で熟成する方法でつくられていた。しかし、この製法のもとでは熟成に通常10年以上という長い年月を要したため、熟成中に樽による品質のバラつきが出るとともに、生産コストもかさんだ。こうした欠点を取り除いたのが、ソレラシステムである。ソレラシステムのもとでは、古酒と新酒をブレンドしながら熟成が進められるため、毎年一定した品質のワインが得られるとともに、生産サイクルが2～3年に短縮されたため、生産コストの削減にもつながった(Simpson, 1997, 137-138)。さらに、ソレラシステムにおいては、フィノの熟成に不可欠なフロールとよばれる酵母膜の発生を促す栄養分が新酒から古酒へと供給されるため、フィノの加工により適していたのである(Maldonado, Rosso, 1999, 165)。こうして、ソレラシステムは英国市場へのフィノの輸出拡大に伴いヘレスに特徴的な醸造技術として普及し、ワイン生産の近代化をもたらした。

醸造技術の変化はヘレスの生産構造にも大きな変化を与えた。収穫年別の熟成方法のもとでは、ブドウ栽培者、ブドウやモストを購入してワインを生産する加工業者、および専ら販売に従事する輸出業者の三者の間で分業関係が築かれており、醸造設備をもたない輸出業者は加工業者にワインの生産を依存せざるを得なかった。しかし、一定した品質のワインの供給を求める英国の輸入業者からの要望により、ソレラシステムが導入され、生産コストが大幅に低減すると、より確実な供給を求めて輸出業者自らがワインを熟成するようになった(Simpson, 1985, 186)。輸出業者は、のちに広大なブドウ畑を購入したり、大規模な醸造所を建設するなど生産部門にも積極的に参入する

表 2 対象産地の自然条件およびワイン醸造に関する特徴。

Table 2 Characteristics of physical environment and vinification in studied areas.

産地名	ヘレス	リオハ	パナデス	ラ・マンチャ	リベイロ
類型	I ⁺	N ⁺	I ⁻	N ⁻	L ⁻
立地条件	沿岸部（大西洋）	内陸部（エブロ川流域）	沿岸部（地中海）	内陸部（メセタ）	沿岸部（大西洋）
年平均気温	17.5	12.8 ~ 13.9	14.4	約 14	約 13
年平均降水量	600 mm	370 ~ 450 mm	514 mm	300 ~ 400 mm	800 ~ 1000 mm
土壌	石灰岩質（アルバリサ） 砂礫質 粘土質	石灰岩質の粘土層 鉄分の多い粘土層 沖積層	砂礫質 石灰岩質	砂礫質 粘土質 石灰岩質	花崗岩質 粘土質
年間日照時間	3000 時間	2800 時間	2500 時間	3000 時間	1800 時間
認定品種：白 （*優先種）	パロミノ・フィノ ペデロ・ヒメネス モスカテル	ガルナッチャ・ブランカ マルバシア・リオハナ ピウラ*	マカベオ バレジャーダ チャレロ スピラット・パレント	アイレン* マカベオ バルディーージャ	アルバリニョ アルビージャ ゴデジョ パロミノ ロウレイラ マカベオ トロンテス トレイシャドウラ*
認定品種：赤 （*優先種）	なし	ガルナッチャ グラシアーノ マスエロ テンブラニージョ*	カベルネ・ソービニオン ガルナッチャ マスエロ モナストレル サムソ ウル・デ・リエブレ （テンブラニージョ）	カベルネ・ソービニオン センシベル* （テンブラニージョ） ガルナッチャ メルロ モラヴィア	ブランセジャオ カイニョ* フェロン ガルナッチャ・ティントレ メンシア ソウソン テンブラニージョ
主な製品タイプ	シェリー	赤	赤，白，カバ	赤，白	白
伝統的醸造技術 の特徴	ソレラシステム	オーク樽による熟成	カバ製造技術，ス テンレストタンクや 温度調節装置の早 期導入	ティナハ（土器の 大瓶）による熟成・ 貯蔵	特になし
卓越的经营形態	醸造企業	醸造企業	醸造企業	醸造組合	個人醸造
資本構成	外国資本	地元資本，域外資本 （国内・外国）	地元資本 （同族企業）	地元資本	地元資本

Grupo Gourmets（2002）により作成。

ようになり，ヘレスを代表する醸造企業として台頭した。また，シェリーの輸出はより少数の有力企業のもとに集中するようになり，販売部門における寡占化が進んだ。輸出業者を構成していたのは，主に 18 世紀後半から 19 世紀前半にかけてヘ

レスに進出し，英国とのシェリー取引によって資本を蓄積した外国人の企業家であり，彼らがヘレスのワイン醸造業を完全に支配していくことになった。

1870 年代末以降フィロキセラの被害を受けた

フランスへの大衆ワイン輸出によって発展した他のワイン醸造地域に対して、上質ワイン生産に特化していたヘレスの盛衰はむしろ当時の最大の顧客であった英国市場の動向によって左右された。英国では19世紀半ば以降、シェリーのような酒精強化ワインよりもフランス産の熟成タイプの赤ワインが好まれるようになってるとともに、他産地で「シェリー」の名のもとで生産されたいわゆる偽造ワインが英国内に蔓延し始めると、シェリーそのものに対する需要が低迷した。また、英国政府は、1860年にフランス政府との間で自由貿易条約（コブデン-シュヴァリエ条約）を締結したのを契機に、ワインに関する関税政策の変更を行い、フランスワインなどアルコール度数の低いワインの関税を引き下げ一方で、高アルコールのワインに対しては高い関税を設定した。その結果、シェリーのようなよりアルコール度数の高いワインを輸出していたスペインは、英国でのシェアを徐々に失っていった。このような状況を背景に、ヘレスから英国へのワイン輸出は1873年をピークに後退した（Simpson, 1985, 170-173）。

しかしながら、20世紀に入ると、大規模な醸造企業によるブランデー生産の成功やこれに伴う販路の多様化によって、ヘレスは新たな発展を遂げ、スペインのワイン輸出において常に重要な地位を占めてきた。ヘレスの著名なメーカーにベドロ・ドメック、オズボーン、クロフトといった外資系メーカーが名を連ねていることからわかるように、現在でも外資系の醸造企業がヘレスの生産・販売の両面において中心的な役割を担っている。これらは、19世紀半ばに台頭した輸出業者を起源とするものであり、当時から操業し続ける企業も少なくない。近年では、多くの醸造企業が事業規模の拡大を図り、さらなる外資の受け入れや産地内企業の吸収・合併によって巨大グループを形成している。また、ヘレスの醸造企業の多くが従来シェリーという酒精強化ワインの生産に特化してきたものの、1970年代以降は商品戦略の多角化を目的として、リオハやラ・マンチャなどスペイン国内の他産地に進出し、スティルワイン部門に参入する企業も現れている。

2) リオハ

リオハは、スペイン最大の上質ワイン産地である。行政的には、スペイン北部のリオハ州、ナバラ州、バスク州の三つの自治州にまたがり、エbro川流域に東西約100 kmにわたって広がっている。DO登録ブドウ栽培面積でみると、リオハはラ・マンチャに次いで国内第2の広さをもつ。

地中海と大西洋のちょうど中間点に位置するリオハは、双方の海洋の影響を受ける特異な気候をもち、いずれの影響が卓越するかによってその年のワインの出来が異なるといわれる。また、上質ワイン生産に適した土壌にも恵まれ、とくにリオハの赤ワインの原料テンブラニージョ種の栽培に最適とされる石灰質の粘土層は、熟成に向けた高品質のワインをつくりだす。

リオハでは、19世紀前半まで道路の状態が劣悪で、馬やロバがほとんど唯一の輸送手段であった。よって、ワインの出荷先は地元の非ブドウ栽培集落、隣接するバスク地方のアラバ県やビスカヤ県、そしてカンタブリア海沿岸地域などの近隣市場に限られていた（Huetz de Lemps, 1967, 424）。ただし、バスク地方は非ブドウ栽培地域であったことに加え、ワインの消費量が極めて多かったため、リオハのワイン生産はこの大消費地への供給によって支えられていた。Gallego Martínez（1986, 352-353）によると、リオハの伝統的なワイン醸造においては、ブドウの果実と房が分別されなかったばかりか、成熟度や品種の異なるブドウが一斉に圧搾・発酵されることが多く、発酵後の熟成・貯蔵も全く行われていなかった。リオハは現在ではスペインを代表する上質ワイン産地であるものの、19世紀半ばまでは品質の劣ったワインしかつくられていなかった。

したがって、19世紀後半における鉄道の発達は、リオハの市場を拓く重要な契機となった。とくに1870年代末、フランスによるワインの需要が増大した際には、鉄道によって大量のワインが輸出され、これに伴い生産量も急増した。リオハは、フィロキセラの被害の大きかったボルドーと地理的に近接していたことに加え、ワイン醸造に適した気候条件にあったことからフランス人の関心を惹き、

スペインワインを求める商人や仲買人が殺到した。彼らは、鉄道によってワインを直接フランスに出荷するため、鉄道駅の周辺に多数の倉庫を建設した。彼らは当初、地元の生産者から購入したモストをそのまま母国に出荷するにとどまっていたが、なかには大規模な醸造所を設立し、自ら輸出向けのワインを醸造する者も現れた。これが、のちのリオハで発達したいわゆる工業生産型の醸造企業の原型となった。

このように、他の地域と同様にリオハでも 1870 年代末以降フランスへの大衆ワインの輸出によって「黄金時代」を迎えたが、一方で同じ頃上質ワインの生産も萌芽しつつあった。その先駆者であるムリエタ侯爵とリスカル侯爵は、それぞれ 1850 年、1868 年にフランス・ボルドーの醸造技術を導入し、オーク樽によるワイン熟成を始めた。とくに後者は、リオハの伝統種であるテンブラニージョ種が樽熟成を基本とするボルドー製法と合致することを発見し、のちのリオハにおける上質ワイン生産の基礎を確立した。ボルドー製法は、オーク樽の購入や大きな貯蔵倉庫の建設などに多額の投資を要したため、当初貧しいブドウ栽培農民の間では受け入れられなかったものの、一部の醸造家の間では次第に普及し、1870 年代以降熟成タイプの上質ワインを生産する醸造企業が現れた。しかし、Gallego Martínez (1986, 354) が指摘するように、当時のリオハではフランス向けの大衆ワインの生産によって大きな利潤が得られたため、上質ワイン生産は依然として少数派にとどまった。

ところが、1892 年フランスとの通商条約が撤廃され、同国への大衆ワイン輸出が制限されると同時に、スペイン側でも当時上質ワイン市場を独占していたフランスワインの輸入が制限されたことをきっかけに、リオハでは 1890 年代以降上質ワイン生産に特化した工業生産型の醸造企業が相次いで設立された。Oestreicher (1994, 145-146) によると、熟成タイプのワインづくりには多額の設備投資が必要とされたものの、1870 年代末以降、フランスとのワイン取引によって蓄積された地元資本と、当時リオハの上質ワイン産地としての潜在性に関心を抱いたフランス人やバスク人による

投資が結びつくことによって多数の醸造企業が誕生した。

オーク樽での熟成とテンブラニージョ種に基づく伝統的なワインづくりは、20 世紀以降も醸造家の間で忠実に守られ、これがリオハの発展に大きく結びついた。リオハは、スペインを代表する上質ワイン産地として高く評価されるようになり、1950 年代以降はアメリカ合衆国やヨーロッパ諸国への輸出も増加した。1970 年代には、こうしたリオハの成功が蒸留酒、清涼飲料水などの多国籍メーカーやヘレスの大手シェリーメーカー、およびバスクの投資家の関心を引き寄せ、既存企業の買収や新規企業の設立が活発に行われた。これらはすべて近代的な設備を備えた工業生産型の醸造企業であり、リオハ全体の生産能力を大幅に引き上げるとともに、販売部門をも支配していくことになった。

リオハは 20 世紀を通じ、スペインの上質ワイン市場をほぼ完全に独占してきたが、1980 年代以降はリベラ・デル・ドゥエロ、プリウラットなど他の赤ワイン産地が頭角を現すようになった。こうした産地との差別化を図るため、リオハではさらなる技術革新が進められ、伝統的な熟成タイプのワインにこだわらない新しいタイプのワイン生産が開始された。そして 1991 年には、全国で最初の特選原産地呼称の認可を受け、リオハのワインはスペインで最高級の品質を保証されることになった。

3) パナデス

パナデスは、カタルーニャ州バルセロナ市の南西約 40 km にあるピラフランカ・ダル・パナデス市を中心に広がる産地である。ムンサラット山地とカラルト山地を背に地中海に面するこの産地では、ブドウ畑が沿岸部から標高 800 m の丘陵地にまで広がり、その地形的特徴の違いによってさまざまなミクロクリマ（微気候）が存在する。これによって、パナデスでは伝統種のブドウに加え、カベルネ・ソービニオン、シャルドネ、リースリングといったヨーロッパのより冷涼な地域原産のブドウの栽培が可能となり、現在スペインのなかでも最も多様な品種のブドウを用いたワインが生

産されている。

地中海沿岸に位置し、タラゴナ港、バルセロナ港などの重要な輸出拠点に近接するパナデスでは、ワイン醸造業の発展は輸出と深く結びついていた。Giralt i Raventós (1952) によると、18 世紀にはアルコール度数が高く、海上の長距離輸送に耐える蒸留酒の生産が活発になり、主にオランダ、英国などのヨーロッパ諸国やアメリカ植民地に輸出された。とくに、アメリカ植民地との貿易が自由化された 1778 年以降は輸出が急増し、蒸留酒生産の最盛期を迎えた。しかし、Valls Junyent (2001) が論じるように、19 世紀に入るとアメリカ植民地の独立や北西ヨーロッパでの販売不振を背景に蒸留酒の輸出は後退し始め、これに代わってワインの醸造技術や保存技術の進歩によって大衆ワインの輸出が成長した。

パナデスにおける 1865 年以降の鉄道の開通は、輸出港やワイン消費地と結ばれた内陸部でのワイン生産の発展をもたらすとともに、1870 年代末以降のフランスへのワイン輸出にも大きく貢献した。Gómez Mendoza (1982, 222) によれば、当初、フランスへの輸出はバルセロナ港から海路によって行われていたが、1880 年代に入りフランスとの国境付近の町ポルト・ボウまで鉄道が開通すると、その大半が陸路を通じて行われるようになった。

当時のパナデスでは、多くの生産者が輸出用の大衆ワイン生産に特化していたため、品質の向上にはほとんど関心が払われなかった。それに対して、パナデスにおけるカバ生産の発展の経緯を克明に論じた Llobet と Giralt i Raventós の研究によると、シャンパーニュ地方の醸造技術を学んだコドルニウ社の創立者ジュゼップ・ラバントスは、シャンパン同様の上質ワインをカタルーニャでつくることを意図し、試作を重ねていた。彼は、1872 年サン・サドウルニ・ダノヤにある自らの醸造所で発泡性ワインの生産を開始し、数年にわたる試行錯誤の結果、パナデス固有のブドウを原料とした発泡性ワイン・カバを誕生させた。彼の後を引き継いだマヌエル・ラバントスはカバの生産を商業生産に乗せ、収益の高い産業へと育て上げた。コドルニウ社の成功はサン・サドウルニ・ダ

ノヤ内やその周辺集落のブドウ栽培者の間にも波及し、以後カバの生産はパナデスのワイン醸造業において中心的な地位を占めるようになった (Llobet, 1959; Giralt i Raventós, 1993)。

カバの生産は、第一次世界大戦中、シャンパンの生産国フランスに代わって中立国スペインに対する発泡性ワインの需要が高まったのを契機に急成長し、パナデスではカバの生産に従事する醸造所がさらに増加した。またカバの生産に伴い、その原料となるマカベオ種、チャレロ種、パレジャーダ種の白ブドウの栽培も急速に広がった。

それに対して、パナデスはスティルワインの分野での成長が遅れ、1950 年代までバルクワインの輸出基地としての地位にとどまっていた。しかしながら、1960 年代以降ミゲル・トーレスやジャン・レオンといった革新的な醸造家が現れ、上質なスティルワインの生産に向けた近代化が急速に進められた。パナデスでは、温度調節装置やステンレスタンクなどの近代的な醸造設備がスペインで最初に導入されるとともに、低温発酵やオークの新樽による熟成などの技術革新も積極的に進められた。さらに、多様な気候条件を活かし、カベルネ・ソーピニオンやシャルドネなど他のヨーロッパ地域原産の高級品種を順応させることに成功し、テンブラニージョ種を原料とするリオハをはじめ、国内の他の上質ワイン産地との差別化が図られた。このように、パナデスでは近代的な醸造設備や醸造技術の導入、新たな品種の採用、そしてこれらを促す企業家精神が有機的に結びつき、1960 年代以降の近代化を成功へと導いた。一方、発泡性ワインの分野では、2 大メーカーであるコドルニウ社とフラシャネット社が 1960 年代以降、本格的に輸出を開始したのを契機に国際的にカバの需要が高まり、アメリカ合衆国、ヨーロッパ諸国を中心に輸出市場が拡大した。カバはパナデスとは別の原産地呼称であるものの、現在カバの生産者の大部分がパナデスの醸造企業によって占められており、パナデスではほとんどの醸造企業がスティルワインとカバの両方の生産にたずさわっている。

パナデスの上質なスティルワインやカバの生産において重要な役割を担っているのは、工業生産

型の醸造企業である。パナデスの位置するカタルーニャ州は、スペインのなかでもとりわけ産業資本家の成長が顕著にみられた地域で、パナデスは他のワイン醸造地域に先駆けて早くから地元資本による企業の経営が卓越していた。そのため、同じく工業生産型の醸造企業が支配的であるヘレスやリオハにおいては近年外国資本や国内の域外資本の流入が著しいのに対して、パナデスでは依然として地元の同族企業が活力を保持している。こうした同族企業の典型的な成功例が、先に挙げたカバの2大メーカーのコードルニウ社とフラシャネット社、そして上質スティルワインメーカーであるトーレス社であり、これらはスペインを代表する多国籍ワインメーカーとして成長してきた。とくに前者2社は、近年産地内の醸造企業を次々と傘下に収めて巨大グループを形成し、生産・販売の両面でパナデスにおける影響力を強めている。

4) ラ・マンチャ

ラ・マンチャは、世界最大のブドウ栽培面積を有する産地であるが、良質なワインをつくるのに適した自然条件を有するわけではない。標高約600 mのメセタ（中央高原）に広がるこの産地の気候は、夏と冬の気温差が著しい典型的な大陸性気候であり、周辺の山地によって海からの湿った風の進入が遮られるため、年間を通じて乾燥している。さらに、その広大な面積にもかかわらず、地勢が平坦であるために産地内部の気候は多様性を欠いている。よって、栽培されるブドウのバラエティーにも乏しく、現在、白ブドウのアイレン種の栽培が全体の80%以上を占めている。

ラ・マンチャは伝統的に牧羊と穀物栽培の卓越した地域で、ブドウ栽培は行われていたものの18世紀半ばには耕地面積全体の約8%を占めるに過ぎなかった（Huetz de Lemps, 1993, 64）。イベリア半島の中央部に位置するこの産地では商業的ワイン生産の発達が遅れ、19世紀前半までは地元消費用のワイン生産にとどまっていた。

しかし、19世紀後半の鉄道網の発達に伴い、ラ・マンチャのワイン生産は急速に発展した。ラ・マンチャは、スペインで最も早く鉄道が開通した地域の一つであり、1860年代以降、首都マドリッ

ドやバスク地方などスペイン北部にまで市場を広げるとともに、1870年代末以降はフランスへの輸出も行われた。さらに、1910年代までフィロキセラの被害を免れたラ・マンチャは、その間他の被害地域にワインを供給することによって大きな利潤を上げた。ラ・マンチャでは、乾燥した気候と礫の多い砂地の土壌がフィロキセラの活動を妨げたのであった。販売の拡大に伴い、ラ・マンチャのブドウ栽培面積は急速に拡大し、1880年代半ばにはスペイン最大のブドウ栽培地域となった。

フィロキセラの被害の後には、害虫への抵抗力が強く、ラ・マンチャの厳しい気候条件にも耐えうるアイレン種の植え付けが進んだ。アイレン種からは平凡な品質のワインしかできなかったものの、ブドウ栽培者たちはその生産性の高さに惹かれ、このブドウの栽培に偏重していった。一方、中小規模の生産者の多かったラ・マンチャでは、伝統的にティナハとよばれる土器の大瓶でワインを熟成・貯蔵する製法が定着していたが（Huetz de Lemps, 1993, 207）、こうした手工業的な醸造技術がラ・マンチャのワインの品質を引き下げる別の要因となっていた。それにもかかわらず、保守的なブドウ栽培農民の間ではこの伝統的手法へのこだわりが強く、これがラ・マンチャの近代化を遅らせることになった。

ところが、1950年代以降の醸造組合の普及を契機に、ラ・マンチャでも工業的なワイン生産が開始されるようになった。ラ・マンチャは、スペインのワイン醸造地域のなかでも組合化の動きが最も著しかった地域であり、多くのブドウ栽培農民が醸造組合のもとへと統合されていった。醸造組合は、のちに年間10万HL以上の生産能力をもつ大規模な醸造所へと成長し、ラ・マンチャのワイン生産の60%以上を占めるようになった（Huetz de Lemps, 1993, 208）。しかし、醸造組合で生産されるワインは、専らアイレン種を原料とした大衆的な白ワインであり、その大部分が国内外の市場にバルク出荷されるほか、蒸留酒の原料としてヘレスなどの他産地に供給された。とくに、自動車輸送の発達に伴い、ラ・マンチャのワインは大きなタンクを積んだトラックによって全国各地に

出荷されるようになり、当時のスペイン国民の大衆ワイン需要を満たした。

こうしてラ・マンチャのワイン醸造業は醸造組合の主導により近代化を遂げたものの、量産による利潤を追求するあまり、品質の向上に関心を払うことなく、低廉な大衆ワインの生産に偏った状態が続いた。他方、Sánchez (2001, 38-39) が論及するように、すでに生産過剰の兆しのみられたラ・マンチャでは、1950年代以降国の市場介入政策のもとで在庫の買い取りが行われるようになり、これが無秩序なブドウ栽培とワイン生産の拡大を助長した。しかし1970年代に入り、消費者の嗜好が高級化に向かうにつれ、アイレン種のみを原料としたラ・マンチャのワインにはかつてほど買い手がつかなくなり、以後深刻な生産過剰に直面することになった。

このような状況のもと、ラ・マンチャでは1980年代以降、上質ワイン生産を前提としたブドウ栽培業の再編と醸造技術の革新が進められた。とくにラ・マンチャのブドウ栽培業は、生産過剰の是正を目的としたECの農業構造改革の対象とされ、低級なアイレン種からマカベオ種やシャルドネ種などのより高級な白ブドウ品種への転換が図られた。また、地元原産のセンシベル種への改植が奨励されると赤ワインの生産も徐々に増加し、近年ではカベルネ・ソービニオン、メルロなどの外来種も栽培されるようになった。一方、醸造面では温度管理装置や冷却機能を備えたステンレスタンクなどの近代的な醸造技術が普及するとともに、オーク樽での熟成やボトルワインの生産も行われるようになった。

こうした努力が実を結び、近年ラ・マンチャの品質レベルは向上し、国内外での販売を徐々に回復した。とくに、リオハやリベラ・デル・ドウエロ、ルエダなどの他の上質ワイン産地よりもはるかに低価格で良質なワインを提供できることを売りに国内市場での競争力を高めている。

5) リベイロ

リベイロは、スペイン北西部ガリシア州の内陸部オレンセ県にある白ワインの産地である。ブドウ畑は、大西洋に注ぐミーニョ川とその小さな支

流アピア川の両岸に広がり、標高100～200mの日当たりのよい傾斜地で段々畑をなしている。周辺を山に囲まれ、大西洋やカンタブリア海の影響を受けにくいリベイロは、年間降水量800～1000mmとガリシア州のなかでは最も降水量の少ない地域の一つであるが、スペインの他のブドウ栽培地域と比較するとかなり湿潤な気候をもち、年間日照量も少ない。こうした気候条件のもとでは、ブドウが熟しにくいいため、糖度の高いブドウが必要とされる赤ワインの生産にはあまり適していない。よって、リベイロでは、赤ワインの生産も一部行われているものの、生産の大部分は白ワインによって占められている。

内陸にありながらもミーニョ川を通じて大西洋と結ばれていたリベイロは、陸上輸送が発達していなかった時代には、ワインの海上交易において高い優位性を保持していた。Huetz de Lempsによると、リベイロではすでに16世紀より商業的なワイン生産が開始され、ガリシア地方の沿岸都市やアストゥリアス地方からバスク地方にかけてのカンタブリア海沿岸地域との間で沿岸貿易が盛んに展開されていた。さらに、英国との近接性を利用して同国への輸出も活発に行われていた。ワインの流通チャンネルが限られていた当時は、リベイロのワインはスペインで最も上質な白ワインの一つとして英国人の間で高く評価されていた (Huetz de Lemps, 1993, 54)。しかし、16世紀末フェリペ2世の治世にスペインと英国との関係が悪化したのを契機に、リベイロから同国へのワイン輸出は徐々に衰退した。一方、国内では他産地との競争が激しくなるなかで、リベイロは従来のカンタブリア海沿岸地域の顧客を失い、その市場は次第にガリシア地方内に限定されるようになった (Huetz de Lemps, 1967, 224-225)。

1870年代末以降、他の産地がフランスへのワイン輸出によって「黄金時代」を迎えたのに対して、リベイロはその流れに参入することができなかった。Santos Sollaはその理由の一つとして、リベイロの地理的周辺性を指摘している。スペインの北西端にあるガリシア地方は、もともと国内市場から孤立していただけでなく、山がちな地形ゆえ

に道路や鉄道などの交通網の整備が遅れていた。先述のように、スペインの内陸部では1850年代から1860年代にかけて鉄道網が普及し始め、1870年代末以降のフランスへのワイン輸出に大きく貢献したのに対して、ガリシア地方ではこの時点で鉄道は全く引かれていなかったのであった（Santos Solla, 1992, 90）。このように、陸上交通網の発達とそれに伴う流通チャンネルの多様化、そして国際的なワイン取引の活発化といった19世紀以降の新たな状況のなかで、リベイロの周辺性はますます強められていった。

また、他のブドウ栽培地域に比べ湿潤な気候をもつリベイロは、19世紀以降ヨーロッパを立て続けに襲ったブドウの病害虫の被害に苦められた。1850年隣接するポルトガルから侵入したオイディウム病は、ブドウをモノカルチャーとするリベイロに大きな打撃を与え、多くの小農がブドウ栽培を断念した。1880年代に入ると、湿潤な土地を好むミルドゥー病がリベイロで猛威を振るい、その被害によって収穫のほとんどが台無しになった。それに対して、リベイロではフィロキセラによる被害は比較的小さく、被害面積は全体の2%を占めるに過ぎなかった（Santos Solla, 1992, 102）。

フィロキセラの被害が小さかったにもかかわらず、リベイロではその後この害虫への抵抗力の強い、パロミノ種やアリカンテ種といった外来種の植え付けが急速に進んだ。これは、従来の品種に比べて外来種の生産性が高かったためであり、フィロキセラの被害から回復した後もこれらの栽培は意図的に続けられた。しかし、リベイロの自然条件のもとでは外来種のブドウから良質なワインはできず、これが品質の向上を妨げる要因となった。

ミニフンディズム（小土地所有制）の伝統の強いリベイロでは、伝統的にコセチェイロとよばれる小規模なブドウ栽培農民による個人醸造が支配的であった。彼らは、一般に2～3haあるいはそれ以下の小さなブドウ畑しかもたず、自ら所有する簡素な醸造器具で手工業的な生産を行ってきた。アルコール度数が低く、酸味の強いコセチェイロ

のワインは、国内市場で上質ワインとして認知されることは決してなかったが、地元ワインへの愛着が強く、大衆ワインの消費が定着していたガリシア地方の農村部ではそれなりの支持を得ていた。

しかし、コセチェイロの卓越はリベイロの近代化にとって大きな足かせとなった。十分な資金をもたない貧しいブドウ栽培農民の間では、近代的な醸造設備への投資が遅れただけでなく、工業的生産を促す企業家精神も育たなかった。一方、Huetz de Lemps（1967, 566）も指摘するように、ミニフンディズムを背景に個人主義的性格の強いブドウ栽培農民の間では、醸造組合の結成も進まなかった。また、コセチェイロの間で生産が細分化していたために、産地として均質な製品を市場に提供することが困難だっただけでなく、その大半がバルク出荷されていたために他産地の廉価なブドウやワインを使用した不正も起こりやすかった。それに加えて、リベイロの顧客が伝統的に大衆ワインを支持する貧しい農民層であったことも、品質の向上を妨げる別の要因となっていた。

他の産地から遅れをとりながらも、1967年の醸造組合の設立と、これに続く工業生産型の醸造企業の立地によってリベイロの近代化が推進された。近代的な醸造技術の普及によって製品の標準化が達成されるとともに、醸造組合や醸造企業によってボトルワインの生産の比率が高まるにつれ、ワインの不正も起こりにくくなった（Santos Solla, 1992, 153-154）。また、従来の低級な外来種に代わって、トレイシャドウラ種やカイニョ種などの伝統種が見直されるようになり、これがリベイロの品質向上に大きく結びついた。

このように、リベイロのワイン醸造業はここ数十年で急速な近代化を遂げた。しかしながら、Torres Luna y Lois González（1996）やTorres Luna y Santos Solla（1996）が主張するように、ブドウ栽培面積の減少や兼業化の進行、コセチェイロの間での経営の細分化など、ブドウ栽培面での多くの問題を抱えるとともに、バルク出荷の卓越、産地外部からのブドウの持ち込みによる不正なワイン生産、低級ブドウの使用、低価格性といった従来リベイロのワインがもつ問題も依然として残

されている。

V. おわりに

本研究では、スペインワイン醸造業の発展過程における地域的差異がいかに形成されたのかを明らかにするため、品質、商圏に関する特徴の異なる五つの産地を取り上げ、その比較検討を試みた。これまでの検討を踏まえつつ、若干の考察を行っておく。

まず、自然条件の違いは各産地の発展に深く関わっていたことが確認された。ヘレス、リオハといった上質ワイン産地では、高品質なワインを生み出す独特の気候や土壌が発展をもたらす重要な条件となった。また、パナデスはスティルワイン産地としては後発であったものの、多様なミクロクリマの存在がより冷涼な地域で評価の確立した品種の導入を可能にし、品質の向上をもたらした。それに対して、極端に乾燥したラ・マンチャ、降水量の多いリベイロのように、良質なワインをつくるのにあまり適していない気候条件のもとにある産地は、今日まで大衆ワイン産地の地位にとどまっている。

自然条件がもたらしたのは、品質の違いだけではない。気候や土壌によって栽培品種は異なり、これがワインのタイプの違いとなって表れた。たとえば、シェリー独特の風味をもたらすのは、ヘレスの固有のアルバリサ土壌で栽培されるブドウだけである。リベイロで白ワインの生産が卓越しているのは、降水量が多く日照量の少ない気候条件のもとでは、赤ワインの生産に必要なブドウの成熟度が得られにくいためである。このように、自然条件はワインの品質とともに、そのタイプをも決定づけ、産地の発展過程に少なからぬ影響を与えた。

しかしながら、自然条件に恵まれていることが、早期発展の必要十分条件というわけではない。ワインは腐敗性が高く、単位重量あたりの価格が低い製品であるため、市場への近接性からみた立地条件も産地の発展にとって重要であった。実際、鉄道輸送が発達する以前の時代に繁栄したのは、ワインの海上輸送を容易に行える沿岸部の産地で

あった。たとえば、自然条件の面で不利な条件にあったリベイロにおいて、すでに16世紀に商業的生産が展開されていたのは、港湾へのアクセスがよく、海上の輸送ルートを利用してワインを出荷できたためであった。それに対して、内陸部に位置し、交通の便が悪かったリオハは、上質ワインをつくる潜在力を有しながらも19世紀半ばまで停滞した。ところが、新たな輸送手段として鉄道が発達すると、内陸部の産地にも発展の契機が訪れ、とくにリオハはフィロキセラの渦中にあったフランスへの輸出によって急速な発展を遂げた。それに対して、スペインの北西端に位置し、国内市場から孤立したリベイロは、鉄道の開通が遅れたことによって周辺性を強めることになった。このように、リオハとリベイロの事例からも、交通網によって規定される市場への近接性は商圏の拡大に影響を及ぼし、産地の盛衰を左右していたことがわかる。

他方、醸造技術の革新などの面で重要な役割を担った企業家の存在も、産地の発展を促す重要な条件であった。とくに、早くから醸造企業の成長がみられたヘレス、リオハ、パナデスは、スペインにおける上質ワイン生産の先駆的産地として発展した。ただし、各産地の発展における企業家の存在の意味は、先に挙げた自然条件や立地条件とのかかわりからとらえなければならない。

ヘレスでは、ソレラシステムに基づく近代的なワイン醸造業の展開や、英国への輸出の拡大過程において、外国人企業家の果たした役割が大きかった。ただし、ヘレスが上質ワインの輸出産地となりえたことには、シェリーという特殊なワインの生産に適した自然条件が賦与されていたこと、この製品が英国人の嗜好に合致し、かつ長距離輸送に耐えうる酒精強化ワインであったこと、そしてヘレスが大西洋に開かれ、最大の顧客である英国へのアクセスに優れていたことが前提条件としてあった。これらの条件を巧みに活かしつつ、醸造の近代化や販路の拡大を成功させたのが、外国人企業家だったのである。

同じく沿岸部に位置するパナデスは、ヘレスと同様に輸出に有利な立地条件にあったものの、上

質ワイン生産に適した特別な自然条件に恵まれていたわけではなかった。にもかかわらず、ワイン醸造業の展開が早かったのは、スペインで最初に近代産業の発展をみたカタルーニャで輩出された、起業家精神に富む産業資本家、商業資本家が、蒸留酒、カバなどの商業的生産を手がけたためであった。シャンパーニュ製法に基づくカバの発明や、近代的な醸造技術の早期導入は、製品開発や技術革新に意欲的な企業家の存在を抜きには考えられない。また、パナデスのスティルワインの品質が向上したのは、醸造企業家が産地内部の微細な気候の差異に着目して、高級品種を順応させようと試みた結果であった。このように、パナデスでは、輸出に適した立地条件とともに、地域内で育まれた起業家精神が産地の発展を導いた。

他方、醸造企業が卓越する三つの産地のうち、リオハは企業家の成長が最も遅かった地域である。それは、リオハがワイン醸造に適した自然環境にありながらも、交通システムの欠如が一因して長らく発展の機会を得なかったためである。しかし、鉄道の開通とフランスにおけるフィロキセラの発生をきっかけとして、ワイン醸造に適したリオハの自然条件とフランスへの近接性がフランス人の関心を惹きつけた。リオハでは、すでにボルドーの醸造技術を導入した近代的なワイン醸造が試みられていたが、こうした上質ワイン生産に向けた動きに大きな弾みをつけたのが、リオハの潜在性に注目したフランス人や近隣バスクの資本家であった。

それに対して、内部で企業家が育たず、さらに外部の企業家を引き寄せることもできなかった産地では、近代化の動きはなかなか生じなかった。ラ・マンチャでは、鉄道の開通によって全国に市場を拡大することが可能になったものの、良質ワインの生産に不向きな気候条件と、保守的な農民による手工業的生産への固執が品質の向上を妨げた。20世紀後半に入ると、醸造組合の結成を奨励するフランコ体制期の農業政策に誘導されて、ラ・マンチャのワイン醸造業は近代化を成し遂げ、大規模な工業的生産が開始された。しかしながら、量産による利潤を追求するあまり、品質の改善を

怠り、のちに深刻な販売不振に陥った。

他方、ミニファンディズムを背景に経営の細分化が著しく、自家消費用のワイン生産の伝統が定着していたリバイロでは、醸造組合の結成すら遅れた。さらに、陸上交通の便が悪く、国内市場から孤立していたことも、大消費市場を意識した生産の革新を遅らせる要因となった。その結果、市場開拓力や商品開発力の欠如した小規模ブドウ栽培農民が長らく生産の中心を占めることになった。

以上の分析結果は、品質水準の高い産地、商圏の広い産地だけが存続の基盤を有することを意味するのではない。たとえばラ・マンチャは、大衆ワインに対する需要が大きかった時代には量産化によって成長することができ、リバイロは商圏が狭くても地元市場では着実な販売実績を維持してきた。つまり、ワイン醸造業の発展のあり方は極めて多様であり、大衆ワイン産地や小規模産地にも固有の戦略があったのだといえる。

以上のように、本研究では19世紀以降のスペインワイン醸造業の発展過程を検討するなかで、自然条件、市場への近接性、企業家の役割といった地域固有の諸条件が複雑に絡み合って産地の盛衰を規定していたこと、これらの地域的条件のもつ意味は、交通システムの発達や需要の変動といった外部環境の推移とともに変化し、それに伴って産地の相対的な位置づけ自体も再編されていくことが明らかになった。ただし、現代では醸造技術の発達によって自然条件による制約をある程度克服することが可能になっているし、交通システムの発展に伴い市場への近接性の格差もほぼ完全に解消されている。したがって、今後のワイン醸造業地域の発展を検討するにあたっては、産地レベルでの企業行動、販売戦略にも着目した分析が必要であるといえよう。

注

- 1) フィロキセラとは、ブドウの根に寄生し、その樹液を吸ってブドウの木を死に至らしめる害虫で、ブドウネアブラムシともよばれる。1860年代、アメリカから輸入されたブドウの苗木に付着してヨーロッパに侵入した。1863年フランスで最初に発見された後、その被害はヨーロッパ中のブドウ栽培地域に広がった。
- 2) Gómez Mendoza (1984) によると、当時スペイン

- 北部を走っていたノルテ鉄道によるワインの出荷量は、1877年時点で全積載量の5.6%しか占めていなかったにもかかわらず、フランスへのワイン輸出が増加するにつれてその比率は拡大し、1881年には23.4%を占めるようになった。
- 3) 偽造ワインとは、ワインを水で薄め、これに工業アルコールを添加することによってつくられるもので、時には着色料として有害な化学物質が使用された。1870年代以降、ワインの国際的需要が高まると同時に、ドイツからスペインに安価な工業アルコールが輸入されるようになると、偽造ワインの生産が国内に広まった。とくに、スペインワインの主な輸入国であった英国とフランスは、人体への影響からこれを痛烈に非難し、輸入を制限した(Huetz de Lemps, 1993, 112; Pan-Montojo, 1994, 212-229)。
- 4) 国立原産地呼称院は1996年に品質呼称局と改称され、農水食糧省の一部局として統合された。
- 5) 具体的には、掲載されているすべてのワインを価格の低い順に並べ、下から10%ずつ区分して10段階のランク付けを行う。さらに、各ランクのワインに1点刻みの一律の点数を与え(ランク1であれば0.5点, ランク2であれば1.5点), 各産地で生産されるワインの点数の平均をとって、これをその産地の価格指数とした。こうすることで、各産地の市場における相対的な位置づけを把握することが可能になるとともに、生産量が少なく極端に価格の高いワインの存在によって、実態から著しく乖離した数値が生じることもなくなる。

文 献

- Arroyo Ilera, F.(1993) El impacto de las denominaciones de origen en la modernización de la viticultura española: El caso de Castilla-La Mancha. In Gil Olcina, A. y Morales Gil, A. eds.: *Medio Siglo de Cambios Agrarios en España*. Instituto de Cultura "Juan Gil-Albert". Diputación Provincial de Alicante, 243-279.
- Carnero i Arbat, T. (1980) *Expansión Vinícola y Atraso Agrario. 1870-1900*. Ministerio de Agricultura.
- Ciurana, J.(1991) *Els Vins de Catalunya*. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca. Generalitat de Catalunya.
- Comin Comin, F., Martín Aceña, P., Muños Rubio, M. y Vidal Olivares, J. (1998) *150 Años de Historia de los Ferrocarriles Españoles*. Vol. 1. Fundación de los Ferrocarriles Españoles y Anaya.
- Cordero, R. y Menéndez, F. (1978) El sistema ferroviario español. In Autora, M. ed.: *Los Ferrocarriles en España. 1844-1943*. Tomo 1. Servicio de Estudios de Banco de España, 161-338.
- Dubos, J. (1993) La evolución del mercado común de los vinos y sus consecuencias para el sector vitivinícola español. In Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación ed.: *Agriculturas y Políticas Agrarias en el Sur de Europa*. Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 329-360.
- Gallego Martínez, D. (1986) *La Producción Agraria de Alava, Navarra y La Rioja desde Mediados del Siglo XIX a 1935*. Tesis doctoral. Editorial de la Universidad Complutense de Madrid.
- Giralt i Raventós, E. (1952) La viticultura y el comercio catalán del siglo XVIII. *Estudios de Historia Moderna*, **II**, 159-175.
- Giralt i Raventós, E. (1993) L'elaboració de vins espumosos catalans abans de 1900. In Giralt i Raventós, E. ed.: *Vinyes i Vins: Mil Anys d' Història*. Universitat de Barcelona, 37-81.
- Gómez Mendoza, A. (1982) *Ferrocarriles y Cambio Económico en España. 1855 - 1913*. Alianza Universidad.
- Gómez Mendoza, A. (1984) *Ferrocarril y Mercado Interior en España (1874-1913)*. Vol.1: *Cereales, Harinas y Vinos*. Banco de España.
- Grupo Gourmets (2000) *Guía de Vinos Gourmets 2001*. (XVI edición) Gourmets & Oceano.
- Grupo Gourmets (2002) *Guía de Vinos Gourmets 2002*. (XVII edición) Editorial Paladar.
- Guisado, J. (1983) Crisis agraria e invasión filoxérica en la España del siglo XIX. *Revista de Historia Económica*, **2**, 165-184.
- Huetz de Lemps, A. (1967) *Vignobles et Vins du Nord-Ouest de l'Espagne*. Tome I, II. Bordeaux, Féret & Fils.
- Huetz de Lemps, A. (1993) *Vignobles et Vins d'Espagne*. Presses Universitaires de Bordeaux.
- Huetz de Lemps, A. (2000) La résurrection des vignobles du Duero en Espagne. *Annales de Géographie*, **614-615**, 488-504.
- Jeffs, J. (2000) *Vinos de España*. Tusquets.
- Llobet, S. (1959) La industria del vino espumoso español. *Estudios Geográficos*, **77**, 459-481.
- Maldonado Rosso, J. (1999) *La Formación del Capitalismo en el Marco del Jerez: De la Vitivinicultura Tradicional a la Agroindustria Vinatera Moderna (siglos XVIII y XIX)*. Huerga & Fierro.
- Mestre i Raventós, P. (1987) Passat, present i futur de la vinya o el vi al Penedès. *Miscel·lània Penedesenca*, **1**, 239-268.
- Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (2002) *Datos de Denominaciones de Vinos: Campaña 2000/2001*. Dirección General de Alimentación. Subsecretaría de Agricultura, Pesca y Alimentación.
- Oestreicher, A. (1994) Algunos aspectos de la historia del sector vitivinícola riojano, 1865 - 1915. *Berceo*, **127**, 137-152.
- Pan-Montojo, J. (1994) *La Bodega del Mundo: La Vid y el Vino en España (1800-1936)*. Alianza.
- Palacio Sánchez, J.M. (1991) *Historia del Vino de Rioja*. La Prensa del Rioja.
- Peñín, J. (2001) *Guía Peñín de los Vinos de España 2002*. Pi & Erre.
- Piqueras Haba, J. (1993) El viñedo español entre

- 1940-1990. Medio siglo de cambios hacia la modernización: La calidad y la eliminación de los excedentes. In Gil Olcina, A. y Morales Gil, A. eds.: *Medio Siglo de Cambios Agrarios en España*. Instituto de Cultura "Juan Gil-Albert". Diputación Provincial de Alicante, 85-114.
- Rexach, A. (2000) *Vins i Caves de Catalunya*. L'Isard.
- Sánchez, E. (2001) *El Gran Libro de los Vinos de Castilla-La Mancha*. Antonio Pareja.
- Santos Solla, J.M. (1992) *Geografía de la Vid y el Vino en Galicia*. Diputación Provincial de Pontevedra.
- Sauleda Parés, J. (2000) *Historia del Vino de Navarra*. Caja Navarra.
- Simpson, J. (1985) La producción de vinos en Jerez de la Frontera, 1850 - 1900. In Martín Aceña, P. y Prados De La Escosura, L. eds.: *La Nueva Historia Económica en España: Reflexiones sobre el Caso Español*. Ariel.
- Simpson, J. (1997) *La Agricultura Española (1765-1965): La Larga Siesta*. Alianza.
- Torres Luna, M.P. y Lois González, R.C. (1996) Le vignoble: Un type d'exploitation agricole individualisé en Galice. In Le Gars, Cl., Roudié, P., Huetz de Lempis, A. eds.: *Des Vignobles et des Vins à travers le Monde: Hommage à Alain Huetz de Lempis*. Presses Universitaires de Bordeaux, 449-460.
- Torres Luna, M.P. y Santos Solla, J.M. (1996) L'évolution du vignoble en Galice depuis les recherches de A. Huetz de Lempis. In Le Gars, Cl., Roudié, P., Huetz de Lempis, A. eds.: *Des Vignobles et des Vins à travers le Monde: Hommage à Alain Huetz de Lempis*. Presses Universitaires de Bordeaux, 461-468.
- Unwin, T. (1996) *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. Routledge.
- Valls Junyent, F. (2001) Cambios estructurales en el comercio vinícola y progresos en la ciencia enológica en Cataluña durante el primer tercio del siglo XIX. In Carmona, J., Colomé, J., Pan-Montojo, J. y Simpson, J. eds.: *Viñas, Bodegas y Mercados: El Cambio Técnico en la Vitivinicultura Española, 1850 - 1936*. Pressas Universitarias de Zaragoza, 239-264.

(2003年7月16日受付, 2003年12月22日受理)