

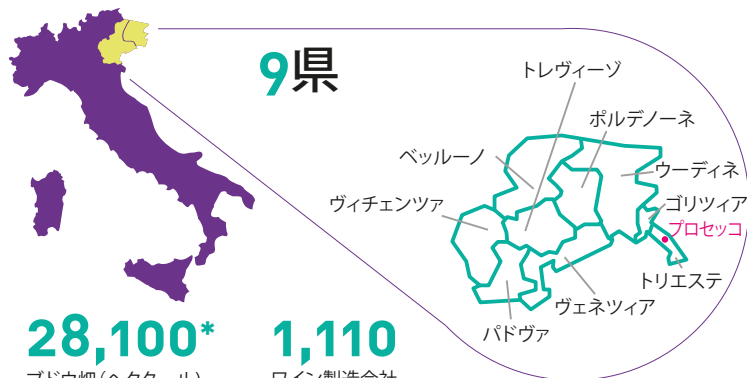
産地/気象条件

プロセッコの産地は、イタリア北東部のドロミーティ地方とアドリア海の間に位置するブドウ畑に限られています。

気候、土壌、人智と伝統が相まって稀有なワイン、プロセッコDOCが生まれます。

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



28,100*

ブドウ畑(ヘクタール)

1,110

ワイン製造会社

12,322

ブドウ栽培者

350

スプマンテ製造業者

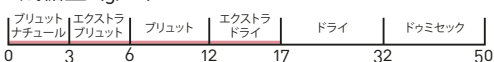
*: 2025年追加登録6,900ヘクタール

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。白い花やリンゴ、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。

- スプマンテとスプマンテ・ロゼ(>3atm)

残糖量 (g/l):



- フリッツァンテ (1-2.5 atm)

- トランクイット (<1 atm)

-飲み方

イタリア伝統料理だけでなく、様々な国と地域の料理にも容易に合わせることができます。低アルコールなので食前酒、宴席の乾杯、語らいの場で気軽に楽しめます。

本物のプロセッコDOCの見分け方

- プロセッコ DOCまたはプロセッコ統制原産地保証
- 認可シール



- 原産国イタリア

プロセッコDOC、持続可能なコミュニティ

プロセッコDOC保護協会は、プロセッコDOCに関わるすべての生産者を対象に、誰一人取り残さない形で持続可能性への取り組みを推進しています。各企業がそれぞれの状況や考え方に応じて、無理なく自社の取り組みを進められるよう支援するとともに、その活動を広く発信していきます。

す。また、関係者(ステークホルダー)との対話を重ねながら、プロセッコ・コミュニティとしての目標を明確にし、市場や地域のニーズに的確に応えていきます。これらの取り組みはデジタルプラットフォーム上で一元的に管理され、既存のデータベースと連携することで、サステナビリティ認証の情報を体系的に収集・整理します。これにより、栽培面積や生産量と結び付けた管理が可能となり、企業側の新たな事務負担を増やすことなく運用できます。さらに、各基準に応じた評価(サステナビリティ・レーティング)を導入することで、環境・社会・経済の各分野における企業の取り組みを可視化し、その達成度を分かりやすく示していきます。



PROSECCO DOC ITALIAN GENIO

プロセッコ D.O.C. の見分け方

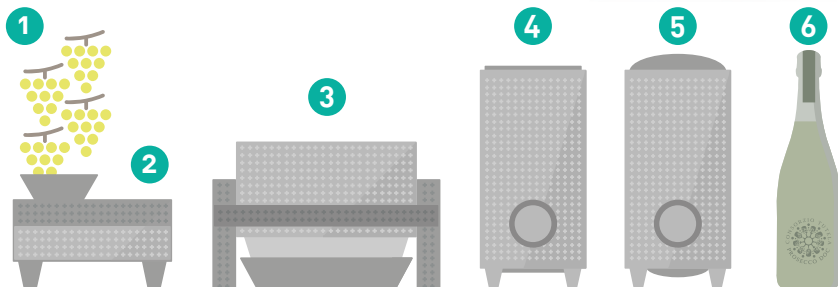
2025



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. 圧搾(モストと果皮を分ける)。プロセッコDOCロゼのピノ・ネーロは色抽出のために果皮で醸しを行う。
4. 第一次発酵:モストからワインへと変化
5. 第二次発酵:密封圧力タンク(アウトクラベ)内での発泡過程を経て、スプマンテまたはフリッツァンテへと変化
6. 認証、瓶詰めおよびラベリング



2025年の数値

生産者を対象に実施した
アンケート調査に基づく

36億ユーロ

* 推定小売価格

生産

6.67億本

77.8% スプマンテ

ブリュットナチュール: 0.2%
エクストラブリュット: 0.6%
ブリュット: 33.5%
エクストラドライ: 60.8%
ドライ: 4.7%
ドゥミセック: 0.2%

9.0% スプマンテ・ロゼ

ブリュットナチュール: 0.2%
エクストラブリュット: 0.4%
ブリュット: 45.3%
エクストラドライ: 54.1%

12.3% フリッツァンテ

密封圧力タンクで二次発酵: 99.8%
瓶内で二次発酵: 0.2%

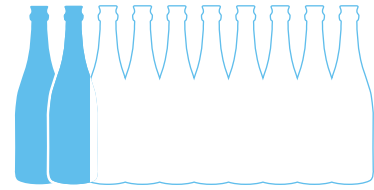
0.1% トランクイットロ



販売量

18%

イタリア
市場



1.20億本

6.5億ユーロ

82%

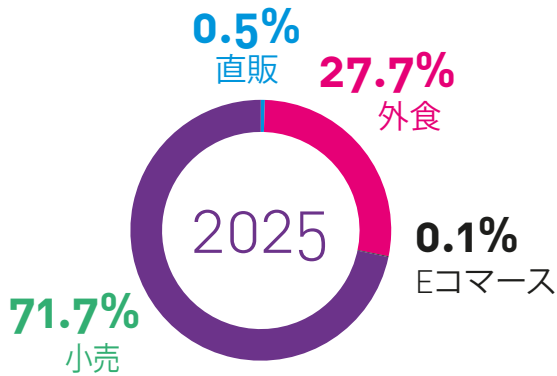
海外
市場



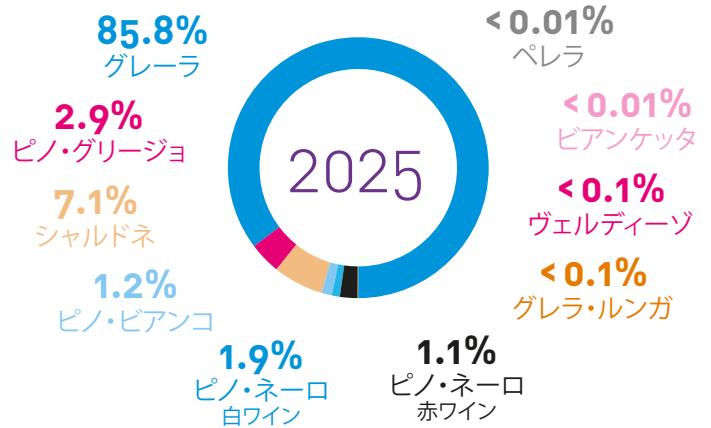
5.47億本

29.5
億ユーロ

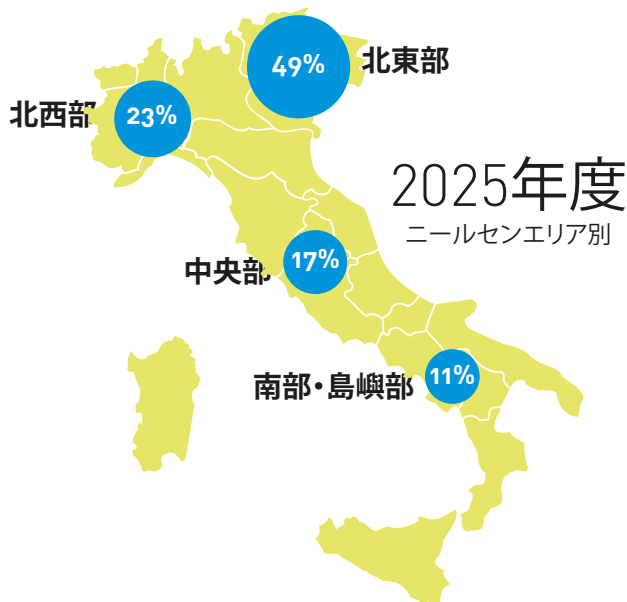
販売チャンネル



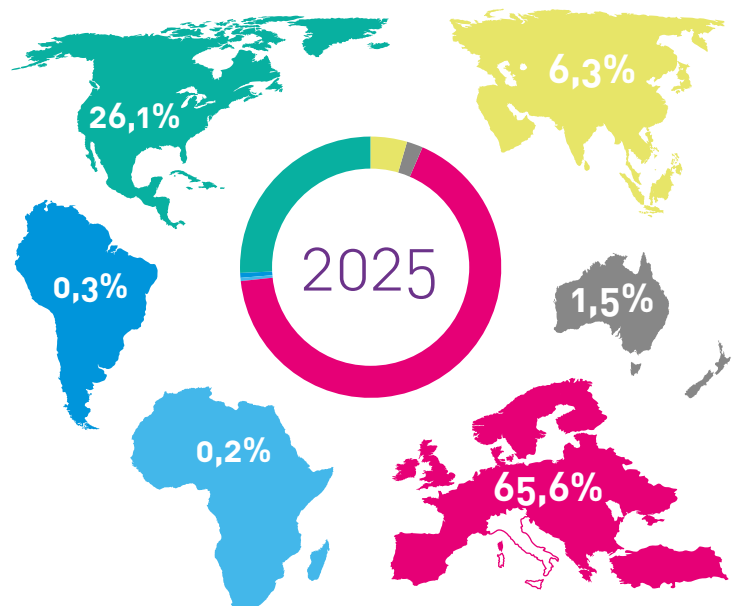
ブドウの収穫 495万hL



国内販売シェア



輸出



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING
TO EU REG. NO. 2021/2115



MINISTRY OF AGRICULTURE,
FOOD SOVEREIGNTY
AND FORESTS

