



PRESS RELEASE

キアンティ・クラッシコ協会

**イタリアワインのキアンティ・クラッシコ協会、  
試飲会&マスタークラスの開催と収穫情報を発表  
~10月31日(月) ザ・ペニンシュラ東京にて開催~**



2022年10月12日 東京発 - イタリア・フィレンツェに本拠地を置く Consorzio Vino Chianti Classico (以下キアンティ・クラッシコ協会) は、イタリアからの来日生産者を中心に 35 ワイナリーが出展するウォークアラウンド形式の試飲会と、日本におけるイタリアワインの第一人者であり、キアンティ・クラッシコ アンバサダーの宮嶋勲氏を講師に迎えたマスタークラスを 10月31日(月) に開催します。イタリアを代表する産地である、キアンティ・クラッシコ DOCG の赤ワインの他、ヴィンセント(デザートワイン) とオリーブオイルもご紹介します。ぜひこの機会に、すばらしいキアンティ・クラッシコの世界を体感ください。

**Consorzio Vino Chianti Classico 主催  
キアンティ・クラッシコ 試飲会&マスタークラス 2022 TOKYO**

**2022年10月31日(月) @ザ・ペニンシュラ東京**  
**試飲会 第1部 10:30-13:30 第2部 14:30-17:30**  
**マスタークラス A 12:30-14:00 マスタークラス B 15:30-17:00**  
**「キアンティ・クラッシコの多様なテロワール発見の旅」**  
**講師：キアンティ・クラッシコ・アンバサダー 宮嶋勲氏**



## PRESS RELEASE

詳細及びお申込みについては下記よりご確認ください。

試飲会 <https://business.form-mailer.jp/fms/c49bbb18182578>

マスタークラス <https://business.form-mailer.jp/fms/80028348182583>



※ワイン輸入元・商社・卸、スクール関係者・ソムリエ、小売店、飲食業、報道関係者様限定

※完全事前申し込み制。ご参加には事務局よりお送りする受付証の提示が必要となります。

※セミナー講師・内容はやむを得ない事情により予告なく変更する場合がございます。

公式 HP の日本語コンテンツもぜひご覧ください。

<https://www.chianticlassico.com/ja/chianti-classico-characteristics/> (日本語)

キアンティ・クラッシコ協会 (Conzorzio Vino Chianti Classico) 会長のジョヴァンニ・マネッティ (Giovanni Manetti) は以下のようにコメントしております。

「親愛なる日本に再び戻って来られる日を迎えられることを本当に嬉しく思います。今回は、キアンティ・クラッシコを長く愛顧くださっている日本の皆様との絆を深めるだけではなく、キアンティ・クラッシコ DOCG の新たな取り組みである、UGA プロジェクトをご紹介します。UGA プロジェクトにより、キアンティ・クラッシコのワインはそれぞれのワインが生まれた原産地とより明確に紐づけられます。

キアンティ・クラッシコの産地を 11 のエリア/村のサブディビジョンとして区分けするものですが、そのエリア/村は歴史的・伝統的に知られているものに沿っており、UGA 名称はグラン・セレツィオーネのボトルに表記されます。キアンティ・クラッシコの UGA 表記は様々な観点から重要になりますが、何よりも消費者にとって、そのワインがどのエリアからきているのかがわかり易くなります。そしてキアンティ・クラッシコが誇る、多様性をより深く感じていただくことができるでしょう。

2022 の収穫は夏猛暑と干ばつにも拘わらず、順調です。これはキアンティ・クラッシコ特有のマイクロクライマートである昼夜の適切な気温差と、産地地表の 60%以上を占める森が猛暑を緩和するためです。収穫されているサンジョヴェーゼは、猛暑の影響で真菌症とは無縁だったため状態が良く、良質な仕上がりです。とても良いビンテージとなる見込みです。

### 2021 年 収穫 (天候) レポート

総生産量 : 265,000 hl (ヘクトリットル)

2021 年の天候は平年並みでした。春の雨により葉が順調に育ち、乾燥する夏の間豊富な水源となりました。イースター後の気温が平年より低かったことによりキアンティ・クラッシコの中でも気温が低いエリアにおいては生育が鈍化し、蕾がつく時期にやや影響があったことが唯一の現象でした。真菌症などの脅威もなく、ブドウは順調に成長しました。

夏は乾燥して 8 月にまばらな雨が降った程度でしたが、春に蓄積された水分により干ばつの影響が緩和されました。夏の気温は猛烈な熱波もなく、概ね平年並みでした。8 月下旬以降の気温は、日中は高かったものの、夜間は適切に下がりこの気温差によりぶどうはよく熟しました。サンジョヴェーゼの収穫時期は 9 月 20 日頃からはじまり、約一か月に終わる、このところの平年と同じでした。



## PRESS RELEASE

### サステナビリティ

キアンティ・クラッシコのワイン生産者にとって、土地と環境に責任をもち、守ることは最優先事項です。産地の面積の三分の二は森であり、ブドウ畑は全体の 10%程度にすぎません。それでも今日のキアンティ・クラッシコ生産者は、バランスの取れたエコシステムを創造し、人間による環境へのインパクトを最小限にとどめる努力を惜しみません。今日、キアンティ・クラッシコ協会の多くの加盟ワイナリーにとって、環境に誠実な生産をすることは重要なポリシーです。ワインはその土地の環境を映すものであり、高品質なワインづくりには、その源である環境保護することが必要不可欠です。

注目が高まるオーガニックワインですが、キアンティ・クラッシコでは、ブドウ畑の約 52.5%、ワイナリーの約 65%が既にオーガニック認証を取得済みであり、そのおよそ半分は 10 年以上前にオーガニックに転換しています。2000 年時には約 10%程度であったオーガニック認証の畑はこの 20 年間、順調に増えてまいりました。現在、更に 8%が転換中であり、次の三年の間にオーガニック認証の取得を目指しています。この数字を加えると、およそ 75%のオーガニック認証、または生産者数としては 4 社中 3 社となる見込みです。キアンティ・クラッシコにおけるオーガニック認証済みのヘクタール数は今後も更に増えるでしょう。

### コンツォルツィオ・ヴィーノ・キアンティ・クラッシコについて

Consorzio Vino Chianti Classico (キアンティ・クラッシコ協会) は 1924 年に設立された最初の共同事業体です。現在 485 の生産者が加盟しており、そのうち 342 が自らのブランドでワインをリリースし、ボトルには見紛うことなき「ガッロ・ネーロ」のトレードマークが付けられています。黒い雄鶏に象徴されるキアンティ・クラッシコ・ブランドの保護とプロモーションが同団体の使命です。

詳しくは公式 HP をご参照ください。 [chianticlassico.com](http://chianticlassico.com) (イタリア語と英語)

### 宮嶋 勲氏 プロフィール

1959 年京都生まれ。東京大学経済学部卒業。1983 年から 1989 年までローマの新聞社に勤務。現在イタリアと日本でワインと食について執筆、セミナーの講師、講演を行う。BS フジの TV 番組「イタリア極上ワイン紀行」の企画、監修、出演を務める。著書に「10 皿でわかるイタリア料理」「最後はなぜかうまく行くイタリア人」(日本経済新聞出版社) など。2014 年、イタリア文化への貢献により“イタリアの星勲章” コンメンダトーレ章をイタリア大統領より授与。

### <本件に関するお問い合わせ先>

キアンティ・クラッシコ イベント事務局 (ブラップジャパン内) 担当: 黒瀬

e-mail: [chianticlassico@prap.co.jp](mailto:chianticlassico@prap.co.jp)



イタリアワイン六千年

SEIMILA ANNI DI VINO  
ITALIANO

