

Japan Wine Competition 2014 (第12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 2014 (12th 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、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」を導入した初めてのコンクールであった。

第12回目となった2014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)(予定)、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、平成26年7月24日(木)～25日(金)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26年8月30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ー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、24都道府県の103ワイナリーから、総数797点が出品された。本コンクールの出品数は、過去最高の本数となった。

各部門別の出品数を表1に示す。各部門ごとの出品割合は、過去数年間においてほぼ同様な傾向で推移している。一方で、2014年度は、甲州中・甘口とスパー

クリングワインが減少した。

表 1 部門別の出品数とその推移

部門	ワイン数				増減%
	2014 年度	2013 年度	2012 年度	2011 年度	14/13 比
欧州赤	162	152	145	149	7
国内赤	114	100	90	99	14
北米赤	5	5	2	5	0
ブレ赤	15	17	14	11	-1
欧州白	172	161	137	153	7
国内白	28	23	23	21	22
北米白	41	33	24	29	24
ブレ白	11	10	9	3	10
甲州辛口	111	104	104	96	7
甲州中甘口	18	27	25	22	-33
極甘口	24	23	28	38	4
ロゼ	43	44	39	40	-2
スパーク	53	63	50	51	-16
計		797	762	690	717

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。

(2) 審査員とグループ制

今回は、外国人審査員を 4 名含む審査体制で臨んだ。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、昨年度は欠席）、ワインジャーナリストのデニス・ギャスティン氏（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。

昨年度に変更になった、各部門審査員 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

表 2 第 12 回国産ワインコンクール審査員リスト

氏名	所属名・役職名
ジル・ド・ルベル Gilles de Revel	ボルドー第 2 大学 教育学部長 (仏)
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・ギャスティン 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
佐藤 泰崇	東京国税局課税第二部鑑定官室 鑑定指導室 鑑定指導室長
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 支所長
藤野 勝久	日本ワイナリー協会 参与

戸塚 昭	(一社) 葡萄酒技術研究会 代表理事 会長
伊藤 和秀	(一社) 葡萄酒技術研究会エノログ 部会 役員
島崎 大	(一社) 葡萄酒技術研究会エノログ 部会 役員
田沢 長己	(一社) 葡萄酒技術研究会エノログ 部会 部会員
橋爪 克己	日本ブドウ・ワイン学会 会員
古屋 浩二	日本ブドウ・ワイン学会 会員
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 常務理 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
在田 健治	道産ワイン懇談会 代表 (株) はこだてわいん
川邊 久之	山形県ワイン酒造組合 代表 高島ワイン(株)
飯田 基	長野県ワイン協会 代表 (株) 西飯田酒造店
渡辺 直樹	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(スパークリングワインについては、+発泡性・持続性)の項目により、20点満点法で審査される。

一次審査で平均点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。

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、396点(50%)であり、金賞25点(写真1)、銀賞88点、銅賞221点、奨励賞62点であった。この受賞率は昨年度並みであり、近年の国産ワインの品質向上を裏付ける結果と言える。

表3 第12回国産ワインコンクールの金賞受賞ワイン

	部門	銘柄	醸造年	会社名	醸造地
1	スパークリング	安心院スパークリングワイン 2012	2012	三和酒類株式会社 安心院 葡萄酒工房	大分県
2	スパークリング	2012エチュードルバイヤート	2012	丸藤葡萄酒工業株式会社	山梨県
3	スパークリング	マルスワイン 穂坂シャルドネ スパークリング 2007	2007	本坊酒造株式会社山梨マル スワイナリー	山梨県
4	甲州 辛口タイプ	甲州ドライ 2013	2013	木下商事株式会社シャトー 酒折ワイナリー	山梨県
5	甲州 辛口タイプ	グランポレール 甲州辛口	2013	サッポロワイン株式会社 岡 山ワイナリー	岡山県
6	甲州 辛口タイプ	ちちぶワイン シュール・リー 2013	2013	有限会社 秩父ワイン	埼玉県
7	甲州 辛口タイプ	月山ワイン ソレイユ・ルバン甲州シュールリー	2013	庄内たがわ農業協同組合	山形県

		2013		月山ワイン山ぶどう研究所	
8	甲州 辛口タイプ	シャトーメルシャン 甲州小樽仕込 2012	2012	シャトー・メルシャン	山梨県
9	甲州 辛口タイプ	フジクレール 甲州樽発酵 2013	2013	フジッコワイナリー株式会社	山梨県
10	欧州系品種 白	シャトーメルシャン マリコヴィンヤード ソー ヴィニヨン・ブラン 2013	2013	シャトー・メルシャン	山梨県
11	欧州系品種 白	サントリージャパンプレミアム 信州シャルドネ 2013	2013	サントリーワインインターナ ショナル株式会社	長野県
12	欧州系品種 白	ヴィラデストヴィニユロンズリザーブ シャルドネ 2013	2013	株式会社ヴィラデストワイナ リー	長野県
13	欧州系品種 白	シャトーメルシャン 長野シャルドネ 2013	2013	シャトー・メルシャン	山梨県
14	欧州系品種 赤	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2009	2009	シャトー・メルシャン	山梨県
15	欧州系品種 赤	2012 ツヴァイゲルトレーベ樽熟成	2012	胎内市 胎内高原ワイナリー	新潟県
16	欧州系品種 赤	サントリー登美の丘ワイナリー 登美 赤 2010	2010	サントリーワインインターナ ショナル株式会社	山梨県
17	欧州系品種 赤	ミュゼ ドゥ ヴァン 塩尻 メルロー 2012 リミ テッド	2012	株式会社アルプス	長野県
18	欧州系品種 赤	シャトー安曇野メルロー 2012	2012	安曇野ワイナリー株式会社	長野県
19	欧州系品種 赤	シャトーマルス キュベ・プレステージ 穂坂日 之城カベルネ&メルロー遅摘み 2012	2012	本坊酒造株式会社山梨マル スワイナリー	山梨県
20	欧州系品種 赤	シャトー・メルシャン メリタージュ・ド・城の平 2011	2011	シャトー・メルシャン	山梨県
21	国内改良等品種 赤	2012 マイスターセレクション 遅摘みマスカットベリーA 赤	2012	有限会社 朝日町ワイン	山形県
22	国内改良等品種 赤	サントリージャパンプレミアム 塩尻マスカット・ ベリーA 2012	2012	サントリーワインインターナ ショナル株式会社	長野県
23	国内改良等品種 赤	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリー A セレクテッド・ヴィンヤーズ 2012	2012	シャトー・メルシャン	山梨県
24	国内改良等品種 赤	2012 マイスターセレクション ハレルセレクション ルージュ	2012	有限会社 朝日町ワイン	山形県
25	極甘口	しばれわいん ケルナー	2012	株式会社 はこだてわいん	北海道

表4 第12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	162	7	28	50	11	96	1	0
欧州系品種 白	172	4	16	61	7	88	1	2

国内改良等品種	赤	114	4	16	27	9	56	1	1
	白	28	0	2	5	1	8	1	0
甲州	辛口	111	6	13	34	2	55	1	1
	中 口 ・	18	0	2	2	0	4	1	2
	甘口								
北米系等品種	赤	5	0	1	1	0	2	1	1
	白	41	0	0	4	11	15	1	0
欧州・国内改良 品種等ブレンド	赤	15	0	1	8	1	10	1	0
	白	11	0	0	0	2	2	0	0
極甘口		24	1	1	10	0	12	1	0
ロゼワイン		43	0	3	4	15	22	1	1
スパークリング ワイン		53	3	5	15	3	26	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）

本部門には、高品質なワインが数多く出品された。一方、品質上の欠点が明らかなワインも散見された。特に若いヴィンテージであるにもかかわらず酸化が明らかなワインなど、品質上の欠陥があるワインもあり、これらは当然のことながら一次審査を通過することはなかった。

また、ツバイゲルトレーベ 100%、メルロー 100% 原料と出品されたワインの中にラブルスカ系（多分ナイアガラ）の香りを感じるワインがあった。各産地ではこれら欧州系品種とラブルスカ系品種を同じ設備で製造するメーカーがある。機械設備等の洗浄殺菌には十分な留意が必要である。

昨年指摘したブレタノマイセス汚染が原因と思われるフェノレについて、本年の審査では顕著なものはなかったが、引き続き注意が必要と考えられた。

(2) 欧州系品種（白）

本部門は出品数が最多の 172 点であった。金賞はシャルドネ 3 点、ソーヴィニヨン・ブラン 1 点の計 4 点であった。

出品ワインのヴィンテージは 2013 年が主体となっており、昨年は、梅雨明けが早く、8 月が猛暑の地域

が多く、酸味が穏やかで味わいの優しいワインが多かった。また、全体的にはワイン造りの技術は継続的に向上していると感じられたが、まだ品種特性が乏しく、平板な味わいのワインも見受けられた。

今年は昨年より、ソーヴィニヨン・ブランの出品数が更に増加し、品種特性が良く出ている高品質なものが本審査に残り、昨年同様 1 点が金賞、また初めて部門最高賞となった。

出品数の半数以上を占めるシャルドネについては、ブドウの果実香を大切に、仕込、醸造が行われ、樽香も適度で、個性が豊かで、上品な味わいのものが多くなったが、昨年よりも更にバリエーションが増えた。また、樽を使用していないシャルドネはクリーンで果実香が豊かなものが多くなったが、酸味や味わいは穏やかなものが多かった。

シャルドネの評価は昨年より難しく、バリエーションの異なる、品質に優れ、バランスのとれた 3 点が金賞となった。

この部門は酒質的に、近年顕著な品質向上ができた部門であったが、一部にはまだ、過熟、酸化傾向のワインも散見されたり、味わいが、平板で特徴に乏しく、更に改善が望まれるワインも多かった。

ドイツ系の品種でもケルナー、リースリングなどでも良質なものがあったが、金賞には一歩届かなかった。

欧州系白ワイン全体では、継続的に品質向上は進んでいるが、一部には品質向上の足踏みも感じられた。

(3)甲州 辛口タイプ

辛口甲州は、スタイルが定まって来た印象があり、品質がそろっている、という意見が多くあった。それだけに難しい審査であったが、穏やかなフルーティさを生かしたタイプ、柑橘系の香りを特徴とするタイプ、樽香とワインの厚みのバランスをとったタイプなどから優れた品質のものが入賞した。

一方、一部で苦味、酸化、ピンキング、酸味の不足／過多などの指摘もあった。

複数のボトルからコルク臭が指摘されたワインは、貯蔵庫の TCA 汚染が懸念された。樽の洗浄にも留意が必要であると考えられた。

(4)甲州 中口・甘口タイプ

甘味と酸、果実香のバランスの良いものが入賞した。

出品点数、入賞率とも低く、残念な内容となった。生産者の方には、このジャンルにもぜひ力を入れていくべきであると考えられた。

(5) 国内改良品種（赤）

マスカット・ベリーAおよびマスカット・ベリーAを含む品種間でブレンドをしたワインに多くの魅力あるワインが出品された。そのなかでもマスカット・ベリーA100%のワインでは、マスカット・ベリーAの特徴であるソフトな味わいを生かした、エレガントなスタイルが高い評価を得る一方、凝縮感のあるパワフルなスタイルもあわせて高い評価を得た。マスカット・ベリーAの魅力が一元的なものでなく、多くの可能性を秘めていることを生産者が証明し、コンクールによって確認されたことは、O I V登録をはたし、今後国際的な品種へと育っていく過程において、大変有意義なことであると感じられた。

マスカット・ベリーAを含む、品種間ブレンドをしたワインにも骨格があり、赤ワインとしての魅力が十分に発揮されているワインも評価を受けた。

マスカット・ベリーA以外の改良品種もその特徴が赤ワインとして十分な魅力をもって表現され、評価されたワインも複数あった。

改良品種のなかには、品種の特徴が発揮されており、魅力的な側面がある一方で、未熟な香りや、フィニッシュに粗い味わいのワインも散見され、改良品種それ

ぞれの本質的な魅力をどのようにブドウ園でつくりこみ、醸造でひきだしていくのか、ひきつづき議論が必要なワインも複数みられた。

(6)国内改良等品種（白）

クリーンな香味で、甘酸のバランスの良いワインが高く評価された。他方、苦味の目立つ品種もあり、今後は品種のセレクトも重要と考えられた。

(7)欧州・国内改良品種等ブレンド（赤）

それぞれの品種特性を生かした魅力のあるワインが複数評価をうけた。

一方で、品種特徴がわかりにくく、そのワイン自体に魅力がとらえにくいブレンドタイプのワインもあり、生産者がめざす味わいをどのように評価していくのか、議論の必要性を感じた。

また、厳しい意見として、ブレンドの意図が本当に品質向上にあるのかどうか評価しづらい側面もあった。

(8)欧州・国内改良品種等ブレンド（白）

ブレンドすることによる酒質（香りなど）の改善を考える必要がある。

余った酒を混ぜただけのものと考えられる設計の出品酒が散見された。

バランスがどの方向に向けられているのか分からないものがあつた。

(9)北米系品種（赤）

北ラブラスカ系品種の特徴をひきだし、華やかな香りをもったワインをバランスよく仕上げたワインが高い評価を得た。

(10)北米系品種（白）

デラウェアとナイアガラが中心であつた。

昨年度よりも収穫年の難しさがあつたのではないかと。平板で単純な酒質のものが多かった。有機酸・アルコールが少なく、甘いだけのワインが散見された。

フレッシュさが少ないものが多かった。甘いだけで果実味が不足しているものも見受けられた。

(11)ロゼワイン

マスカット・ベリーAなどの辛口で良い品質のものが見られ、今後が期待できる。様々なタイプ・表現のマスカット・ベリーAのロゼがみられ、非常に興味深かった。マスカット・ベリーAの原料ブドウとしての幅の広さが感じられた。

一方で、甘いだけのロゼも多く見られた。色が濃く、赤ワインとの境が無いロゼも見られた。赤との区別がつかず味の方向性（バランス）も分からないものも見受けられた。

キャンベル・アーリーでは、ゴム臭さが気になるものも数点見られた。フルーティーさが期待される。

(12) 極甘口

品種の特徴を引き出し、クリーンでいきいきとした味わいに仕上げたワインが高い評価を得た。

(13) スパークリング

出品内容として、瓶内二次発酵のものが少ないのは残念であった。瓶内二次発酵を別の部門にするかどうか今後検討する必要がある。

既存のワインに単純に炭酸ガスを吹き込んだものが比較的多く、スパークリングとしては有機酸の量が少ないものが散見された。

瓶内二次の場合、泡の細やかさがもう少し欲しいことが考えられた。スパークリングワインにすることの意図・意味が、生産者自身に明確になっていないと思われるものがみられた。ただ単にガスを充填すれば、それでスパークリングワインになると、単価高く売れると安易に生産しているのではないかと、勘ぐりたくなるものがあつた。

今後は、シャンパーニュで生まれ、酵母の自己分解による旨味をワインに込めるところまで勘案された瓶内二次発酵と、ブドウ（モスカート）の新鮮なアロマを生かすのに好適な技術としてイタリアのアスティで発達したシャルマー方式などとあるように、ワイン造りの考え方と技術の選択、結果としての酒質が一致したものが、よりたくさん出てくることを期待したい。

瓶内二次の場合、価格、手間を考えると、酒質の上

でさらに向上が期待される。

甲州をはじめ、クオリティーは上がっており、技術向上が感じられる。

最低でも二年程度、酒質があまり落ちない工夫が望まれる。

ガス充填のものに、ごくわずかながら、高い技術・工夫を感じさせるものがあつた。その技術・知見が拡散することで、今後ガス充填のスパークリングワインの品質がさらに底上げされることを期待したい。

今回も外国人審査員からの総評において、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にも例年同様の来場者があつた。

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実行委員会：国産ワインコンクールのホームページ：

<http://www.pref.yamanashi.jp/jwine/>

謝辞

本原稿を作製するにあたり、ご協力をいただいた、山梨県地域産業振興課今泉俊彦課長補佐、川崎健司主査・リーダー、森屋直樹副主査、県ワインセンター小松正和研究員、中山忠博主任技能員に御礼申し上げます。



写真1 第12回国産ワインコンクールの金賞受賞ワイン25点