

## 国産ワインコンクール 2004 に審査員として参加して

マンズワイン(株) 松本 信彦

### はじめに

昨年に引き続き、第2回目の国産ワインコンクールが、2004年7月26～28日の3日間甲府市内の紫玉苑において開催された。著名な審査員が沢山いる中、私のような者が感想文を書くなど僭越の限りではあるが、やむをえず恥を偲んで独断と偏見に満ちた感想文を書くこととした。国産ワインコンクールについての開催目的及び開催に至った経緯の詳細は、山梨県工業技術センター小宮山美弘氏(J. ASEV Jpn. Vol. 14. No. 2. 2003等)の報告を参照されたい。

### 審査状況

昨年度は20名の審査員で行われたが、今年度は日本ソムリエ協会より2名のソムリエの方が加わり22名にて行われた。先ず審査員打合会が開かれ、コンクールの背景と目的、審査の留意事項、日程、方法等の説明の後、審査員のレベル合わせが行われた。昨年度は、標準的なワインが出され、点数合わせが行われたが、今年度は、昨年度のワインコンクールで金賞、銀賞、銅賞を受賞した甲州2点、欧州系白4点、欧州系赤3点、極甘口1点がブライントでだされた。まず外国審査員2名の点数、コメントが発表され、ボルドー大学ジル・ド・ルベル助教授と私の評点がほぼ合っており、ほっとした瞬間であった。その後、昨年と何の賞をもらったかの発表があり、首をかしげるワインもあり審査員の動揺をさそった場面もあった。

一次審査は、審査員22名に実行委員会より4名が加わりA、B、Cの3グループに分けられた。

Aグループは、国内改良品種赤、北米系等品種赤、欧州系品種赤の審査を担当。

Bグループは、国内改良品種白、北米系等品種白、欧州系品種白の審査を担当。

Cグループは、スパークリングワイン、極甘口、ロゼワイン、甲州の審査を担当。

私は、Cグループの担当であった。グループ別に、机に1列に並べられたワインをきき酒し、一回に40点ずつのワインが並べられ、総合点のみを記入して行く方法で行われた。審査員の点数の平均点が20

点満点で12点以上が一次審査通過である。昨年度は、2グループに分けられて審査をしたため、審査点数が多すぎマラソンきき酒のようであったが、今年度はやや緩和されたが舌がしびれてきたりハードな審査であった。国際ワインコンクールで受賞したワインが一次審査で落ちてしまう事も実際起こっているが、やむをえないことかと思われる。

本審査は、審査員22名をE、F、G、Hの4グループに分け、2グループずつ同じワインを審査する方法が取られた。

E、Fグループは、スパークリングワイン、ロゼワイン、北米系等品種白・赤、国内改良品種赤、フルーツワイン、極甘口、欧州系品種赤を審査。

G、Hグループは、国内改良品種白、甲州、欧州系品種白を審査。

私は、Hグループで審査を行った。グループごとにテーブルに分かれ、ワインはカテゴリーごとに10点ずつ配られ、甲州以外は品種のみ告げられた。本審査は、色、清澄度、香り、風味、ハーモニーの合計点(20点満点)で判定され、10点のワインのテースティングが終了したところでグループ長を中心に協議し、点数を修正する者は訂正して行った。その後、次ぎの10点が配られるという方法にて審査が行われていった。審査員の平均点が17.5点以上が金賞、15.5点以上17.5点未満が銀賞、13.5点以上15.5点未満が銅賞、12.0点以上13.5点未満が奨励賞であった。

昨年度の本審査は、2グループに分けられ、別々のカテゴリーのワインを審査した。10名の審査員の意見をまとめる事が難しく、金賞、銀賞が出にくいと審査中すでに感じていた状況だった。今年度は、小グループ化し、意見の調整をよくしようと4グループに分けたが、結局は11名の審査員の平均点と同じになってしまい金賞は2個増えたが銀賞が大幅に減少してしまった。(昨年度は金賞2点、銀賞2点。今年度は金賞4点、銀賞14点)ボルドーの国際ワインコンクールに審査員として出席した時は、5～6人のグループに分かれその中で意見の調整をし、賞が決定されていった。多人数の平均点では、

よほど審査員の力量が揃っていないと金賞、銀賞は少ないと思われる。

### 審査員として参加した感想

国産ワインコンクールへ審査員として2回も参加させて頂いたことは、大変光栄なことであり、大いに勉強になった。又、実行委員会の方々のご苦勞は、並大抵のことではなく頭の下がる思いであった。ワインコンクール運営の大変さを痛感した。今後の国産ワインコンクールへの独断と偏見に満ちた感想は、以下の事柄である。

1. 国産ワインの品質向上は目を見張るものがある。ワイン製造者のやる気をおこさせ、消費の拡大を目的とするならば、もう少し国際ワインコンクールの如く金賞があったほうがよい。グループ内での極端な点数は考慮する必要がある。今年2月にパリで開催された Vinalies Internationales 2004 では 2269 点の出品があり金賞 177 点(7.8%)、銀賞 502 点(22.1%)であった。今年度の国産ワインコンクールでは、金賞約 1%、銀 3.5%であった。超厳しいコンクールであった。
2. 日本独自のぶどう品種甲州のカテゴリーがあるならば、欧州系品種と異なった視点で評価すべきであり、甲州の最高のワインにどしどし金賞を与えるべきである。国産ワインをアピールする目的があるのに、甲州という品種は品質が下であるといっているようなものである。甲州種を守るためにも一考をお願いしたい。
3. 欧州系品種は多岐にわたってあり、品種ごとのブロックにまとめてテースティングする必要がある。カベルネ、メルロー、ピノ・ノール等飛び飛びに出てきた場合正しい評価が出来ない。特に一次審査は品種名が知らされていないため公平感がない。一次審査でも品種名提示が欲しい。
4. 本審査において品種ごとのブロックにまとめ、品種名プラス年号も知っておいたほうが正確な評価が出来る。甲州においては、シュール・リ一法や樽発酵等も知っておいたほうがよい。
5. 本審査への点数が多く一次審査を厳しくする

か審査員を多くする必要がある。より落ちついて審査が出来る。

6. メーカーの人間が審査員となっている場合、メーカー出品ワインのみ、その審査員の点数は除外してやるほうがよい。又、上位入賞ワインの一部、入賞サンプルと市場より購入ワインとの照合も消費者のため必要である。
7. 日本の場合、金賞、銀賞は大騒ぎするが、銅賞以下は冷ややかな目で見がちである。海外のメーカーに行くと誇らしげに銅賞メダルが飾られている。本来の姿がそこにあるものと思われる。
8. 2回参加させて頂いたが、海外からの審査員から国産ワインコンクールに色々な意見が聞こえて来た。彼らの意見を聞き、取り入れるものは取りいれていくことが必要である。

若輩者の私がこの報告を書くことじたいが恐れ多いことで、又実行委員会の方々及びこれを企画した事務局等の方々の大変なご苦勞を知りながら、かつてな独りよがりなことを書かせていただいたが、ご容赦の程お願いしたい。今後、国産ワインが、日本のワイン市場で成功を収めることを願ってやみません。