

「プロセッコDOCはイタリア産スパマンテのリーダー的ワインです。産地の経済推進に大きな貢献を果たし、イタリアのライフスタイルを象徴する、品質を誇る産物です。」



プロセッコ DOC イタリアの真髄

産地/気象条件

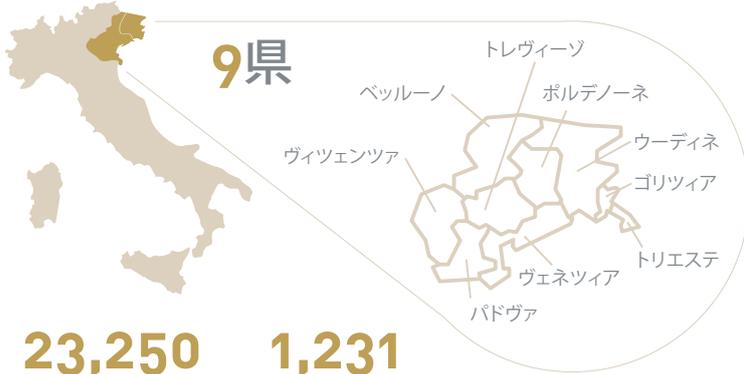
プロセッコの産地は、イタリア北東部のドロミテ山系とアドリア海の間に位置する地域のブドウ畑に限られています。気候、土壌、ワイン製造の伝統が合いまって、稀有なワイン、プロセッコDOCが生み出されるのです。

生産者の資質

豊かな土壌を持つ産地、熟練のブドウ栽培技術に加えて、何世紀もの時間をかけて発展してきた発泡ワインの特殊な生産方法が、近年一層精練され、そこに生産者の情熱が加わることで、優れた品質のワインを作り出しているのです。

2009年7月17日から

2州 ヴェネトと
フリウリヴェネツィアジュリア



23,250
ヘクターのブドウ畑

1,231
ワイン製造会社

11,593
葡萄栽培者

350
スパマンテ製造業者

歴史

「今こそリンゴのアロマを放つプロセッコを口にせん」：アウレリアーノ・アカンティが1754年に著した「Roccolo Ditrambo (ロコロ賛歌)」に、こう記されています。プロセッコは、プリニウスが「博物誌」で間接的に触れていることからわかるように、古代ローマ時代にはすでに存在していましたが、1800年代末に発泡を加えてから、現在知られているスパークリングワインになったのです。

製品特性、種別

明るい黄みがかった色調できめ細かい泡が長く続きます。白い花やリング、洋ナシなどのアロマが活きた、フレッシュで優美な口当たり、中程度のアルコール度数です。

- スパマンテ (生産量の76%)

残糖分 (g/l) :



- フリザンテ (生産量の23%)

- トランクイッコ (生産量の1%)

召し上がり方

イタリアの伝統的な料理との組み合わせに適しています。幅広い味覚に調和するため、世界中の料理と組み合わせることで、新たな味覚の発見につながります。アルコール度数が中程度のプロセッコ DOCは、アペリティフとして、また式典や親しい方の集う席での祝杯にも適しています。

本物のプロセッコDOCの見分け方

ボトルの首の部分に、統制原産地保証の認可シールがあることです。



ラベルの読み方は?

- プロセッコ DOCまたはプロセッコ統制原産地保証
- 原産国イタリア
- 認可シール
- スパマンテ/フリザンテ

プロセッコ
D.O.C.
の見分け方

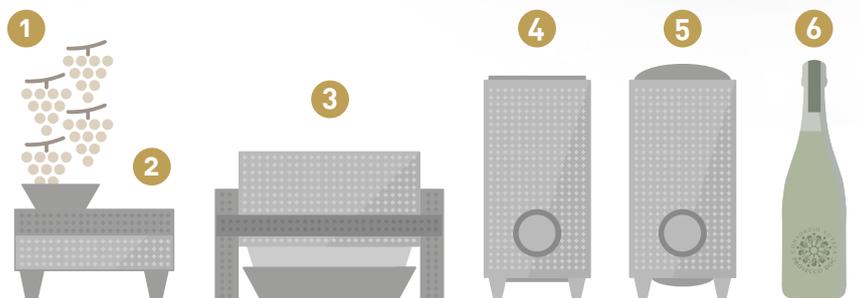
2016
年度



樽売りの禁止

製法

1. ブドウの収穫
2. 破碎 (果実から除梗)
3. 压榨 (モストと果皮を分ける)
4. 第1次発酵を経て、モストからワインへと変化
5. 第2次発酵かアウトクラベという発酵タンク内での発泡過程を経て、スパマンテまたはフリザンテへと変化
6. ビン詰めとラベル貼付



数値

以下のデータは業者へのアンケート形式で集計された、公式発表値です。

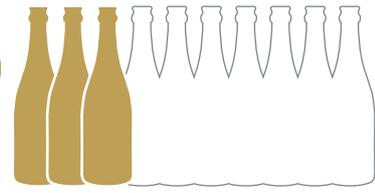
2016年度 プロセッコ DOCの製造販売総数

販売量

19億
ユーロの売り上げ*

4億10百万
本のボトル

25%
イタリア
市場



1億2百万
本のボトル
4億6千万
ユーロ

呼称制度は周辺業界（設備や機械の製造、パッケージング、輸送、観光、サービス業）の成長とイノベーションに、牽引的な役割を果たしています。

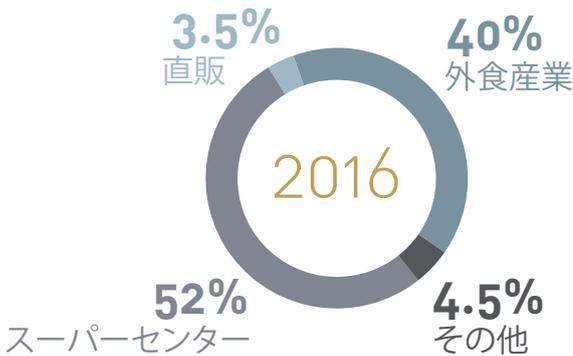
75%
海外
市場



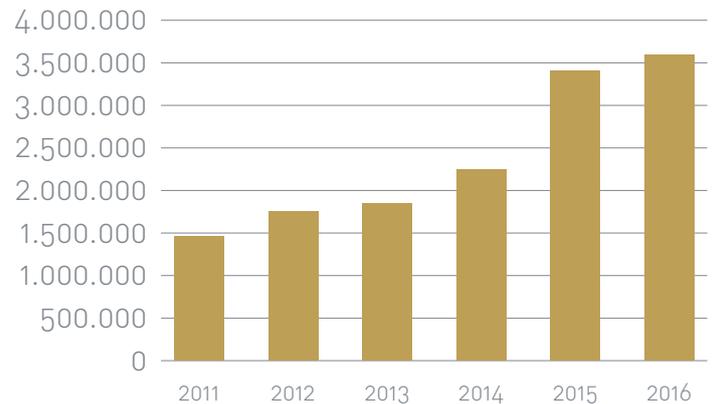
3億8千万
本のボトル
14億4千万
ユーロ

* 推定小売価格

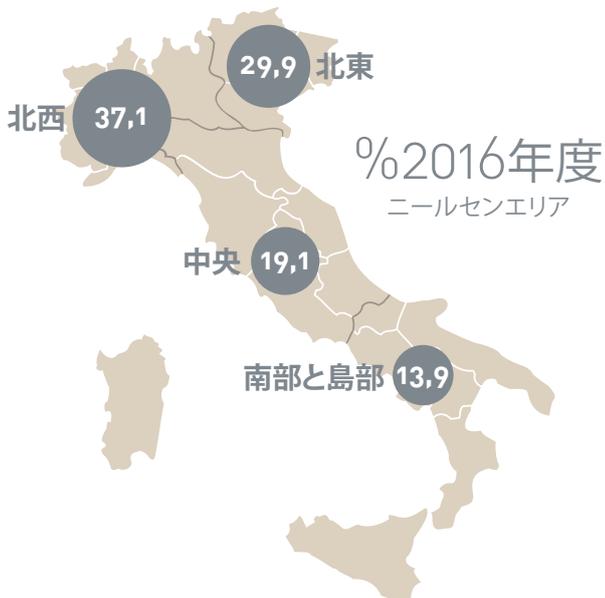
販売網



製造量の進化 (単位ヘクタール)

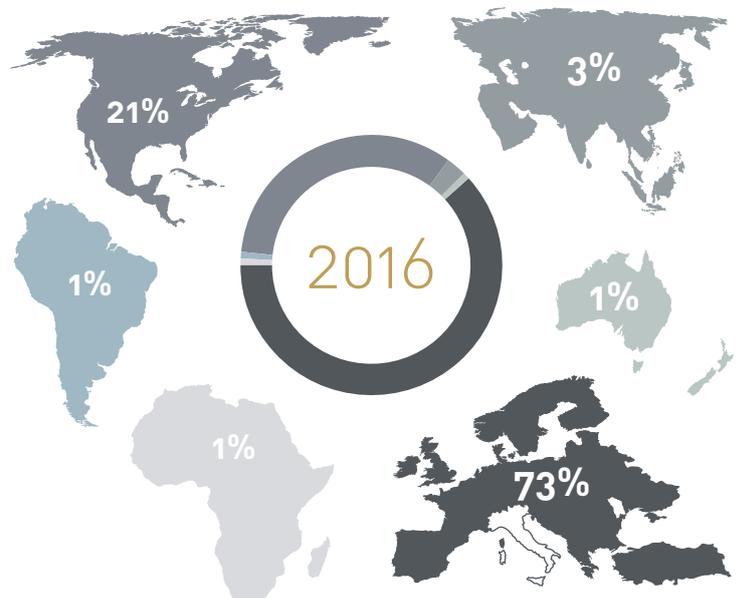


イタリアのマーケットシェア



出典：生産者によるアンケート作成

輸出



出典：生産者によるアンケート作成



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO UE REGULATION NO. 1308/2013

