

Japan Wine Competition 2009 (第7回国産ワインコンクール) に参加して

Report of Japan Wine Competition 2009 (7th Japan Domestic Wine Competition)

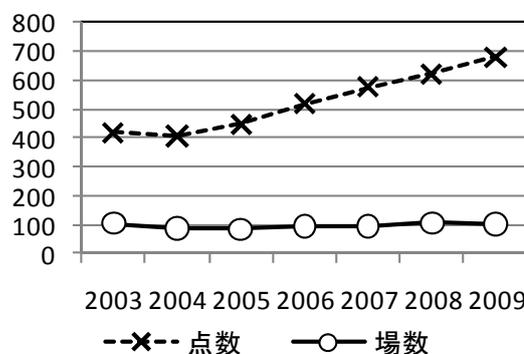
(独) 酒類総合研究所 後藤奈美

1. 概要

国産ワインコンクールは、国産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、2003年から開催されており、今回で7回目を迎えた。主催は、北海道、山形県、山梨県、長野県の各ワイン醸造関係の組合、日本ワイナリー協会、山梨大学ワイン科学研究センター、および山梨県で構成される国産ワイン実行委員会である。また今回は、外務省、国税庁、北海道、山形県、長野県、(独) 酒類総合研究所、(社) 日本ソムリエ協会、他報道関係 17 社が後援団体となった。審査会は2009年7月29日(水)～31日(金)の3日間、表彰式・公開テイスティングは8月29日(土)にいずれも甲府富士屋ホテルで開催された。

今回は、22道府県の101ワイナリーから、過去最高の680点のワインが出品された。2003年に開催された第1回の出品点数418点と比較して約1.6倍に増加している。これまで出品ワイナリーの数には若干の増減はあったものの大きく変わっていないが、出品点数は概ね右肩上がり増加していることがわかる(第1図)。

出品酒の内訳は第1表のとおりで、前回と比較して、欧州系赤・白とスパークリングワインのカテゴリーが出品点数を増やしたが、甲州の中口・甘口が減少し、その他のカテゴリーはほぼ前年通りの出品数であった。また、金賞13点、銀賞63点等、計268点が入賞した。今回のトピックスとしては、マスカット・ベリーA 2点が入賞を受賞したこと、および北海道から金賞受賞酒が出たことがあげられる。



第1図 国産ワインコンクールの出品点数、出品場数の推移

第1表 カテゴリー別エントリー数および入賞数

カテゴリー	サブカテゴリー	2008	2009						
		エントリー数	エントリー数	金賞	銀賞	銅賞	奨励賞	入賞数合計	カテゴリー賞
欧州系品種	赤	130	158	2	7	26	14	49	1
	白	138	161	4	11	40	9	64	1
国内改良等品種	赤	82	79	2	5	14	4	25	1
	白	24	20	0	1	5	0	6	1
甲州	辛口	87	88	3	16	33	4	56	1
	中口・甘口	45	29	0	2	4	3	9	1
北米系等品種	赤	4	5	0	0	0	0	0	0
	白	23	23	0	2	10	0	12	1
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤	18	19	0	0	1	1	2	1
	白	10	11	0	0	2	0	2	1
極甘口		23	26	1	7	6	0	14	1
ロゼワイン		28	29	0	1	7	2	10	1
スパークリングワイン		10	32	1	11	6	1	19	1
計		622	680	13	63	154	38	268	12

2. 審査方法

前回からの変更点として、一次審査からすべての出品酒について品種名と収穫年が表示されるようになった。今回は、欧州系赤・白は品種ごとにエキス分順に並べられ、品種名（複数品種が使用されている場合は一番多い品種）が表示されていたが、北米系等品種は品種が表示されず、カテゴリーの全出品酒がエキス分順に並べられていた。そのため、デラウェアとナイヤガラが品種名の表示なしに一緒に並べられたことになる。今回は、品種で分けられてはいないが、品種名が表示されていたため、審査員はデラウェアを審査してからナイヤガラを審査するなどして対応することができた。準備を担当される方には細かな作業が多くなって大変かと思われるが、特に白ワインの品質評価には品種の特性がどの程度発揮されているかが大きなウェイトを占めるため、改善されて良かったと思う。また、収穫年も考慮した審査をすることができた。

さらに今回の審査では、一次審査で約 50%程度に絞り込むことに加え、一次審査においても金賞相当の高い点からそうでない点まで、点数の幅を広くつけることが審査員に依頼された。これによって、一次審査の時点で金賞、銀賞などに相当する出品酒が何点あるかがわかり、本審査の参考にすることができた。残念ながら結果的に金賞は 13 点と前回の 14 点に及ばなかったが、銀賞は 63 点と前回の 46 点を上回ることができた。コンクールであるから審査の公平さ、厳密さはもちろん重要であるが、本コンクールの目的を考えるともう少し上位入賞酒の割合が多くてもよいのではないだろうか。昨年と同じ感想になるが、1 班当たりの審査員が 6 人と少ないため、控えめな点数をつける審査員や評価の厳しい審査員の影響が出やすく、審査員のいっそうの協力が必要と思われる。



運び込まれた審査酒



一次審査の様子



グラスの準備



一次審査酒の表示
収穫年と品種名が表示
される。

なお前回、前々回の報告にも紹介したとおり、このコンクールは事務局を担当する山梨県関係者や山梨県ワイン酒造組合の方々の多大な貢献とご苦勞のもとに運営されており、特に審査会の準備の大変さを考えると本当に頭の下がる思いである。



本審査の様子



本審査のグラスを準備する担当者（各班4人）



本審査の集計をする事務局担当者

3. 審査結果

欧州系品種・赤では、従来上位入賞の多かったメルロに加えて、今回はカベルネ・ソービニオンも上位で健闘した。欧州系品種・白では、シャルドネに加えてトラミーナ、ケルナー、ミュラトゥルガウといったドイツ系品種やマスカット・オブ・アレキサンドリア、竜眼、ピノ・ブランも入賞し、品種のバラエティがより豊富になったと感じる。甲州・辛口では昨年に引き続き3点が金賞を受賞し、銀賞は昨年の9点から16点に増加した。一方、甲州の中口・甘口は出品酒、入賞酒ともに減少し、このカテゴリーの出品が年々減少していることは残念に思う。国内改良等品種・赤では、前述のようにマスカット・ベリーAの2点がこの品種で初めての金賞を受賞した。また、甲斐ノワールや、ヤマブドウ交配品種のヤマソービニオン、小公子も入賞した。北米系等品種では、早摘みのデラウェアがナイアガラと並んで銀賞を獲得した。また、極甘口のカテゴリーでは貴腐ワイン1点が金賞、貴腐ワインやクリオ・エクストラクションなど7点が銀賞を受賞した。また、今回はアワ物ブームを反映してスパークリングワインの出品が32点と増加し、そのうち1点が金賞、11点が銀賞を受賞した。このように、品種も産地もタイプも多様なワインが入賞を果たしたことは、各ワイナリーの努力の賜と思われる。また、消費者に多様な選択肢を提供する、という意味でも意義深いことと考えられる。



審査後の記者発表の様子

横塚実行委員長と外国人審査員、各審査班のグループリーダーが審査の概要について発表する。

4. 今後に向けて

このように、国産ワインコンクールは出品点数が年々増加し、品質の向上もめざましいが、そろそろ物理的な限界に近づいているようにも感じられる。これ以上出品点数が多くなると、少なくとも現在の審査方法では対応が難しくなる。今後はワイナリー当たりの出品点数に上限を設けるとか、出品料を値上げするとかの検討も必要になってくるであろう。

また、「公開き酒会を東京で開催してほしい」という意見が根強くあるようで、公開き酒会のアンケートでは開催地について、①山梨県内、②東京都内、③その他 の希望を尋ね、さらに②③の場合は入場料はいくらまで負担できるかを尋ねている。しかし、東京

開催であれば当然入場料は高額にせざるを得ないし、事務局の負担はさらに大きくなると懸念される。来場者の多くを占める東京の人は②と回答するだろうが、出品料や入場料だけでは賄えきれない費用をどこが負担しているかを考えれば、多数決で決めることではないように感じる。東京や他の地方から来て、きき酒をして帰るだけでなく、時間に余裕のある人には翌日ワイナリーの見学をしてもらったり、駅前で立ち寄れるようなワイン関連の物産展を企画したり、観光や流通関係者も巻き込んだ色々な取り組みがあってもよいのではないだろうか。このコンクールが色々な意味で国産ワインの情報発信の場になれば、と願っている。



金賞受賞ワイン

(入賞ワインリストや審査員名簿は、国産ワインコンクールのホームページ <http://www.jwine.jp/> で公開されています。)