

Japan Wine Competition 2013 (第11回国産ワインコンクール) 報告

恩田 匠

山梨県工業技術センター支所ワインセンター
〒409-1316 山梨県甲州市勝沼町勝沼 2517

Outline of Japan Wine Competition 2013 (11th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA

Yamanashi Wine Center, Yamanashi Industrial Technology Center

はじめに

2003 (平成 15) 年に第一回が開催された国産ワインコンクールは、昨年度十周年の節目の回を迎えた。本コンクールは、我が国初の国産原料ブドウ 100%を用いたワインを対象として、「競争原理」を導入したコンクールであった。第 11 回目となった 2013 年度大会について報告する。

開催目的

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」に開催されるものと定義されている。

開催概要

(1) 主催と後援

本コンクールの主催は、国産ワインコンクール実行委員会であり、日本ワイナリー協会、(一社) 日本ソムリエ協会、(一社) 葡萄酒技術研究会、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、(国) 山梨大学ワイン科学研究センター、山梨県が構成メンバーとなっている。

また、後援団体として、外務省、国税庁、(独) 酒類総合研究所、日本ブドウ・ワイン学会(ASEV JAPAN)、北海道、山形県、長野県、北海道新聞社、山形新聞・山形放送、信濃毎日新聞社、山梨日日新聞社・山梨放送、時事通信社甲府支局、共同通信社甲府支局、読売

新聞甲府支局、朝日新聞甲府総局、毎日新聞甲府支局、日本経済新聞社甲府支局、産経新聞社甲府支局、NHK 甲府放送局、テレビ山梨、テレビ朝日甲府支局、エフエム富士が名を連ねる。

(2) 開催日程及び場所

審査日程は、一昨年度から 2 日間に短縮され、今回は平成 25 年 7 月 30 日 (火) ~31 日 (水) に、甲府富士屋ホテル (甲府市湯村 3-2-30) で開催された。

なお、コンクールの表彰式と一般公開は、平成 25 年 8 月 31 日 (土) に同ホテルで開催された。

審査概要

(1) 出品ワイン

本コンクールの出品対象ワインは、「酒税法第 3 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であり、製造方法の分類によるスティルワイン及びスパークリングワイン (ただし、香味調整のための香料 (天然・合成を問わない) や色素を添加したものを除く)」と定義されている。今回は、23 都道府県の 103 ワイナリー (101 企業) から、総数 762 点が出品された。各部門別の出品数を表 1 に示す。本コンクールの出品数は、2012 年度に、2011 年度の過去最高の出品数 717 点を約 5% 下回ったが、今回は、過去最高の本数となった。「スパークリングワイン」および「ロゼ」は増加傾向にある (表 1)。

表1 部門別の出品数とその推移

№	部門	ワイン数				増減%
		2013年度	2012年度	2011年度	2010年度	13/12比
A	欧州赤	152	145	149	134	5
B	国内赤	100	90	99	92	11
C	北米赤	5	2	5	5	21
D	ブレ赤	17	14	11	13	21
E	欧州白	161	137	153	158	18
F	国内白	23	23	21	30	0
G	北米白	33	24	29	27	17
H	ブレ白	10	9	3	9	8
J	甲州辛口	104	104	96	94	0
K	甲州中甘口	27	25	22	26	18
L	極甘口	23	28	38	31	-18
M	ロゼ	44	39	40	29	13
N	スパーク	63	50	51	42	26
	計	762	690	717	690	

(2) 審査員とグループ制

今回は、外国人審査員を3名の審査体制で臨んだ。ワインジャーナリストのデニス・ギヤスティン氏（オーストラリア）、マスター・オブ・ワイン協会前会長のリン・シェリフ氏（南アフリカ）と英国ワインジャーナリストのアンソニー・ローズ氏（イギリス）が審査員として参加した。第一回目から審査員を務めるボルドー大学のジル・ド・ルベル氏（フランス）は、今回は欠席となった。

昨年度までは、24名の審査員を4グループ6名に分け、各部門の出品酒を審査した。この編成では、1日で約180本のワインの審査をしなければならない状況となっており、改善が要望されていた。今回から、審査員5名の5グループ制とした。

(3) 審査方法

本コンクールの審査は、一次審査と本審査から構成され、各部門ごとに行われる。審査スケジュールとしては、1日目に一次審査と2日目に本審査が実施された。

今回も、従来どおり、一次審査としてスタンディング方式で評価し、一次審査に通過したワインのみをシ

ッティング方式で討論を行いながら本審査が実施された。

表2 第11回国産ワインコンクール審査員リスト

リン・シェリフ Lynne Sherriff	マスター・オブ・ワイン協会前会長 (南ア)
アンソニー・ローズ Anthony Rose	ワインジャーナリスト (英)
デニス・ギヤスティン Denis Gastin	ワインジャーナリスト (豪)
佐藤 吉司	酒販ニュース 編集委員
青木 富美子	ワインジャーナリスト
辻井 将之	東京国税局課税第二部鑑定官室
後藤 奈美	(独)酒類総合研究所 研究企画知財部門 部門長
奥田 徹	山梨大学ワイン科学研究センター センター長
恩田 匠	山梨県工業技術センター ワインセンター
橋爪 克巳	秋田県立大学生物資源科学部
藤野 勝久	日本ワイナリー協会 参与
伊藤 和秀	(一社)葡萄酒技術研究会エノログ 部会
横森 洋一	(一社)葡萄酒技術研究会エノログ 部会
島崎 大	(一社)葡萄酒技術研究会エノログ 部会

古屋 浩二	日本ブドウ・ワイン学会
岡 昌治	(一社) 日本ソムリエ協会 会長
阿部 誠	(一社) 日本ソムリエ協会 常任理事
中本 聡文	(一社) 日本ソムリエ協会 理事
小笠原 結花	(有) トゥーシェ 取締役
児島 速人	米国ワインエデュケーター協会理事
有田 健治	道産ワイン懇談会 代表 (株)はこだてワイン
阿部 豊和	山形県ワイン酒造組合 代表 月山ワイン山ぶどう研究所
矢ヶ崎 学	長野県ワイン協会代表 (株) アルプス
高田 清文	山梨県ワイン酒造組合 代表 サントリーワインインターナショナル (株) 登美の丘ワイナリー
有賀 雄二	山梨県ワイン酒造組合 代表 勝沼醸造 (株)

ワインの審査は官能審査によるものであり、一次審査、本審査とも、20点満点法で審査される。一次審査は総合得点のみ、本審査は、色調・清澄度、香り、味およびハーモニーの項目により、20点満点法で審査される。

一次審査では、総合で20満点として採点され、平均点12点以上が本審査の対象となる。この一次審査通

過数が50%を超過した場合、足切りが導入されることになる。

本審査では、昨年度までと同様に、各部門ごとに一定の評点を獲得したものを、金賞(17.5点以上)、銀賞(15.5点以上17.5未満)、銅賞(13.5点以上15.5未満)、奨励賞(12点以上13.5未満)として評価した。なお、部門最高賞として、5点以上の出品がある部門で、銅賞以上を受賞した中で最高評点のワインを選出した。

なお、前回から「コストパフォーマンス賞」が設けられ、2,000円未満(容量は720mL、750mLに限る)のワインで、銀賞以上を受賞した中から最高評価のワインを選出した。昨年度は、極甘口、ロゼワイン、スパークリングワインは対象としなかったが、今回から全部門を対象とした。

審査結果

今回のコンクールの金賞受賞アイテムを表3に、カテゴリー別の点数を表4に示す。本コンクールの審査結果の詳細は、国産ワインコンクールのホームページ¹⁾にも記載されているので参照されたい。今回の受賞総数は、363点(48%)であり、金賞31点(写真1)、銀賞113点、銅賞180点、奨励賞39点であった。近年の国産ワインの品質向上を裏付ける結果と考えられる。

表3 第11回国産ワインコンクールの金賞受賞ワイン

No.	部門	賞名	銘柄	醸造年	会社名(醸造所)	醸造所住所
1	欧州系品種 赤	金	グレイスメルロ	2009	中央葡萄酒株式会社 (グレイスワイン)	山梨県
2	欧州系品種 赤	金	2012 ツバイゲルトレーベ	2012	胎内市 胎内高原ワイナリー	新潟県
3	欧州系品種 赤	金	サントリージャパンプレミアム かみのやまメルロ 2011	2011	サントリーワインインターナショナル株式会社 登美の丘ワイナリー	山梨県
4	欧州系品種 赤	金	ソラリス信州千曲川産メルロー	2010	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー	長野県
5	欧州系品種 赤	金	ソラリス信州小諸メルロー	2010	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー	長野県
6	欧州系品種 赤	金	シャトー・メルシャン 城の平カベルネソーヴィニヨン	2009	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
7	欧州系品種 赤	金	サントリー登美の丘ワイナリー 登美赤 2008	2008	サントリーワインインターナショナル株式会社 登美の丘ワイナリー	山梨県

表3 第11回国産ワインコンクールの金賞受賞ワイン(続き)

8	欧州系品種 白	金	シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日之城シャルドネ 2012	2012	本坊酒造株式会社山梨マルスワインナリー	山梨県
9	欧州系品種 白	金	シャトー・メルシャン マリコ ヴィンヤードソーヴィニオン・ブラン	2012	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
10	欧州系品種 白	金	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ アンウッテッド	2012	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン	山梨県
11	欧州系品種 白	金	Sogga Chardonnay 1er	2012	小布施ワイナリー	長野県
12	欧州系品種 白	金	ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込	2012	マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー	長野県
13	欧州系品種 白	金	2012 葡萄作りの匠 北島秀樹 ケルナー	2012	北海道ワイン株式会社	北海道
14	国内改良等品種 赤	金	マイスターセレクション 2011 遅摘みマスカットベリーA 赤辛口	2011	有限会社 朝日町ワイン	山形県
15	国内改良等品種 赤	金	NAC マスカット・ベリーA 2012	2012	株式会社 井筒ワイン	長野県
16	国内改良等品種 赤	金	グランボレール 岡山マスカットベリーA バレルセレクト	2011	サッポロワイン株式会社岡山ワイナリー	岡山県
17	国内改良等品種 赤	金	AW プラチナコレクション マスカット・ベリーA 2011R	2011	アルプスワイン株式会社	山梨県
18	国内改良等品種 赤	金	2011 クオネス ヤマソーヴィニオン	2011	能登ワイン株式会社	石川県
19	甲州 辛口タイプ	金	イケダワイナリー セレクト	2012	イケダワイナリー株式会社	山梨県
20	甲州 辛口タイプ	金	グレイス甲州 菱山畑	2012	中央葡萄酒株式会社 (グレイスワイン)	山梨県
21	甲州 辛口タイプ	金	シトラスセント甲州	2012	蒼龍葡萄酒株式会社	山梨県
22	甲州 辛口タイプ	金	ちちぶワイン シュール・リー 2012	2012	有限会社 秩父ワイン	埼玉県
23	甲州 辛口タイプ	金	トラディショナル・リッチ・テイスト甲州	2012	蒼龍葡萄酒株式会社	山梨県
24	甲州 辛口タイプ	金	グレイス樽甲州	2012	中央葡萄酒株式会社 (グレイスワイン)	山梨県
25	甲州 辛口タイプ	金	グランボレール山梨勝沼甲州特別仕込み	2012	サッポロワイン株式会社 グランボレール勝沼ワイナリー	山梨県
26	極甘口	金	グランボレール長野古里ぶどう園貴腐	2007	サッポロワイン株式会社 グランボレール勝沼ワイナリー	山梨県
27	ロゼ	金	サントリージャパンプレミアム マスカット・ベリーA ロゼ 2012	2012	サントリーワインインターナショナル株式会社 登美の丘ワイナリー	山梨県
28	ロゼ	金	高島ワイナリー クラシック マスカットベリーA ブラッシュ	2012	高島ワイン株式会社	山形県
29	スパークリング	金	安心院スパークリングワイン 2011	2011	三和酒類株式会社 安心院葡萄酒工房	大分県
30	スパークリング	金	おたる ケルナー スパークリング	NV	北海道ワイン株式会社	北海道
31	スパークリング	金	高島ワイナリー 嘉 スパークリング シャルドネ	NV	高島ワイン株式会社	山形県

表 4 第 11 回国産ワインコンクールの部門別の受賞点数

部門	エントリー数	金賞	銀賞	銅賞	奨励賞	入賞数合計	部門最高賞	コストパフォーマンス賞	
欧州系品種	赤	152	7	24	35	10	76	1	1
	白	161	6	29	41	2	78	1	1
国内改良等品種	赤	100	5	18	26	1	50	1	2
	白	23	0	0	4	6	10	1	0
甲州	辛口	104	7	16	23	1	47	1	2
	中口・甘口	27	0	4	11	0	15	1	1
北米系等品種	赤	5	0	0	0	0	0	0	0
	白	33	0	1	5	9	15	1	1
欧州・国内改良品種等	赤	17	0	1	2	1	4	1	1
	白	10	0	2	2	1	5	1	1
極甘口		23	1	2	6	3	12	1	0
ロゼワイン		44	2	4	5	5	16	1	2
スパークリングワ		63	3	12	20	0	35	1	1

部門別の審査員の総評は、以下のとおりである。

(1) 欧州系品種 (赤)

本カテゴリーについては、昨年より 7 点多い 152 点が出品され、7 点が金賞、24 点が銀賞を受賞した。金賞の内訳 (品種) は、メルロー主体のワインが 4 点、カベルネ・ソーヴィニヨン主体が 2 点、ツバイゲルトレーベが 1 点となった。今回の審査では、いずれの品種においても、明確な品種の特徴と豊かな香味を有するワインの出品が数多くあり、原料ぶどう品質が著しく向上している様子がうかがえた。

メルローでは他の品種を圧倒する 80 点の出品があり、その内 2011 年 (29 点) 2012 年 (11 点) の比較的若いワインが半数を占めたが、もう少し熟成された品質を見極めたいとの意見もあった。金賞ワイン 4 点 (2010 年 2 点、2009 年と 2011 年が各 1 点) は、いずれも品種特性が明確であり、力強い香りと豊かな味わいの調和が高く評価された。

カベルネ・ソーヴィニオンは、しっかりした骨格を有する香味の豊かなフルボディタイプが高く評価され、2008 年と 2009 年から各 1 点の金賞が誕生した。一方、比較的若いビンテージにおいて酸化傾向が認められるワインや、ブレタノマイセス (酵母) 汚染が原因と思われるフェノレ (フェノール系オフフレーバー) を感

じるワインが散見された。この傾向はメルローの若いビンテージにおいても同様であり、特に醸造工程の管理に注意が必要と思われる。ツバイゲルトレーベの金賞は、2012 年ビンテージの若いワインであるが、品種特性がはっきりと表れ、豊かでクリーンな香味が高く評価された。

ピノノワールは 8 点が出品されたが、今回の審査で最も驚かされたのが、これらのピノノワールかもしれない。今回、金賞ワインの誕生は果たせなかったが、日本産ピノノワールの今後の可能性を感じさせるワインが数多くあり、今後のぶどう栽培・ワイン醸造の更なる品質向上に期待したい。

(2) 欧州系品種 (白)

本カテゴリーについては、出品数が 161 点と多く、昨年よりも 24 点増加した。金賞はシャルドネ 4、ソーヴィニオン・ブラン 1、ケルナー 1 の計 6 点、銀賞は 29 点であった。

出品ワインのヴィンテージは 2012 年が主体となっており、健全な良い作柄で、調和のとれたワインが多かった。また、全体的なワイン造りの技術は継続的に向上していると感じたが、収穫前の暑さの影響で、酸味は昨年より穏やかなものが多く見受けられた。

各品種の特性、果実香、口中の酸味、味わいのバラ

ンスに優れたものを評価した。特に、出品数の多いシヤルドネは、昨年同様、ブドウの果実香を大事に、仕込、醸造が行われ、上品な樽香で香味のバランスがとれたものが多くなった。樽を使用していないものについてもクリーンで、品種特性があり、果実香が豊かな味わいのバランスの良いものが多かった。

全般的には、品種によって天候的に難しい地域もあり、十分な品種特性を發揮できていないワインもあった。この部門は酒質的に、近年顕著な品質向上ができていく部門といっても良い。一部にはまだ、過熟、酸化傾向のワインも散見され、更に改善が望まれるワインも見受けられた。今年は昨年より、ソーヴィニオン・ブランの出品数が大幅に増加し、品質的にも品種特性が良く出ていて高品質なものが多く本審査に残り、1点が金賞となった。ドイツ系の品種でもケルナーは酸味とのバランスを考慮して、辛口に仕上げたワインが金賞に選ばれた。日本ワインの欧州系白ワインの品質向上は着実に進んでいると感じた。

(3) 甲州 辛口タイプ

104点の出品で、7点が金賞、16点が銀賞を受賞した。

全体的にレベルが高く、優劣の差が少ないため、非常に難しい審査になったが、この品種のもつフルーティな香りを活かしたフレッシュ感のあるワインや、味わいの厚みを感じるワインが高く評価された。

樽を使ったものでは、ワインの特徴と樽に由来する香味のバランスがとれたワインが評価され、樽の力を借りるのではなく、元々のワインのポテンシャルの高さが重要であることが確認された。

甲州は我が国固有のブドウ品種であり、この品種の個性を活かすことは、国産ワインにとって重要なことと思われる。今回の受賞ワインには色々なタイプがあるが、いずれも高品質で、この品種の特徴を楽しんでいただけるワインである。

(4) 甲州 中口・甘口タイプ

やさしい甘さの甲州ワインは、キリッとした辛口の甲州と並んでこの品種の魅力の一つである。今回、入賞したワインは、いずれも甘みと酸味のバランスがとれ、フルーティな香りやボリューム感のある優れた品

質のセミドライ～スイートのワインである。

残念ながら、出品点数が27点とやや少なかったが、甲州の持つ様々な魅力を消費者に伝えるため、この部門にもぜひ積極的に出品していただければ、と思う。

(5) 欧州・国内改良品種等ブレンド (白)

出品点数は10点と少なかったが、原料品種の香りの特徴がよく表れたものが高く評価され、2点が銀賞を受賞した。この部門のワインには消費者が手に取りやすい、手頃な価格のものが多いことから、ブレンドのコンセプトのはっきりした、魅力的なワインが造られることに期待したい。

(6) 国内改良品種 (赤)

マスカット・ベリーAを中心とする国内改良品種は100点が出品され、5点が金賞、18点が銀賞を受賞した。

2012年が多く出品された一方、2011年も多く、ビンテージの差が特徴に出ており、品種香を引き出す、樽をうまく使い甘い香を抑える、他の品種とブレンドしてワインの味わいのバランスを整える等、ワインメーカーの造りのこだわりが感じられるワインが多く見られた。また、中には洗練されたワインも確認できた。この品種は、今年OIVに登録されたことから、全体的な更なる品質の向上が期待される。

ヤマソーヴィニオン、ヤマブドウは2012年の好天の結果、非常に熟し、バランスの良い良年であったと思われる。うまく他の品種と組み合わせ、バランスをとるワインも出品された。ヤマソーヴィニオンの金賞受賞は初めてである。このカテゴリーでは多様な葡萄の特徴を発見して生かすことが重要となる。

(7) 欧州・国内改良品種等ブレンド (赤)

出展数17点のうち、1点が銀賞を受賞した。全体を通しては、味わいのバランスが良かったものが一次審査を通り、そのうち4つのうちの1つは、味わいが整い、バランスよく仕上がっていた。ただし、1次審査でほとんどのものが除外され、ブドウの熟度、味わいの完成度の面で課題がのこるワインが散見された



写真1 第 11 回国産ワインコンクールの金賞受賞ワイン 31 点

(8) ロゼワイン

44 点が出品され、2 点が金賞、4 点が銀賞を受賞した。

ロゼワインの中ではマスカット・ベリーAを用いたものに、色、香り、味わいのバランスのとれた品質の高いものが出品された。2つの金賞について、一つは、味わいにバランスのとれた辛口、もう一つは、果実の味わい、酸とほのかな甘みを持つバランスのとれたワインが選ばれた。

(9) 北米系品種（赤）

北米品種の赤は、未熟な香りや、全体的に味わいのバランスに課題があり、今年は出品 5 点の中からは一次審査を通過するものがなかった。よりバランスのとれたものの出品が期待される。

一部ワインの中には技術的な課題も散見された。樽を使う場合、特に洗浄、クリーンさに更なる注意が望まれる。

(10) スパークリング

日本でもスパークリングワインが増え、それが出品数 63 点に反映している。3 点が金賞、12 点が銀賞を受賞した。瓶内二次発酵のワインが少なかった(9 点)のは残念であったが、非常にレベルの高いものがあり今後の増加が期待される。スパークリングワイン部門に出品される原料ブドウの品種も多く、甲州等でも興味深いものが見られた。また瓶内二次発酵以外の方法からも金賞が出たことから、手頃な価格で良質なスパークリングワインへの展開が期待できる。

(11) 国内改良等品種（白）

23 点が出品され、金賞、銀賞はなかったが、4 点が銅賞を受賞した。

改良品種の中には香りが高く、素晴らしい品種も見られた。一方で管理上の問題などがあるワインも散見された。品種の特性をワインで表現するには時間的にもっとかかると思われるが、良い品種がいくつか存在するので、今後の技術向上に期待したい。

(12) 北米系品種（白）

33 点が出品され、1 点が銀賞、5 点が銅賞を受賞した

ナイアガラなどに素晴らしいワインが見られた。北米系の品種はワインの初心者がワインの楽しさを知る上で重要であり、国内では重要なカテゴリーだと考えられた。

(13) 極甘口

23 点が出品され、1 点が金賞、2 点が銀賞を受賞した。

金賞となったワインは素晴らしいものであった。一方でただ甘いだけのワインが散見されたのは残念であった。いろいろなタイプの甘口ワインが作られており、消費者にとって選択の幅が広がっている。メーカーが優れた甘口ワインを数多く研究すればさらに大きな発展が期待できる。

外国人審査員からの総評も、概ね近年の国産ワインの品質の高さを裏付けるものとなっている。

表彰式と一般公開

今回の表彰式と一般テイastingには例年以上の来場者があった。

なお、本年度から、一般公開のエントリーははがきによるものにかわり、ネット上での予約システムを導入した。

おわりに

年々の国産ワインの高品質化が実証された審査結果が得られた。山梨県ワインセンターの職員としては、本コンクールのますますの発展に寄与できる仕事と、今後も国産ワインの品質向上に向けた取り組みを行っていきたいと考える。

参考文献

1) 国産ワインコンクールのホームページ：
<http://www.pref.yamanashi.jp/jwine/>