

Japan Wine Competition 2005（第3回国産ワインコンクール） 開催報告

Report of outline of Japan Wine Competition 2005 (3rd Japan Domestic Wine Competition)

メルシャン株式会社 小阪田嘉昭

はじめに

2005年7月13～15日の3日間、甲府市内のホテル紫玉苑において、国産ブドウに限定した Japan wine competition 2005（第3回国産ワインコンクール）が開催された。海外には国際ワインコンクールと共に多くのワイン産地に国内ワインコンクールがあり、その地域のワインの認知度向上と普及に貢献している。本コンクールも我が国の国産原料を用いて醸造したワインの品質向上と認知度を広めていくことを目的として、一昨年から始まり、3回目になった。我が国においても国産ワインコンクールが開催されるようになったことはワイン生産者にとっては品質向上の目標となり、消費者にとっては国産ワインの認知度を高め、全国のワイン産地の振興に役立つものと確信している。

本年は過去2回の出品数を上回る446点のエントリーがあり、金賞が13点と大幅に増加したが、3年目にしてヨーロッパのコンクール並の受賞数になってきた。

昨年までは、ブドウ以外の果実のフルーツワイン・カテゴリーを設けていたが、今年からはブドウ原料のみとした。また、甲州を辛口カテゴリーと中口・甘口カテゴリーに分けた。以下に本年の国産ワインコンクールの審査方法、応募条件など一部修正を含めて概要を報告する。

開催概要

1. 目的：国産原料ブドウを使用した国産ワインの品質と認知度の向上を図るためとともにそれぞれの産地のイメージと国産ワインの個性や地位を高めるために国産ワインコンクールを行なう。
2. 主催：国産ワインコンクール実行委員会。構成は道産ワイン懇談会、山形県ワイン酒造組合、長野県ワイン協会、山梨県ワイン酒造組合、日本ワイナリー協会、山梨大学ワイン科学研究センター、山梨県になっており、昨年同様である（表1参照）。

3. 審査会日程・場所：2005年7月13～15日、ザ・ホテル紫玉苑（甲府市）

4. 対象ワイン：

- (1) 酒税法第4条で定める果実酒のうち、日本国内で栽培され収穫されたブドウのみを用いたワインとし、ブドウ以外の果実のフルーツワインを除外した。
- (2) 醸造法の分類によるスティールワイン及びスパークリングワインを対象。
- (3) 香味調整のための香料（天然、合成は問わない）及び色素を添加したものは除く。

5. 審査方法：官能検査による審査とし、一次審査、本審査に分けて実施。一次審査は20点満点で採点し、平均点12点以上を本審査の対象とした。本審査は色調・清澄度、香、味、ハーモニーに分けて合計点20点満点で採点した。一次審査、本審査とも昨年同様である。

表1 Japan Wine Competition 2005
(第3回国産ワインコンクール) 実行委員会

	所 属	役職名	氏 名
名誉会長	山梨県	知事	山 本 栄 彦
会長	国立大学法人山梨大学	理 事	横 塚 弘 毅
副会長	山形県ワイン酒造組合	理事長	濱 田 淳
監事	山梨県ワイン酒造組合	会 長	上 野 昇
	道産ワイン懇談会	会 長 代 理	勝 井 勝 丸 鳶 村 公 宏
	長野県ワイン協会	会 長	曾 我 義 雄
	日本ワイナリー協会	理事長	鈴 木 忠 雄
	山梨県商工労働部	部 長	勝 良 三
	山梨県工業技術センター	所 長	手 塚 芳 郎

6. 審査員：昨年同様の外国人審査員、ジル・ド・ルベル（フランス ボルドー大学醸造学部助教授）、デニス・ガスティン（オーストラリア ワイン・ジャーナリスト）の2名を含めて19名が選任された。昨年までは各主要ワイン産地組合の代表が各2名であったが、今年は各ワイン産地組合代表を1名とし、あと1名は各ワイン産地組合が推薦する消費者サイドのソムリエ、ワインアドバイザー等の審査員に変えた（表2参照）。
7. 表彰：本審査において、各カテゴリー毎に一定の

評点を獲得したものに金賞、銀賞、銅賞等が授与された。

金賞：17.5点以上

銀賞：15.5点以上17.5点未満

銅賞：13.5点以上15.5点未満

奨励賞：12.0点以上13.5点未満

カテゴリー賞：5点以上の出品があったカテゴリーで、銅賞以上を受賞したもののうちの最高評点のワイン。

表2 Japan Wine Competition 2005（第3回国産ワインコンクール）審査員（敬称略）

氏 名	所 属 ・ 役 職	備 考
ジル・ド・ルベル Gilles de Revel	ボルドー大学醸造学部 助教授	
デニス・ガスティン Denis Gastin	ワインジャーナリスト	
橋爪 克己	独立行政法人 酒類総合研究所 原料研究室長	
篠原 隆	山梨大学ワイン科学研究センター 教授	
小阪田 嘉昭	日本ワイナリー協会 参与	
浅田 勝美	(社) 日本ソムリエ協会 名誉顧問	
荻野 敏	山梨県工業技術センター ワインセンター支所長	
石井 もと子	ワインスクールワインスカラ 主宰	
遠藤 誠	「日本ワインを愛する会」事務局長 (株) ウオonzえんど 代表取締役	
田辺 由美	ワイン アンド ワインカルチャー (株) 代表取締役社長	
戸塚 昭	感性科学研究所 所長・技術士	
浅利 邦博	道産ワイン懇談会 代表 (株) はこだてワイン 営業本部 酒類部長	
田村 祐一郎	道産ワイン懇談会推薦消費者代表 (株) 北酒連 酒類部部長	(社) 日本ソムリエ協会認定 ワインアドバイザー
白田 重明	山形県ワイン酒造組合 事業推進委員長 (有) 朝日町ワイン 業務部長	
久松 茂	山形県ワイン酒造組合推薦消費者代表 山形グランドホテルレストランカサマネージャー兼チーフソムリエ	(社) 日本ソムリエ協会認定 ソムリエ
城戸 亜紀人	長野県ワイン協会 代表 (株) K i d o ワイナリー 代表取締役兼醸造責任者	
高野 豊	長野県ワイン協会推薦消費者代表 (株) 高野総本店 代表取締役社長	(社) 日本ソムリエ協会 常務理事
西野 晴夫	山梨県ワイン酒造組合 副会長 サントリー (株) 登美の丘ワイナリー 所長	
長谷部 賢	山梨県ワイン酒造組合推薦消費者代表 長谷部酒店 店長	(社) 日本ソムリエ協会認定 ワインアドバイザー

応募条件

1. 原則として市販酒であること。
 2. 蔵内酒の場合は、瓶詰めされており、審査結果が公表される年の 12 月末日までに流通すること及び商品名が確定していること。
 3. 出品時に、同一品質、同一ラベルのワインで、少なくとも 720ml 瓶換算で 1000 本に相当する量が確保できていること。ただし、極甘口のカテゴリーは 720ml 換算で 100 本に相当する量とする。
 4. ボトルの容量は 500ml 以上で 2L を超えないこと。ただし、極甘口カテゴリーのワインは 360ml 以上で 2L を超えないこととする。
 5. 出品カテゴリーの決定にあたっては、当該カテゴリー（赤、白別）原料品種の割合が、75%以上（甲州カテゴリーについては 100%）であること。極甘口、ロゼワイン、スパークリングワインの各カテゴリーは原料品種の割合は問わない。
- ただし、審査の公平さを保つために、参加申込者の申請とは異なるカテゴリーに変更することがある。

カテゴリーの修正

過去 2 回のコンクールの反省点、出品ワインメーカーのアンケートの結果等から本年は以下のようにカテゴリーを修正した。

フルーツワインのカテゴリーを廃止した。過去 2 回のコンクールでは地域特産物の奨励の面からカテゴリーを設けて審査してきたが、優劣を決めるコンクールにおいて、果実の違いが大きすぎて審査が難しい理由で廃止した。

甲州を辛口カテゴリーと中口・甘口カテゴリーに二分した。昨年までの審査で辛口、甘口が混在して審査員の疲労が多かったのを解消させ、公平な審査になった。辛口の基準は残糖分で分類するのが正確であるが、中小ワイナリーでは自社分析の出来ない所もあり、ワイナリーの負担を軽減するためエクス分で代用することとした。すなわち、エクス分 2.5%以下のものを甲州・辛口タイプ、エクス分が 2.5%を越すものを甲州・中口・甘口タイプに規定した。

欧州系品種・赤、欧州系品種・白、国内改良品種・赤、国内改良品種・白、北米系等品種・赤、北米系等品種・白、極甘口、ロゼワイン、スパークリングワインのカテゴリーは昨年と同様である。

表3 Japan Wine Competition 2005

カテゴリー別エントリー数

カテゴリー	赤・白	エントリー数
欧州系品種	赤	108
	白	111
国内改良品種	赤	54
	白	7
甲州	辛口	57
	中口・甘口	52
北米系等品種	赤	3
	白	27
極甘口（残糖100g/Lのもの）		15
ロゼワイン		10
スパークリングワイン		2
計		446

出品状況

本年は 83 ワイナリーから 446 点の出品があり、昨年の 86 ワイナリー、405 点に比べるとワイナリー数では若干減ったが、出品数では増加である。さらにカテゴリー別に見ると、昨年あったフルーツワインの 23 点がなくなったが、欧州系品種・赤・白、国内改良品種・赤、甲州で大幅に増加している（表 3 参照）。

国産ワインコンクールも 3 年目入ったが、出品数が定常的に増加してきていることは、本コンクールが定着してきているものと思える。

審査方法

19 名の審査員を A グループ 7 名、B グループ 6 名、C グループ 6 名の 3 グループに分けて、A グループは欧州系品種・赤、国内改良品種・赤を、B グループは欧州系品種・白、国内改良品種・白、北米系等品種・白、北米系等品種・赤を、C グループは甲州・辛口タイプ、甲州・中口・甘口タイプ、極甘口、ロゼワイン、スパークリングワインを審査した。外国人審査員は A、B グループにそれぞれ 1 名入った。一次審査はワイン産地からの実行委員も審査に参加し、各グループ別に 40 点ずつのワインを並べ、総合点数 12 点以上を通過点数の基準とした。本審査は 10 点毎のワインを色調・清澄度、香、味、ハーモニーの評価項目ごとに合計 20 点満点で採点・評価した。審査員の平均点を算出後、各グループのリーダーが進行役になり協議して、金、

銀、銅、奨励賞を決めた。カテゴリー賞はそのカテゴリーの最高点のワインが自動的に決まるが、同点の場合は審査員の協議で決めた。本審査では実行委員は進行の管理を行い、テイスティングするが採点を行わず、協議のみに参加してコメントを述べ、審査への参考とした。また、審査ワインの品種、ヴィンテージ等の情報を提供する役目も務めた。

審査スケジュール

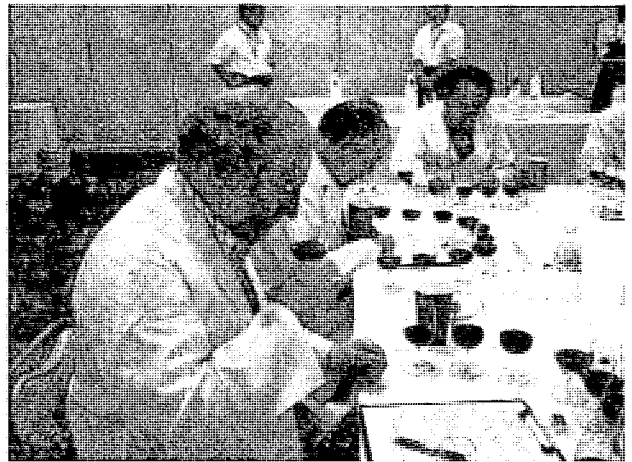
初日（7月13日）の13時より審査員の打ち合わせ会を開催し、国産ワインコンクールの意義と背景、審査委員の留意事項、審査日程、審査方法の説明があり、昨年度受賞ワインを用いて審査委員のレベル合わせを行なった。一次審査は初日の午後及び2日目（7月14日）の午前に行い、一次審査を通過したワインの本審査を2日目の午後及び3日目（7月15日）の午前に行なった。

昨年は一次審査通過率が72%と高かったため、本年は一次審査を厳しくしたため通過率51%となった。一次通過本数が228本と昨年に比べ少なかったため、審査員を3グループに分けて別々ワインを審査したため、本審査で厳正な審査をするための十分な時間が確保出来た。

審査結果

最終日（7月15日）の午後に開催された実行委員会に受賞候補になったワインが報告され、特に金賞候補ワインについては実行委員がテイスティングをした上で実行委員会の承認を受けた。出品ワイン446本に対して、一次審査通過ワインは228点（昨年291本）であり、通過率で51%（昨年72%）と大きく下がったことは 優良な品質のワインを選択するコンクールの主旨に則って審査員が厳しい判定をした、望ましい結果であった。

本年の受賞ワインは金賞が13点（昨年4点）、銀賞66点（昨年14点）、銅賞122点（昨年123点）、奨励賞22点（昨年103点）の全国69ワイナリーから合計223点が受賞した。カテゴリー賞は銅賞以上のワインの最高点を獲得したワインに与えるが、9点が受賞した（表4参照）。昨年に比べて金賞、銀賞のワイン大幅に増加したことと、日本固有の品種の甲州で初めて金賞が出たことが特筆できる。金賞については国際ワ



インコンクールでも受賞したワインが入り、受賞率も3%とヨーロッパのワインコンクール並になったものと思われる。受賞ワインの詳細を表5、表6に載せたので参照にされたい。

海外の審査員の評価は、ボルドー大学醸造学部助教授、ジル・ド・ルベル氏が「シャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン、ケルナーなどの醸造用専用品種の受賞ワインは海外のコンクールでも十分金賞が獲れる品質である。ただ、全体的に品種の個性や果実味という点で課題が残る。また、日本固有の品種、

甲州については固有の品種があることは重要なことで、品質、価値を高めていくことが大切だ。」とコメントしている。もうひとりの海外審査員であるオーストラリアのワイン・ジャーナリスト、デニス・ガスティン氏は「ヴィニフェラの赤ワインの品質が高まった。また、マスカット・ベリーA、甲斐ノワール、ヤマソーヴィニオンといった日本人の評価が低い交配品種についても、ワインとしての進化がみてとれた。日本にしかない独特の交配品種をもっと正当に評価すべきでないか。」とコメントしている。

表4 Japan Wine Competition 2005 受賞数

カテゴリー	赤・白	金賞	銀賞	銅賞	奨励賞	計	カテゴリー賞
欧州系品種	赤	7	20	27	4	58	1
	白	2	13	45	8	68	1
国内改良品種	赤		3	15	1	19	1
	白		1	3	2	6	1
甲州	辛口	2	14	9		25	1
	中口・甘口		10	6	1	17	1
北米系等品種	赤						
	白		2	9	6	17	1
極甘口（残糖100g/Lのもの）		2	3	4		9	1
ロゼワイン				3		3	1
スパークリングワイン				1		1	
計		13	66	122	22	223	9

表5 Japan Wine Competition 2005 主な受賞ワイン 金賞・カテゴリー賞

賞名	カテゴリー	銘柄	会社名
金・カテゴリー賞	欧州系品種・赤	シャトーメルシャン長野メルロー アメリカンオークマチュアード1999	メルシャン（株）メルシャン勝沼ワイナリー
金	欧州系品種・赤	シャトーメルシャン桔梗ヶ原メルロー2001	メルシャン（株）メルシャン勝沼ワイナリー
金	欧州系品種・赤	シャトー・メルシャン長野メルロー2001	メルシャン（株）メルシャン勝沼ワイナリー
金	欧州系品種・赤	シャトーマルス穂坂日之城カベルネ&メルロー2003	本坊酒造（株）山梨工場
金	欧州系品種・赤	ソラリス信州千曲川産メルロー2002	マンズワイン（株）小諸ワイナリー
金	欧州系品種・赤	ソラリス信州小諸メルロー2003	マンズワイン（株）小諸ワイナリー
金	欧州系品種・赤	2004メルロー	イケダワイナリー（株）
金・カテゴリー賞	欧州系品種・白	ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込2002	マンズワイン（株）小諸ワイナリー
金	欧州系品種・白	シャトー・メルシャン 北信シャルドネ2004	メルシャン（株）メルシャン勝沼ワイナリー
金・カテゴリー賞	甲州（辛口）	2004ルバイヤート甲州シュールリー	丸藤葡萄酒工業（株）
金	甲州（辛口）	シャトーマルス 甲州 白根シュール・リー2004	本坊酒造（株）山梨工場
金・カテゴリー賞	極甘口	グランボレー 長野古里ぶどう園貴腐 2002	サッポロワイン（株）勝沼ワイナリー
金	極甘口	2004 貴腐葡萄37 ケルナー	北海道ワイン（株）
銀・カテゴリー賞	国内改良品種・赤	メルシャン山梨ベリーA2001	メルシャン（株）メルシャン勝沼ワイナリー
銀・カテゴリー賞	国内改良品種・白	ソラリス信濃リースリング2003	マンズワイン（株）小諸ワイナリー
銀・カテゴリー賞	北米系等品種・白	綾ワイン ナイアガラ2004	雲海酒造（株）
銀・カテゴリー賞	甲州（中口・甘口）	遅摘甲州2003	大和葡萄酒（株）
銅・カテゴリー賞	ロゼ	月のセレーナデロゼ2004	（株）エーデルワイン

表6 Japan Wine Competition 2005 受賞ワインリスト

(欧州系品種・赤)

賞	銘柄	会社名
銀賞	ブティ グランポレール 長野カベルネ2002	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	ソラリス信州小諸メルロー2002	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
銀賞	NAC カベルネ・フラン2004	(株) 井筒ワイン
銀賞	登美の丘 (赤) 2002	サントリー (株) 登美の丘ワイナリー
銀賞	シャトーマルス・ルージュ 穂坂日之城 2003	本坊酒造 (株) 山梨工場
銀賞	ソラリス信州東山カベルネ・ソーヴィニヨン2002	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
銀賞	ソラリス信州カベルネ・ソーヴィニヨン2002	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
銀賞	CROISADE 丹波カベルネソーヴィニヨン&メルロー2002	丹波ワイン (株)
銀賞	シャトーイツツ 2001	(株) 井筒ワイン
銀賞	ハヤチネゼーレ ツヴァイゲルトレーベ新樽貯蔵2003	(株) エーデルワイン
銀賞	グランポレール 長野古里ぶどう園カベルネ・ソーヴィニヨン2003	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	エキストラセクション メルロー 2004	シャトージュン (株)
銀賞	NAC カベルネ・ソーヴィニヨン スープリム2003	(株) 井筒ワイン
銀賞	サントリー塩尻ワイナリー 塩尻メルロ2003	サントリー塩尻ワイナリー
銀賞	蒼龍特別醸造 Merlot & Cabernet 2004	蒼龍葡萄酒 (株)
銀賞	シャトーマルス 穂坂日之城カベルネ&メルロー2002	本坊酒造 (株) 山梨工場
銀賞	小城ブチ・ヴェルド 2004	スズラン酒造工業 (有)
銀賞	上田の葡萄メルロー2004	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
銀賞	城戸 プレミアム メルロー2004	(株) Kidoワイナリー
銀賞	越後メルロー2002	(株) アグリコア
銅賞	五一わいん桔梗ヶ原メルロ2003	(株) 林農園
銅賞	ハヤチネゼーレ メルロー新樽貯蔵2003	(株) エーデルワイン
銅賞	サントネージュ・かみのやまカベルネソーヴィニヨン樽造り1999	サントネージュワイン (株)
銅賞	サントネージュ・特醸カベルネソーヴィニヨン1999	サントネージュワイン (株)
銅賞	ブティ グランポレール 長野メルロー2003	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	五一わいん桔梗ヶ原メルロ2001	(株) 林農園
銅賞	2002 ドメーヌルバイヤート「北畑、滝の前」収穫	丸藤葡萄酒工業 (株)
銅賞	ソラリス信州東山カベルネ・ソーヴィニヨン2003	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
銅賞	蒼龍特別醸造 MERLOT 2004	蒼龍葡萄酒 (株)
銅賞	サントネージュ・カベルネソーヴィニヨン樽造り2002	サントネージュワイン (株)
銅賞	NAC メルロ スペシャル 2003	(株) 井筒ワイン
銅賞	アルガ アルカサル2003	勝沼醸造 (株)
銅賞	セレクト 赤2004	イケダワイナリー (株)
銅賞	Domaine Sogga Merlot Private Reserve2003	小布施ワイナリー
銅賞	シャトーマルス カベルネ・ベリーA穂坂収穫 2004	本坊酒造 (株) 山梨工場
銅賞	カベルネ・ソーヴィニヨン七俣地畑収穫2003	(有) 山梨ワイン醸造
銅賞	2001年産神戸ワインノーブル	(財) 神戸みのりの公社
銅賞	サントネージュ・かみのやまメルロ樽造り2004	サントネージュワイン (株)
銅賞	サントネージュ・カベルネ・ソーヴィニヨン・ヴィンテージ2002	サントネージュワイン (株)
銅賞	2002 カベルネ ソーヴィニヨン	(有) 朝日町ワイン
銅賞	小城メルロー2003	スズラン酒造工業 (有)

(欧州系品種・赤 続き)

賞	銘柄	会社名
銅賞	Grand Fontaine メルロー2001	大泉葡萄酒 (株)
銅賞	ソラリス信州カベルネ・ソーヴィニヨン2001	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
銅賞	蒼龍特別醸造 CABERNET 2004	蒼龍葡萄酒 (株)
銅賞	NAC メルロ スープリーム 2002	(株) 井筒ワイン
銅賞	2002 ルバイヤートメルロー 金	丸藤葡萄酒工業 (株)
銅賞	2003 ツバイゲルト レーベ	(有) 朝日町ワイン
奨励賞	サントネージュ・かみのやまカベルネ・ソーヴィニヨン樽造り2003	サントネージュワイン (株)
奨励賞	セレクトルージュ 2003	(有) 朝日町ワイン
奨励賞	サントネージュ・かみのやまメルロ樽造り2001	サントネージュワイン (株)
奨励賞	奥出雲ワイン・メルロ 2003	(有) 奥出雲葡萄園

(欧州系品種・白)

賞	銘柄	会社名
銀賞	ヴィラデスト ヴィニュロンズリザーブ シャルドネ2004	ヴィラデストワイナリー
銀賞	2004 ケルナー シュール・リー	中央葡萄酒 (株)
銀賞	1997 樽熟成 シャルドネ	まるき葡萄酒 (株)
銀賞	2003 鶴沼 トラミーナ	北海道ワイン (株)
銀賞	モンテベルジュ シャルドネ 2004	フジッコワイナリー (株)
銀賞	シャトー・メルシャン新鶴シャルドネ	メルシャン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	シャルドネ エステート2004	(有) 都農ワイン
銀賞	ブティ グランボレール 北海道ケルナー遅摘み2003	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	ソラリス 信州シャルドネ 樽仕込2003	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
銀賞	シャルドネ バレルファーメンテーション2002	(株) 斑尾高原農場
銀賞	2003おたるミューラー・トゥルガウ 完熟フリーラン	北海道ワイン (株)
銀賞	ブティ グランボレール 北海道ケルナー房遅り2003	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	2002 鶴沼 ヴァイスブルグンダー	北海道ワイン (株)
銅賞	菊鹿シャルドネ 樽熟成 2003	熊本ワイン (株)
銅賞	キューヴェ三澤2003	中央葡萄酒 (株)
銅賞	2004上和田ピノブラン	高島ワイン (株)
銅賞	シャトー・ホンジョー シャルドネ2001	岩崎醸造 (株)
銅賞	シャルドネ アンウッディッド2004	(有) 都農ワイン
銅賞	Domaine Sogga chardonnay Murasaki Vineyard 2004	小布施ワイナリー
銅賞	田園の雫2004	池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
銅賞	1999シャルドネ樽発酵	高島ワイン (株)
銅賞	2004 北海道 ケルナー	北海道ワイン (株)
銅賞	2003 ケルナー 辛口	中央葡萄酒 (株)
銅賞	シャルドネ アンフィルタード2004	(有) 都農ワイン
銅賞	樽醗酵シャルドネ2003	(株) 甲州葡萄酒本舗
銅賞	2004ケルナー	天橋立ワイン (株)
銅賞	2004 ルバイヤートシャルドネ「旧屋敷」収穫	丸藤葡萄酒工業 (株)
銅賞	2004上和田ピノブラン プレミアム	高島ワイン (株)
銅賞	2003 葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー	北海道ワイン (株)

(欧州系品種・白 つづき)

賞	銘柄	会社名
銅賞	NAC シャルドネ 樽熟 2003	(株) 井筒ワイン
銅賞	2003 葡萄作りの匠 藤本 毅 バッカス	北海道ワイン (株)
銅賞	葛石坂園 2003	サントリー (株) 登美の丘ワイナリー
銅賞	サントネージュ・かみのやまシャルドネ樽造り2003	サントネージュワイン (株)
銅賞	サントネージュ・かみのやまシャルドネ樽造り1994	サントネージュワイン (株)
銅賞	エステートゴイチ樽醗龍眼2004	(株) 林農園
銅賞	ブティ グランボレール 北海道ケルナー選摘み2004	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	CROISADE 丹波ピノブラン2004	丹波ワイン (株)
銅賞	2004 安心院松本イモリ谷 シャルドネ	三和酒類 (株) 安心院葡萄酒工房
銅賞	2004 北海道 ミュラー・トゥルガウ	北海道ワイン (株)
銅賞	Domaine Sogga chardonnay Private Reserve 2004	小布施ワイナリー
銅賞	菊鹿ナイトハーベスト シャルドネ樽発酵 2004	熊本ワイン (株)
銅賞	サントリー塩尻ワイナリー 塩尻シャルドネ2003	サントリー (株) 塩尻ワイナリー
銅賞	シャトーマルス 穂坂日之城シャルドネ2004	本坊酒造 (株) 山梨工場
銅賞	シャトーマル・メルシャン長野シャルドネ2004	メルシャン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	ブティ グランボレール 長野シャルドネ2004	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	奥出雲ワイン・シャルドネ2003	(有) 奥出雲葡萄園
銅賞	2004年産神戸ワインエレガント	(財) 神戸みのりの公社
銅賞	ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込2003	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
銅賞	2002年北海道余市収穫葡萄 ケルナーフリーラン	(株) はこだてわいん
銅賞	月浦ワイン ミュラー・トゥルガウ2003	(有) 洞爺湖農産
銅賞	シャトーマルス 穂坂日之城シャルドネ2003	本坊酒造 (株) 山梨工場
銅賞	サントネージュ・かみのやまシャルドネ樽造り2004	サントネージュワイン (株)
銅賞	2001高島シャルドネ樽熟成	高島ワイン (株)
銅賞	2004 フレッシュ&ドライ シャルドネ	高島ワイン (株)
銅賞	Sauvignon Blanc 2003	(株) あづみアップル
銅賞	ブティ グランボレール 長野シャルドネ選摘み樽仕込シュールリー2003	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	北の葡萄酒 白2003	(株) はこだてわいん
銅賞	フォーレ 白2004	葛巻高原食品加工 (株)
奨励賞	ソラリス信州シャルドネ・マセラシオン・リミテ2000	マンズワイン (株) 小諸ワイナリー
奨励賞	綾ワイン シャルドネ2003	雲海酒造 (株)
奨励賞	2004 シャルドネ	三和酒類 (株) 安心院葡萄酒工房
奨励賞	スーパーデラックス竜眼2004	信濃ワイン (株)
奨励賞	シャトーマルス 穂坂シャルドネ2004	本坊酒造 (株) 山梨工場
奨励賞	2003 鶴沼 リースリング	北海道ワイン (株)
奨励賞	奥出雲ワイン・シャルドネ 2004 アンウッドディッド	(有) 奥出雲葡萄園
奨励賞	サンクゼール シャルドネ 2003	(株) 斑尾高原農場

(国内改良品種・赤)

賞	銘柄	会社名
銀賞	蒼龍特別醸造 KAI NOIR 2004	蒼龍葡萄酒 (株)
銀賞	トリイヴィラ 赤 2003年	(株) シャトー勝沼
銅賞	AW プラチナコレクション マスカット・ベリーA 2004	アルプスワイン (株)
銅賞	甲斐ノアール 2004	スズラン酒造工業 (有)
銅賞	ボナペティ 2004 甲斐ノアール	スズラン酒造工業 (有)
銅賞	バレル エージング (ルージュ) 2003	(有) 大浦ぶどう酒
銅賞	山ソービニオン葡萄酒 樽熟成	まるき葡萄酒 (株)
銅賞	秩父ワイン G-3 (ジースリー) 2002	(有) 秩父ワイン
銅賞	月山ワイン 月の雫2004	庄内たがわ農業協同組合
銅賞	2002 樽熟成マスカットベリーA	三和酒類 (株) 安心院葡萄酒工房
銅賞	清見 2000	池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
銅賞	シャトーホンジョー甲斐ノワール2004	岩崎醸造 (株)
銅賞	山ぶどうワイン紫輝2004	本坊酒造 (株) 信州工場
銅賞	樽仕込マスカット・ベリーA 2000	マンズワイン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	2003 樽熟成マスカットベリーA	三和酒類 (株) 安心院葡萄酒工房
銅賞	常陸ワイン2004	檜山酒造 (株)
銅賞	BlackQueen 2004	(株) あづみアップル
奨励賞	秩父ワイン源作印 赤2004	(有) 秩父ワイン

(国内改良品種・白)

賞	銘柄	会社名
銅賞	中伊豆リースリング2004	(有) シャトーティーエス
銅賞	五月長根葡萄園2004	(株) エーデルワイン
銅賞	十二夜ワイン リースリングリオン2004	岩手缶詰 (株)
奨励賞	月のセレナーデ白2002	(株) エーデルワイン
奨励賞	風 2004	葛巻高原食品加工 (株)

(甲州 辛口タイプ)

賞	銘柄	会社名
銀賞	キューヴェ三澤 甲州 鳥居平畑プライベートリザーブ 2004	中央葡萄酒 (株)
銀賞	エキストラセクション 甲州 2004	シャトージュン (株)
銀賞	シャンテ 甲州樽発酵 2004	(株) ダイヤモンド酒造
銀賞	グレイス甲州 2004	中央葡萄酒 (株)
銀賞	ハラモヴィンテージ甲州 樽熟成 2003	原茂ワイン (株)
銀賞	2003 ルバイヤート甲州樽貯蔵	丸藤葡萄酒工業 (株)
銀賞	秩父ワイン源作印 白 2004	(有) 秩父ワイン
銀賞	セレクト 白 2004	イケダワイナリー (株)
銀賞	ハラモヴィンテージ甲州シュール・リー 2004	原茂ワイン (株)
銀賞	サントネージュ・山梨甲州樽造り 2003	サントネージュワイン (株)
銀賞	フジクレール 甲州樽発酵 2004	フジッコワイナリー (株)
銀賞	シャトー・メルシャン甲州小樽仕込 2004	メルシャン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	勝沼の地ざけ ゴールド 2003	大泉葡萄酒 (株)
銀賞	古代甲州 2002	大和葡萄酒 (株)

(甲州 辛口タイプ 続き)

賞	銘柄	会社名
銅賞	樽醗酵甲州 2004	(株) 甲州葡萄酒本舗
銅賞	甲州ドライ 2001	木下商事 (株) シャトー酒折ワイナリー
銅賞	蒼龍特別醸造 甲州 2004	蒼龍葡萄酒 (株)
銅賞	四季の詩 2004	(有) 山梨ワイン醸造
銅賞	ハラモワイン甲州種 2003	原茂ワイン (株)
銅賞	シャトーマルス 穂坂甲州 樽発酵 2004	本坊酒造 (株) 山梨工場
銅賞	樽仕込甲州 2002	マンズワイン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	2004 シュール・リー 甲州	まるき葡萄酒 (株)
銅賞	勝沼甲州シュールリー 2004	麻屋葡萄酒 (株)

(甲州 中口・甘口タイプ)

賞	銘柄	会社名
銀賞	甲州 冷凍凝縮仕込 2004	モンデ酒造 (株)
銀賞	2003年 鳥居平 甲州 樽発酵	(株) シャトレゼ 勝沼ワイナリー
銀賞	鳥居平甲州 2002	大和葡萄酒 (株)
銀賞	ソラリス古酒甲州 1993	マンズワイン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	2004年 鳥居平 甲州シュール・リー	(株) シャトレゼ 勝沼ワイナリー
銀賞	サントネージュ・特醸甲州 2001	サントネージュワイン (株)
銀賞	ソレイユ・クラシック 2004	旭洋酒 (有)
銀賞	メルシャン勝沼ブラン・ド・ブラン 2004	メルシャン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	ブティ グランボレール 山梨甲州フリーラン 2004	サッポロワイン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	勝沼認証甲州 2003	(株) 甲州葡萄酒本舗
銅賞	甲州古酒 2000	大和葡萄酒 (株)
銅賞	サントネージュ・特醸甲州 2002	サントネージュワイン (株)
銅賞	甲州 鳥居平シュールリー 2004年	(株) シャトー勝沼
銅賞	鳥居平倶楽部 甲州 2004年	(株) シャトー勝沼
銅賞	バレル エージング (ブラン) 2000	(有) 大浦ぶどう酒
奨励賞	鳥居平甲州 2001	大和葡萄酒 (株)

(北米系等品種・白)

賞	銘柄	会社名
銀賞	2004 おたる特撰ナイアガラ	北海道ワイン (株)
銅賞	ナイアガラ 2004	(株) エーデルワイン
銅賞	山形ワイン (白) 2004	(有) 大浦ぶどう酒
銅賞	ナイアガラ 2004	天童ワイン (株)
銅賞	2004 おたる 完熟ナイアガラ	北海道ワイン (株)
銅賞	GRANDE POLAIRE 岡山東備マスカット・オブ・アレキサンドリアフリーラン2004	サッポロワイン (株) 岡山ワイナリー
銅賞	ほたる 2004	葛巻高原食品加工 (株)
銅賞	マスカット・オブ・アレキサンドリア ふなお2004 (やや甘口)	ふなおワイナリー (有)
銅賞	ナイアガラ ブラン 2004	(株) 斑尾高原農場
銅賞	ナイアガラ しばれづくり 2004	(株) はこだてわいん

(北米系等品種・白 続き)

賞	銘柄	会社名
奨励賞	安心院ワイン デラウェア 2003	三和酒類 (株) 安心院葡萄酒工房
奨励賞	ナイアガラ北海道 2003	(株) はこだてわいん
奨励賞	2004 おたる ナイヤガラ	北海道ワイン (株)
奨励賞	2004 おたる デラウェア	北海道ワイン (株)
奨励賞	城戸 オータムカラーズ ナイヤガラ 2004	(株) Kidoワイナリー
奨励賞	甲斐路 2004	(有) 山梨ワイン醸造

(極甘口)

賞	銘柄	会社名
銀賞	ソラリス信濃リースリング・クリオ・エクストラクション 2004	マンズワイン (株) 勝沼ワイナリー
銀賞	2004 貴腐葡萄52 ペルレ	北海道ワイン (株)
銀賞	氷菓の雫(ナイアガラ) 2004	(株) 林農園
銅賞	2004 フランシスコ デラウェア	三和酒類 (株) 安心院葡萄酒工房
銅賞	POLAIRE 岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア EXTRA SWEET 2004 凍結果汁仕込	サッポロワイン (株) 岡山ワイナリー
銅賞	ソラリス信州シャルドネ・クリオ・エクストラクション 2002	マンズワイン (株) 勝沼ワイナリー
銅賞	The Goichi 貴腐ワイン 1995	(株) 林農園

(ロゼワイン)

賞	銘柄	会社名
銅賞	綾ワイン キャンベル・アーリー 2004	雲海酒造 (株) 綾ワイナリー
銅賞	白山ロゼ 2004	(株) 白山やまぶどうワイン

(スパークリングワイン)

賞	銘柄	会社名
銅賞	スパークリングワイン キャンベルアーリー ロゼ 2004	(有) 都農ワイン

表彰式及び公開テイスティング

公開テイスティングは8月20日(土)、午前10時より甲府市内の常盤ホテルで開催された。ワイナリー関係者、マスコミ、招待者、一般ワイン愛好者など500人以上の人達の参加で例年に増して午前中から大盛況であった。午後1時から表彰式が始まり、金賞、銀賞、銅賞、カテゴリー賞には賞状と山梨県特産の水晶を加工したメダルが壇上で横塚弘毅実行委員長より授与された。表彰式の後も公開テイスティングは午後5時まで続いた。各ワイナリー別に受賞ワインが並べられたテーブルでは、参加者はテイスティングをしながら

らワイナリーの関係者から受賞ワインについての説明を熱心に聞き入っていた。本年は金賞が多く出たことによって、ワイン愛好家の関心が高まり、国産ワインの品質の高さをアピールできたものと思われる。

おわりに

筆者は本コンクールに日本ワイナリー協会派遣の審査部会員として当初より関わり、第1回より審査員としても参加してきた者として感想を述べてみる。

本コンクールの目的は国産原料ブドウを使用した国産ワインの品質と認知度の向上を図るとともに、それ

それぞれの産地のイメージと国産ワインの個性や地位を高めることにある。これまでも、国内のワイナリーが海外のワインコンクールに出品して好成績を収めて、自社のワインの知名度向上に貢献してきたが、出品ワイナリーが限定されていた。本コンクールへの参加ワイナリーは北海道から九州に至るまでに及び、全国のワイナリーが網羅されている点が本コンクールの特徴で、国産ワインの優劣が全国レベルで客観的に判定されていることになる。出品本数が毎回 400 本を超えていることも、全国のワイナリーから大きな賛同を得てきたものと考ええる。

好成績を収めたワイナリーの特徴をみると、大手、中小ワイナリーに限らず、自園や契約栽培などによって醸造用ブドウを確保しているワイナリーである。まさしく、ワインの品質はブドウの品質によることが証明されていることになる。産地イメージを高め、地域振興のためには、産地の中に醸造用ブドウ畑が形成されなければならないと考える。

外国人審査員も指摘しているが、その国固有のブドウ品種を大切にすることが重要である。甲州はヴィティス・ヴィニフェラであり、日本に根付いて 1200 年とも、800 年とも言われているブドウで我が国のワイン造りに大きな可能性をもった品種である。これまでは醸造技術の改良で品質を向上させてきたが、今後はブドウの改良のために醸造用に適した栽培方法など、とりわけ、系統選抜を産・学・官の共同で取り組む必要があると考える。

最後に本コンクールは事務局の山梨県工業振興課や山梨県ワインセンター、山梨県ワイン酒造組合、山梨大学ワイン科学研究センターの関係者の裏方の支えにより円滑な運営できたものです。また、全国の出品ワイナリーの協力により成功裡に終了できたもので、関係者各位に感謝を申し上げます。今後も本コンクールの継続が国産ワインの認知度の向上を図り、その地位を高めるものと確信しています。

