

[ 学 術 情 報 ]

## 日本ワインコンクール (Japan Wine Competition) 2016 報告

恩田 匠<sup>1</sup>・有野謙市<sup>2</sup>

<sup>1</sup>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

<sup>2</sup>山梨県産業労働部地域産業振興課  
〒400-8501 山梨県甲府市丸の内 1-6-1

### Outline of Japan Wine Competition 2016 (14th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA<sup>1\*</sup> and Ken-ichi ARINO<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Yamanashi Wine Center, Yamanashi Industrial Technology Center

2517, Katsunuma, Katsunuma-cho, Koshu-shi 409-1316 JAPAN

<sup>2</sup>Regional Industry Promotion Division, Industry and Labor Department, Yamanashi Prefectural Government  
1-6-1, Marunouchi, Kofu-shi, Yamanashi 400-8501 JAPAN

#### はじめに

2003 (平成 15) 年度に第 1 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る。第 13 回目にあたる昨年度から、「日本ワインコンクール」に改称された。

本稿では、第 14 回目となった 2016 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、「国産原料ぶどうを使用した日本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日本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、日本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、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、例年と同様に、平成 28 年 7 月 21 (木) ~ 22 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。

---

\*Corresponding author

(email: onda-wkk@pref.yamanashi.lg.jp)

表 1 部門別の出品数とその推移

部門	ワイン数				増減% 16/15 比
	2016 年度	2015 年度	2014 年度	2013 年度	
欧州赤	139	159	162	152	-13
国内赤	100	112	114	100	-11
北米赤	7	5	5	5	40
ブレ赤	12	17	15	17	-29
欧州白	144	156	172	161	-8
国内白	22	16	28	23	38
北米白	33	32	41	33	0
ブレ白	13	12	11	10	0
甲州辛口	104	92	111	104	10
甲州中甘口	18	20	18	27	-11
極甘口	18	25	24	23	-28
ロゼ	34	44	43	44	-23
スパーク	50	62	53	63	-20
計	694	752	797	762	

また、コンクールの表彰式と一般公開は、平成 28 年 9 月 3 日（土）に開催された。例年は、審査会と同じ甲府富士屋ホテルで開催されてきたが、諸事情により、ベルクラシック甲府（山梨県甲府市丸の内 1-1-17）に会場を変更した。

なお、主に会場のスペース上の問題から、午前を招待者、午後を一般来場者の二回に分けて開催することとなった。

## 審査概要

### (1) 出品ワインおよび応募規定

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ぶどう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。

応募規定についてはいくつかの変更がなされた。まず、1 社あたりのエントリー数を、上限 25 点とした。これは、主に出品ワインの収容場所となっている、山梨県ワインセンターのセラーの収容量が限界に近い

ため、出品本数を若干制御する必要があったためである。次に、銘柄等に「発泡性」の記述があるワインはスパークリングワイン部門に出品すること、および残糖 100 g/L 以上のワインは極甘口部門に出品することとした。これらは、出品カテゴリーの明確化のためである。また、同一ロットの規定に「同一仕様の容器に充填され」が追加され、明確化された。

今回は、22 道府県の 96 ワイナリーから、総数 694 点が出品された。本コンクールの出品数は、前年度から約 8% 減少した本数となった。これは、応募規定の改定などの影響と考えられた。

各部門別の出品数を表 1 に示す。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た。

### (2) 審査員とグループ制

今回も 25 名の審査員体制で臨んだ。外国人審査員として、ボルドー大学のジル・ド・ルベル氏（フランス）、マスター・オブ・ワイン協会元会長のリン・シェリフ氏（南アフリカ）、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）、同じくワインジャーナリストのアンソニー・ローズ氏（イギリ

表2 第14回日本ワインコンクール審査員リスト

	所属名・役職名
ジル・ド・ルベル Gilles de Revel	ボルドー大学 ワイン教育部長 (仏)
リン・シェリフ Lynne Sherriff	マスター・オブ・ワイン協会 元会長 (南ア)
デニス・ ギヤスティン Denis Gastin	ワインジャーナリスト (豪)
アンソニー・ ローズ Anthony Rose	ワインジャーナリスト (英)
石井 もと子	(株)ベイス 代表
野本 秀正	東京国税局課税第二部鑑定官室 鑑定官室長
後藤 奈美 【審査委員長】	(独)酒類総合研究所 理事長
奥田 徹 【実行委員会 会長】	(国)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
藤原 和彦	日本ブドウ・ワイン学会 会員
藤野 勝久	日本ワイナリー協会 参与
島崎 大	(一社)葡萄酒技術研究会エノロ グ部会 部会員
田澤 長巳	(一社)葡萄酒技術研究会 エノログ部会 部会員
竹下 昌利	(一社)葡萄酒技術研究会 エノログ部会 部会員
古屋 浩二	日本ブドウ・ワイン学会 会員
森本 美雪	(一社)日本ソムリエ協会
岩田 渉	(一社)日本ソムリエ協会
谷川 雄作	(一社)日本ソムリエ協会
小笠原 結花	Koshu of Japan プロデューサー
遠藤 誠	(一社)日本ワイン協会 副会長
齋藤 良市	道産ワイン懇談会 代表 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
松田 旬一	山形県ワイン酒造組合 代表 高島ワイン(株)
楠 茂幸	長野県ワイン協会 代表 楠わいなリー(株)
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)

ス) の4名が参加した。

これまでと同様に、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、部門ごとの一次審査と本審査から構成されており、一次審査は1日目、本審査は2日目にそれぞれ実施された。

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。

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を制御するための足きり基準が、今回は従来の「50%を超えた場合」から「60本または40%を超えた場合」とより厳しく設定された。

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、各部門賞のうち銀賞以上を受賞した2,000円未満の中で、最高点のワインをコストパフォーマンス賞とした。

### 審査結果

#### (1)審査結果の概要

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、日本ワインコンクールのホームページ<sup>1)</sup>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、283点（41%）であり、金賞24点（写真1）、銀賞100点、銅賞151点、奨励賞8点であった。足切り基準を厳しくしたため、全体の受賞率はやや低くなった。

表3 第14回日本ワインコンクールの金賞受賞ワイン

1	欧州系品種 赤	金・部門最高賞	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー	2012	メルシャン(株) シャトー・メルシャン
2	欧州系品種 白	金・部門最高賞	シャトー・メルシャン 北信シャルドネ 千曲川右岸収穫	2015	メルシャン(株) シャトー・メルシャン
3	欧州系品種 赤	金	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード オムニス	2013	メルシャン(株) シャトー・メルシャン
4	欧州系品種 赤	金	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード シラー	2013	メルシャン(株) シャトー・メルシャン
5	国内改良等品種 赤	金・部門最高賞	ラフィュー樽甲斐ノワール2014	2014	まるき葡萄酒(株)
6	甲州 辛口タイプ	金・部門最高賞	グランポレール 山梨甲州 樽発酵	2015	サッポロビール(株) グランポレール勝沼ワイナリー
7	極甘口	金・部門最高賞	アイススイートスチューベン 2011	2011	(有)大浦葡萄酒
8	スパークリング	金・部門最高賞	安心院スパークリングワイン 2014	2014	三和酒類(株) 安心院葡萄酒工房
9	欧州系品種 赤	金	2013ルバイヤートプティヴェルド	2013	丸藤葡萄酒工業(株)
10	欧州系品種 白	金	2014ルバイヤートシャルドネ「旧屋敷収穫」	2014	丸藤葡萄酒工業(株)
11	欧州系品種 赤	金	下北ワイン Ryo Classic 2014	2014	(有)サンマモルワイナリー
12	欧州系品種 赤	金	Domaine Aquiou - Quatrevingt-cinq - Sogga père et fils	2014	小布施ワイナリー(株) (Domaine Aquiou)
13	欧州系品種 赤	金	サントリー登美の丘ワイナリー 登美の丘赤 2013	2013	サントリーワインインターナショナル(株)
14	欧州系品種 白	金	サントリージャパンプレミアム 津軽ソーヴィニヨン・ブラン 2015	2015	サントリーワインインターナショナル(株)
15	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 2015	2015	本坊酒造(株) マルス山梨ワイナリー
16	甲州 辛口タイプ	金	シャトーマルス プレステージ 穂坂甲州樽発酵 2015	2015	本坊酒造(株) マルス山梨ワイナリー
17	欧州系品種 白	金	ソラリス 信州小諸シャルドネ 樽仕込	2015	マンズワイン(株)小諸ワイナリー
18	欧州系品種 白	金	ソラリス 信州シャルドネ 樽仕込	2014	マンズワイン(株)小諸ワイナリー
19	国内改良等品種 赤	金・コストパフォーマンス賞	2015 柏原ヴィンヤード 遅摘み 赤	2015	(有)朝日町ワイン
20	国内改良等品種 赤	金・コストパフォーマンス賞	マスカット・ベリーA樽熟成 2014	2014	熊本ワイン(株)
21	国内改良等品種 赤	金	ロリアン マスカット・ベリーA樽熟成	2015	白百合醸造(株)
22	甲州 辛口タイプ	金・コストパフォーマンス賞	シャンモリ 柑橘香甲州 2015	2015	盛田甲州ワイナリー(株)
23	甲州 辛口タイプ	金	ちちぶワイン シュール・リー 2015	2015	(有)秩父ワイン
24	スパークリング	金・コストパフォーマンス賞	ハギースパーク 重畳	2015	大和葡萄酒(株)

表4 第14回日本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	139	7	29	24	0	60	1	0
	白	144	6	19	33	1	59	1	1
国内改良等品種	赤	100	4	6	27	1	38	1	2
	白	22	0	3	5	0	8	1	1
甲州	辛口	104	4	17	20	0	41	1	1
	中口・甘口	18	0	0	5	2	7	1	0
北米系等品種	赤	7	0	1	3	0	4	1	1
	白	33	0	4	8	2	14	1	1
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤	12	0	2	3	0	5	1	0
	白	13	0	0	5	0	5	1	0
極甘口		18	1	2	4	0	7	1	0
ロゼワイン		34	0	4	10	2	16	1	1
スパークリングワイン		50	2	13	4	0	19	1	1
計		694	24	100	151	8	283	13	9

## (2)部門別の評価

部門別の審査員の総評は、以下のとおりである。

## (a)欧州系品種（赤）

・昨年より出品数は減少しているが、欧州系品種白に次ぐ139点のワインが出品され、7点が金賞、29点が銀賞、24点が銅賞を受賞した。

・部門最高賞にメルロー100%のワインが1年振りに選出された。2012年は赤ワインにとっては良好な天候に恵まれたヴィンテージ。収穫から4年目のワインであるが、品種特性だけでなく、クリーンで豊かな果実香と上品で香しいバニラ香、熟した滑らかなタンニンがあって、複雑で芳醇なボディが心地良かった。全体的な香味のバランスがとれていて、完成度が高く、長期間の熟成が期待される香味の秀逸さを高く評価した。

・金賞の内訳は、部門最高賞のメルローの他は、昨年に引き続いてプティヴェルドが1点金賞となった他、メルロー100%のワインが1点、メルロー、カベルネなどのボルドー品種主体のブレンドワインが2点金賞を受賞した。特筆すべきこととして、今回初めてシラー

およびピノ・ノワールが金賞を受賞した。

シラーはスパイシーな品種特性が良く出て、香味のバランスがとれているものが選出され、ピノ・ノワールはこれまでになく、品質が向上していて、今後の期待も込めて金賞1点が選出された。

・金賞ワイン7点（2012年1点、2013年4点、2014年2点）は、いずれも品種特性だけでなく、芳醇なアロマと豊かな果実の味わいの調和がとれているものが多く、上品な香味のワインが評価された。

・メルローは今年も部門最多の61点の出品があったが、その内、金賞は2点（2012年、2014年の各1点）に留まった。

・カベルネ・ソーヴィニオンは、16点の出品があったが、金賞のワインは選出されなかった。収穫年にもよるが、晩熟で栽培の難しさもあり、カベルネ単独だけでなく、ボルドーブレンドによる製品化の訴求も進んでいることを伺わせる年となった。

・全体的には、醸造段階での酸化や酢酸臭、樽熟成中のブレタノマイセス（酵母）汚染が原因と思われる馬小屋臭（強いフェノレ）などの強い欠点のあるワイン

は減少したが、軽いフェノレ（フェノール系オフフレーバー）や酸化、過熟（プレモックス）、揮発酸の高いワインが散見された。これは比較的若いヴィンテージにおいても認められることから、引き続き、醸造工程や樽熟成中の管理には十分な注意が必要と思われる。

また、未熟なブドウ由来のピーマン臭や醸し発酵中の過度なタンニンの抽出に由来する収斂味の強い、味わいのバランスに欠けるワインも散見された。タンニンマネジメントにまだ課題があり、改善が必要と感じられる。

・今回の審査では、今までに明確な特徴が乏しかった品種（ピノ・ノワールやシラー）において、少数ではあるが明確なアロマと豊かな果実の味わいを有し、可能性を感じさせるワインの出品が増加し、原料ぶどう品質が更に着実に向上している様子がうかがえた。日本各地の気候や土壌条件に合わせたぶどう栽培への着実な取り組みが実を結びつつあり、今後のぶどう栽培・ワイン醸造の更なる進歩に期待したい。

#### (b)欧州系品種（白）

・この部門は144点の出品があった。金賞はシャルドネが5点、ソーヴィニオン・ブランが1点の計6点。銀賞は19点、銅賞は33点、奨励賞1点であった。

・出品のヴィンテージは2015年が最も多く、次に2014年で若いワインが主体で、2015年が山梨、長野を中心に成熟期の日照時間が短かった影響か、ブドウの成熟度がやや低く、品種特性がやや低く、軽い、若いワインが多かった。一方で、審査ではそれらワインの中から、それぞれの品種特性や同じ品種でもバラエティーに富んだ魅力ある個性を持ったワインが評価された。

・部門最高賞には、樽を使ったシャルドネを選んだ。「柑橘、パイナップルを思わせる果実、リッチで凝縮した香り、口当たりはフレッシュでありながら凝縮感があり、のびやかでバランスのとれた味わい。樽と果実由来の香、味わいがよく調和」したワインが選ばれた。

・また同じく樽を使ったシャルドネから、複雑さ、ミネラルティーを感じるスタイルや、やわらかく、バランスがいいワインと個性あるワインが金賞に選ばれた。樽を使ったシャルドネの多くは、樽香が突出してバランスを崩したワインは非常に少なく、醸造技術において、樽の選択、使用に関するレベルが向上しているこ

とを強く感じられた。

・ソーヴィニオン・ブランは、品種特性が良く発揮されているものがいくつかあり、その中から、特徴的なアロマをもった、生き生きしたワインが金賞に選ばれた。

・金賞には届かなかったが、ケルナー、ゲヴェルツトラミナー、ピノブランから品種特性を感じる魅力的なワインが銀賞に選ばれた。

・冒頭にも記載したが、コンクール出品ワインは若いワインが中心で、そのなかには還元的であったり、また本来の魅力がまだ発揮されていないワインも散見された。

#### (c)甲州 辛口タイプ

・昨年より12点多い104点が出品され、4点が金賞、17点が銀賞、20点が銅賞に選ばれた。

・部門最高賞は、甲州の持つフルーティな香りがよく発揮され、それを良質な樽香が支えてよく調和している、味わいの厚み、ストラクチャーがしっかりしたワイン。食事（白身の肉やロブスターなど）との相性がよいとのコメントがあった。

・出品の多かった2015年は冷夏で雨が多く、難しい年であったが、栽培と醸造の努力が反映され、甲州らしい香りとボディ感のあるワインが多く出品された。

・レベルの高いワインが多く、難しい審査であったが、樽を用いたしっかりしたワインの他、柑橘系の香りと味わいの厚みを持ったワイン、シュールリー製法によるフルーティさ、フレッシュさとボディ感を持ったワインが金賞に選ばれた。また、辛口甲州の典型ともいえる、クリーンでクリスピーなタイプにも優れたワインが多くあった。

・従来指摘の多かった酸化傾向にあるワインや苦みの目立つワインは大きく減少しているが、ピンキングが比較的多く認められた。

・また一部ではあるが、エキス分が出品規格の2.5%を超えているのではないかとと思われるワインや亜硫酸臭が強く感じられるワインも散見された。亜硫酸臭は、pHも併せて分析し、分子状SO<sub>2</sub>を管理することの重要性が考えられた。

#### (d)甲州 中口・甘口タイプ

・部門最高賞は、フルーティな香りと穏やかな甘さが

調和した甲州。酸味のバランスも良かった。

- ・残念ながら出品点数が少ないが、甲州らしいフルーティさと甘み・酸味のバランスのよいワインが入賞した。
- ・苦みを甘みでカバーしようとしたワインも見受けられ、外国人審査員からは「Old fashioned」との厳しい意見もあった。
- ・消費者の選択肢を増やすためにも、バランスの良い中口・甘口の製造を期待したい。

#### (e) 国内改良品種（赤）

- ・昨年より12点少ないが、100点ものワインが出品され、4点が金賞、6点が銀賞、27点が銅賞、1点が奨励賞に選ばれた。
- ・部門最高賞は2014年の甲斐ノアールで、濃いガーネット。品種特性である、スパイシーでハーベイシヤスなアロマを主体にした複雑な香り持ち、酸味がやや強めのバランスだが、しっかりした構成と十分な量の質の良いタンニンが感じられるワインであった。
- ・全般的に栽培、醸造技術の向上が見られ、今年も全体のレベルアップが確認された。一方で、際立って品質が高く、とびぬけたものが見られなかったのが残念だった。
- ・ワインのタイプについては、今年も、果実感を前面に出して比較的軽く仕上げたものからセニエ、濃縮などをおこなったと思われる濃いタイプまで、また、マスカット・ベリーAをはじめ、各品種の特徴を出したもの、抑えたもの、さらに樽香の強弱、と様々な方向性のワインが見られ、このカテゴリーで目指すべき方向性が定まっていないことがわかった。多様性を尊重して画一的になることを避けるという意味ではこうした傾向が必ずしも否定されることはないが、賛否分かれるところである。そんな中で濃いタイプが高評価になる傾向があることは否めないものの、逆のタイプにも好ましい品質のワインが少なからずあった。
- ・醸造技術の向上により、揮発酸過多や酢酸エチル臭が明瞭なワインはほとんど見られなくなった一方、樽の管理、亜硫酸管理などに起因するとみられるブレタノマイセス汚染で「フェノレ」が感じられるワインも散見された。これまでより一段高いレベルでの品質管理が求められていることを念頭にした改善が望まれた。

#### (f) 国内改良等品種（白）

- ・よいワインが見られるようになった。温暖化への対応の意味でも、興味深かった。
- ・部門最高賞は香りも良く、素晴らしいワインであった。
- ・難しい分野であるが、この分野で強い意思を持って作っているワイナリーが多いと感じた。この努力が続けば、よいカテゴリーになるかもしれないと考えられた。
- ・レッド・ミルレニュームは特徴的で、面白みがあった。

#### (g) 欧州・国内改良品種等ブレンド（赤）

- ・部門最高賞は、濃いめのガーネットでさまざまな品種のブレンドによる複雑で魅力的な香りを持ち、やや酸味が強めだが味わいのバランスが非常に良く、タンニンの質も高いワインであった。
- ・国内改良品種等 赤カテゴリーと同様、全体のレベルは上がっている。しかし、このカテゴリーは、欧州系でもなく、国内改良でもない独自の品質をブレンドで作りだすことが求められていることを考えると、何を目的にそれぞれのブレンドが行われているのかよくわからないものが多く、その点に一番の課題を感じた。課題はあるものの、全体のバランスに優れ、ワインとしての完成度が高いものがあり、高評価だったが金賞には及ばなかった。

#### (h) 欧州・国内改良品種等ブレンド（白）

- ・部門最高賞は、リースリング交配品種の特徴的な香りと心地よい甘みのバランスの良いブレンドワイン。
- ・出品点数は少ないが、ブレンドされた品種の香りの特徴がよく出て、味わいのバランスの良いワインが入賞した。
- ・セイベルのように、栽培適性はあるが特徴の少ない品種を活用したワイン、賛否はあるもののデラウェアの香りをうまく生かしたワインも出品された。
- ・一方、苦味の目立つワインやブレンドの意図が分からないと指摘されるワイン散見された。
- ・今後もブレンドによる品質の向上に期待したい。

#### (i) 北米系品種（白）

- ・甘味を残しつつ、バランスを取るほうが良い結果に

なりそうである。甘すぎるワインも多かった。また、アルコールが弱いものも多い。

- ・デラウェアの香りが弱いものが多かったが、より長期間香りが持続すればよい事である。
- ・ナイアガラは画一的な（甘く、単純な）ワインが多かった。
- ・香りが落ちないような工夫が必要である。
- ・部門最高賞のワインはデラウェアらしさもあり、すいすい飲めてフレッシュ感もあった。

#### (j) ロゼワイン

- ・部門最高賞は、やや甘味がある、飲みやすいロゼで、バランスに優れていた。
- ・マスカット・ベリーA で品質の高いものがたくさん見られた。今後発展する余地が感じられた。
- ・辛口のワインがもう少しほしかった。
- ・一方で辛口にすると苦味が多くなる傾向があった。
- ・メルローは完熟させることが必要であると考えられた。
- ・マスカット・ベリーA は、香りが甘い分、飲んだときのギャップを感じやすい。味わいがやせて貧弱に感じるものがあった。
- ・ロゼを造ろうという意思が大切であると考えられた。

#### (k) 極甘口

- ・昨年より 7 点少ない 18 点が出品され、1 点が金賞、2 点が銀賞、4 点が銅賞に選ばれた。
- ・部門最高賞は、濃いオレンジのスチューベン。きれいで上品かつ欠点のない香りが豊かで、きわめて濃縮感が高いながら甘味をはじめ、全体のバランスがよく、調和のとれた味わいのワインであった。
- ・このカテゴリーも欠点を伴うようなものは減り、品質向上が見てとれる。一方で、糖添加によると思われる甘味のみ突出して強いものが散見され、せっかくの果実香とのバランスを欠いたものになっていたのが残念である。品種、製法の選択や甘味と他の味とのバランスを慎重にとっていくことが望まれる。高評価だったワインはこうした条件を備えたものだった。

#### (l) スパークリング

- ・昨年より 12 点少ない 50 点が出品され、2 点が金賞、13 点が銀賞、4 点が銅賞に選ばれた。

・2015 ヴィンテージの瓶内二次のワインを、本年のコンクールに出すのは、熟成が少なくもったいないと考えられた。

- ・ベースワインがすでにピークを過ぎていると思われるものがあった。ワインと泡の質感にギャップが感じられた。
- ・部門最高賞のものは、瓶内二次の特徴や、香りの複雑さが感じられ、2014 のわりに熟成感もあり、素晴らしいワインであった。
- ・スパークリングが売れるから、泡を入れている会社が多いのではないかと、ポリシーを持って作ってほしい、との厳しい意見もあった。

#### (3) 外国人審査員のコメント

##### (a) 欧州系品種（赤）

- ・プティヴェルドは単一品種ワインとしても、ブレンドワインとしても大きな進歩がみられた。
- ・シラーは、出品数は多くないが、とてもよいワインがあった。
- ・ピノ・ノワールはレベルのばらつきはあるが、とても良いものもあった。
- ・メルローは単一品種としては金賞が 2 点であったが、ブレンドのカテゴリーでとても良いものもあった。
- ・カベルネ・ソーヴィニオンが一番がっかりした品種だった。まだ若いのに褐変や早期酸化のワインが相当あった。
- ・日本の強みのある品種に集中したほうがよいと思う。
- ・硫化水素や揮発酸などの欠陥に関して、注意が必要。酸化を防止するため、醸造時にワインの取り扱いにさらなる注意が必要であると考えられた。
- ・ワインメーカー（造り手）にもっと日本ワインの将来展望を持っていただきたい。

##### (b) 欧州系品種（白）

- ・国際的にみて、2015 年のワインは少し若すぎると思われた。樽を使用したシャルドネは 1~2 年待たなければならなかったと考えられる。全体的にはストラクチャー、ふくよかさが欠けていた。品種特徴香が感じられないものもあった。
- ・しかし、欠点のあるワインは少なく、他のコンクールと同じように 5~6% あった。
- ・メダルを獲得したワインは、とても良い品質であった。



た。特に樽を使用したシャルドネ、ソーヴィニオン・ブランのいくつかとゲヴェルトラミナーとケルナーも特徴が出ていた。

- ・日本ワインのここ数年での品質向上はめざましいものがあつた。

- ・赤、白ともとてもよいワインがあり、いくつかのワインは世界に認められるワインになると考えられる。

#### (c) 甲州 辛口タイプ

甲州はまだヨーロッパではあまり知られていないが、この品種の繊細さが十分に活かされると、非常にユニークなワインになることが考えられる。また、デリケートな香味を樽香が覆い隠さないよう、注意が必要である。

#### (d) 国内改良等品種 (赤)

- ・特に、マスカット・ベリーA においては、スタイルにおいて進化していた。この品種のチャレンジの一つは、多様なスタイルということ。淡い色のもの、ライトなボディから、樽発酵や熟成により非常に濃い色が抽出される辛口タイプのワインまであつた。

- ・エントリーされたハイブリッド (赤) のクオリティは良かった。幾つかは傑出したクオリティであつた。しかし、2015 年ほど良くはなかつたと思われた。おそらく、天気や気候が影響されていると考えられた。しかし、昨今ワインの売上げが非常に伸びており、非常に可能性の高いワインが完売してこの審査会にエントリーできなかったとも聞いている。それがクオリティレベルの平均を低くした結果だと考えられた。

- ・ブラッククィーンと甲斐ノワールは面白いブレンド品種である。特に MBA とのブレンドは、味わいに深みと表現力をさらに与えてくれていた。しかし、幾つかのエントリーは、様々な品種をブレンドしすぎだと思われた。そのため、傑出した特徴がなくなり、ワインがもっとニュートラルになってしまう。

- ・嬉しかったのは、今年は山ぶどうハイブリッド品種のエントリーが増えていたことである。単一品種、またはブレンドとしても、ほぼ 20 のエントリーに山ぶどうが含まれていた。特に山ソーヴィニオンは、非常に魅力ある品種で、日本ワインにユニークな特徴を与え、きっといつかは国際注目品種になると考えている。こ

れらのワインのクオリティは、ここ数年で非常に上がってきた。ここに、今後の可能性を強く感じられた。

#### (e) 北米系品種 (赤)

- ・今年は、キャンベル・アーリーに特に感銘を受けた。これは軽やかなスタイルのワインになる品種で、非常に魅力的な香りを持ち、消費者が楽しんでくれると思われた。

- ・キャンベル・アーリーのより辛口のスタイルが、やや甘口のスタイルよりもっと興味があつた。このカテゴリーで最も高いスコアを獲得したワインが銅賞だつたことに驚いた。

#### (f) 欧州・国内改良品種等ブレンド (赤)

- ・このカテゴリーにはカベルネ・ソーヴィニオンとメルローといった、クラシック品種におけるプラスの影響があり、興味を持った。カベルネは軽やかな MBA に強い骨格をもたらす。また、余韻がしっかりしていた。甲斐ノワールやブラッククィーンは、単一品種のワインとして少し厳しい感じを与えるので、メルローをブレンドすることで、柔らかさや、優しいフルーツの特徴を与えてくれた。

#### (g) 極甘口

- ・率直に、今年エントリーされたワインは、加糖しすぎていると思われた。加糖しすぎると、フルーツの印象は香りからのみになり、フルーツの味わいが損なわれてしまうと考えられた。

- ・味わいまで印象づけたのは、ヴィティス・ラブルカ系のスチューベンであり、金賞を受賞した。

#### 表彰式と一般公開

前述したように、本年度は諸般の事情により、会場をベルクラシック甲府に変えて開催された。

今回の表彰式と一般テイスタングの参加費については、5,000 円に設定された。

午前の招待者は 426 名、午後の一般来場者は 422 名、合計で 848 名の来場者があり、例年同様盛況であつた。



写真1 第14回日本ワインコンクールの金賞受賞ワイン24点

### おわりに

今回も、日本ワインの高品質化が示される、審査結果が得られた。山梨県産業労働部地域産業振興課および山梨県ワインセンターの職員としては、本コンクールの発展を願い、今後も日本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。

来年度は、15周年にあたり、様々な記念イベントが予定されている。

### 参考文献

1)日本ワインコンクール実行委員会：日本ワインコンクールのホームページ：

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

### 謝辞

本原稿を執筆するにあたり、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、県ワインセンター長沼孝多研究員、小嶋匡人研究員、中山忠博非常勤嘱託に御礼申し上げます。