

【学術情報】

日本ワインコンクール (Japan Wine Competition) 2017 報告

恩田 匠¹・有野謙市²

¹山梨県産業技術センターワイン技術部
〒409-1316 山梨県甲州市勝沼町勝沼 2517

²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 2017 (15th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA^{1*} and Ken-ichi ARINO²

¹Wine Technology Division, Yamanashi Industrial Technology Center
2517, Katsunuma, Katsunuma-cho, Koshu-shi 409-1316 JAPAN

²Regional 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 (2015 年から「日本ワインコンクール」と改称)」は、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」を導入した我が国初めてのコンクールである。第 15 回目となった 2017 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 100%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

平成 29 年 7 月 27 (木) ~ 28 日 (金) に、例年と同様に、甲府富士屋ホテル (甲府市湯村 3-2-30) を会場として開催された。

また、本年はコンクール開催 15 周年を記念し、コンクールの表彰式およびシンポジウムを平成 29 年 9 月 1 日 (金) にフルーツパーク富士屋ホテル (山梨市江曾

*Corresponding author

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

表1 第15回日本ワインコンクール部門別の出品数とその推移

部門	ワイン数				増減% 17/16比
	2017年度	2016年度	2015年度	2014年度	
欧州赤	149	139	159	162	7
国内赤	116	100	112	114	16
北米赤	9	7	5	5	29
ブレ赤	12	12	17	15	0
欧州白	131	144	156	172	-9
国内白	19	22	16	28	-14
北米白	34	33	32	41	3
ブレ白	17	13	12	11	31
甲州	126	122	112	129	3
極甘口	22	18	25	24	22
ロゼ	36	34	44	43	6
スパーク	55	50	62	53	10
計	726	694	752	797	

原 1388 笛吹川フルーツ公園内), 一般公開は平成 29 年 9 月 2 日 (土) に甲府富士屋ホテルで開催された。

審査概要

(1)出品ワイン及び応募規定

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, 23 道府県の 99 ワイナリーから, 総数 726 点が出品された。本コンクールの出品数は, 前年度から約 4.6%増加した。

各部門別の出品数を表 1 に示す。昨年までは, 甲州を原料としたワインは, そのエクス分によって「辛口」と「中甘口」の二つの部門に分けられていたが, 今回から 1 つの部門に統合した (表 1 における, 2016 年までの甲州部門の数は, 辛口と中甘口部門の数の和で示した)。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) の 3 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

昨年までの本コンクールの審査は, 部門ごとに, 一次審査と本審査 (1 日目に一次審査と 2 日目に本審査) が行われてきた。すなわち, 一次審査ではスタンディング方式で全出品酒を評価し, 一次審査に通過したワインのみを対象にシッティング方式で討論を行う本審査が実施されてきた。

今回は, 1 次審査における審査員負担を軽減するとともに, より厳密な審査を実現するために, 本審査のみの形式 (2 日間) で実施された。

ワインの審査は官能審査によるものであり, 色調・清澄度, 香り, 味及びハーモニー (スパークリングワインについては, プラスして発泡性・持続性) の項目により, 20 点満点法で審査される。

本審査では, 下記の基準に基づき評価をした。

- ・金 賞 : 17.0 点以上を標準とする各部門エントリー数の 3~5%相当
- ・銀 賞 : 15.5 点以上 17.0 点未満を標準とする各部門

エントリー数の 10～15%相当

- ・銅 賞：14.0 点以上 15.5 点未満を標準
- ・奨励賞：13.0 点以上 14.0 点未満を標準

表2 第15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)
大橋 健一	(株)山仁 代表取締役社長
石井 もと子	(株)ベイス 代表
倉光 潤一	東京国税局課税第二部鑑定官室 主任鑑定官
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	山梨県産業技術センター ワイン技術部 部長
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 覚	(一社)日本ソムリエ協会
岩田 渉	(一社)日本ソムリエ協会
井黒 卓	(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
高橋 克幸	道産ワイン懇談会 代表 富良野市ぶどう果樹研究所
松田 旬一	山形県ワイン酒造組合 代表 高畠ワイン(株)
野田 森	長野県ワイン協会 代表 (株)井筒ワイン
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)

なお、部門最高賞として、5 点以上の出品がある部門で、銀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、315 点 (43%) であり、金賞 26 点 (写真 1)、銀賞 76 点、銅賞 186 点、奨励賞 27 点であった。

(2) 部門別の評価

部門別の審査員の総評は、以下の通りである。基本的には、年々の品質向上を認める声が多く、審査がますます困難になっていることが分かる。また、今回から本審査のみの審査形式に変更されたが、大きな混乱も無く審査が遂行された。

(a) 欧州系品種 赤

- ・昨年より多い部門最多の 149 点のワインが出品され、8 点が金賞、16 点が銀賞、41 点が銅賞を受賞した。
- ・金賞の部門最高賞にカベルネ・ソーヴィニヨン、メルローを主体としたボルドーブレンドのワインが選出された。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であった。収穫年から 5 年経過したワインであるが、クリーンで豊かな果実香と熟したしっかりとしたタンニンがあって、素直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、今後の熟成が期待される香味の良さを高く評価した。
- ・金賞の内訳は、部門最高賞のブレンドワインの他は、メルロー100%のワインが 5 点、そのうち 2013 年が 3 点、2014 年、2015 年が各 1 点となった。また、3 年連続でプティヴェルドが 1 点金賞となった他、昨年に引き続いて、シラーが金賞を受賞した。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を 1 点選出した。

表3 第15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	サントリー登美の丘ワイナリー 登美 赤 2012	2012	サントリーワインインターナショナル株式会社
2	欧州系品種 赤	金	ソラリス 信州小諸メルロー	2013	マンズワイン株式会社小諸ワイナリー
3	欧州系品種 赤	金	2014 ルバイヤートプティヴェルド	2014	丸藤葡萄酒工業株式会社
4	欧州系品種 赤	金	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2013	2013	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
5	欧州系品種 赤	金	NAC メルロー[樽熟] 2015	2015	株式会社 井筒ワイン
6	欧州系品種 赤	金	ソラリス 信州小諸メルロー	2014	マンズワイン株式会社小諸ワイナリー
7	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 2014	2014	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
8	欧州系品種 赤	金	サントリージャパンプレミアム 岩垂原メルロ 2013	2013	サントリーワインインターナショナル株式会社
9	欧州系品種 白	金・部門最高賞	2015 ルバイヤートシャルドネ「旧屋敷収穫」	2015	丸藤葡萄酒工業株式会社
10	欧州系品種 白	金	北ワイン ケルナー 2015	2015	北海道中央葡萄酒株式会社 千歳ワイナリー
11	欧州系品種 白	金	シャルドネ樽発酵 2016	2016	笹一酒造株式会社
12	欧州系品種 白	金	サントリージャパンプレミアム 高山村産シャルドネ 2016	2016	サントリーワインインターナショナル株式会社
13	欧州系品種 白	金	SAYS FARM OJICO CHARDONNAY 2016	2016	株式会社 T-MARKS SAYS FARM
14	欧州系品種 白	金	ミュゼドゥヴァン マエストロ 塩尻 シャルドネ 2016	2016	株式会社アルプス
15	欧州系品種 白	金	サントリージャパンプレミアム 津軽産ソーヴィニヨン・ブラン 2016	2016	サントリーワインインターナショナル株式会社
16	国内改良等品種 赤	金・部門最高賞	岩の原ワイン マスカット・ベリーA 2015	2015	株式会社 岩の原葡萄園
17	国内改良等品種 赤	金	2015 ルバイヤートマスカットベリーA樽貯蔵バレルセレクト	2015	丸藤葡萄酒工業株式会社
18	国内改良等品種 赤	金	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 ミズナラ樽熟成 2013	2013	サントリーワインインターナショナル株式会社
19	甲州	金・部門最高賞	グランボレール山梨甲州樽発酵2016	2016	サッポロビール株式会社 グランボレール勝沼ワイナリー
20	甲州	金	源作印 甲州 シュール・リー 2016	2016	有限会社 秩父ワイン
21	甲州	金・コストパフォーマンス賞	フジクレール 甲州シュール・リー 2016	2016	フジッコワイナリー株式会社
22	甲州	金・コストパフォーマンス賞	グレイス グリド 甲州	2016	中央葡萄酒株式会社 グレイスワイン
23	甲州	金・コストパフォーマンス賞	シャンモリ 柑橘香甲州 2016	2016	盛田甲州ワイナリー株式会社
24	極甘口	金・部門最高賞	グランボレール長野古里ぶどう園貴腐2011	2011	サッポロビール株式会社 グランボレール勝沼ワイナリー
25	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 2015	2015	三和酒類 株式会社 安心院葡萄酒工房
26	スパークリング	金	2015 エチュードルバイヤート	2015	丸藤葡萄酒工業株式会社

表4 第15回日本ワインコンクールの部門別の受賞点数

部門		金賞	銀賞	銅賞	奨励賞	入賞数合計	エントリー数
欧州系品種	赤	8	16	41	0	65	149
	白	7	16	35	0	58	131
国内改良等品種	赤	3	14	29	4	50	116
	白	0	0	4	5	9	19
甲州		5	15	32	0	52	126
北米系等品種	赤	0	0	1	4	5	9
	白	0	3	9	2	14	34
欧州・国内改良品種等ブ	赤	0	0	2	3	5	12
	白	0	2	4	1	7	17
極甘口		1	2	5	1	9	22
ロゼワイン		0	4	6	7	17	36
スパークリング		2	4	18	0	24	55
ワイン							
計		26	76	186	27	315	726

- ・金賞ワイン 8 点 (2012 年 1 点, 2013 年 3 点, 2014 年 3 点, 2015 年 1 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, しっかりした香味のワインを評価した.
- ・メルローは今年も本部門最多の 63 点の出品があり, その内, 最多の 5 点が金賞を獲得した. 2013 年は良好ヴィンテージで, そのうちの 2 点は, 部門最高賞にはならなかったが, 非常に滑らかで熟したタンニンを有し, 上品で香味のバランスに優れたワインを選出した.
- ・カベルネ・ソーヴィニオンは 13 点の出品があったが, 金賞のワインは選出されなかった. 今年も, 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が進んでいることを伺わせた.
- ・今年から一次審査がなく, 本審査のみとなったが, 全体的には, 醸造段階での酸化や酢酸臭, 樽育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, プレット) などの強い欠点のあるワインは大幅に減少した. しかしながら, まだ軽いフェノレ (フェノール系オフフレーバー) や未熟臭, 酸化, 過熟 (プレモックス), 揮発酸の高いワインなどが散見された. 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, 醸造工程や樽育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 (メトキシピラジン) 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, 更なる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 (シラーやピノ・ノワールなど) において, 少数ではあるが明確なアロマがあり, 今後の可能性を感じさせるワインの出品が増加し, 原料ブドウ品質が着実に向上している様子が伺えた. 日本各地の気候や土壌条件に合わせたブドウ栽培への着実な取組みとテロワールを表現できるワイン醸造技術が実を結びつつあり, 今後の更なる進歩に期待したい.

(外国人審査員からのコメント)

- ・欧州赤においては, 金賞 8 本, 銀賞 16 本と, 多くのワインが受賞しました.
- ・この 15 年で非常に品質が向上しています.
- ・欠陥のあるワインが少なく, また, 長期熟成タイプの可能性も感じました.
- ・樽の使い方も良く研究されていますが, 時折過剰な樽香のワインが見受けられました.

(b) 欧州系品種 白

- ・この部門は 131 点の出品があり, 結果, 金賞はシャルドネが 5 点, ソーヴィニオン・ブランが 1 点, ケルナーが 1 点の計 7 点. 銀賞は 16 点, 銅賞は 35 点となった.
- ・出品は 2016 年が最も多く, 若いワインが主体であっ



写真1 日本ワインコンクール2017の金賞受賞ワイン

た。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を評価した。

- ・今回部門最高賞は、樽を使ったシャルドネを選んだ。「豊かな香、フレッシュでありながら、やわらかで、のびやか。バランスがよくエレガント。世界へ日本ワインとして自信をもって紹介できる優れたスタイル」のワインを選んだ。
- ・樽を使用しない、いくつかのシャルドネも凝縮感があり、華やかで豊かな香をもった優れたワインがあり、その中から1点金賞として選んだ。また樽を使ったシャルドネからも魅力あるワインを金賞に選んだ。
- ・ソーヴィニヨン・ブランは、2016年の気候の特性か、全般としては品種特性が弱い傾向がみられ、また早期酸化したワインも散見された。しかしながら品種特性が良く発揮されているものもあり、その中から、特徴的なアロマを持った、生き生きとしていて、かつなめらかさのある優れたワインを金賞に選んだ。
- ・ケルナーは品種特性が発揮されたワインがいくつかあった。さらにその中から凝縮感のあるワインを金賞に選んだ。
- ・それ以外の品種においても、金賞には届かなかったものの、いくつか品種特性を発揮したワインがあった。
- ・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強く感じた。
- ・樽を使っていないシャルドネに魅力的なワインが多かったこともシャルドネ全体の品質向上に大きく寄与している。
- ・一方で、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランほか複数の品種において、早期酸化をした若いワインも散見され、果実品質の向上、醸造の工夫が必要であるワインも存在した。今後の改善に期待したい。

(外国人審査員からのコメント)

- ・シャルドネ
全体的なレベルが高かった。しかし、早期酸化されたものもあった。
- ・ソーヴィニヨン・ブラン
全体的にがっかりな印象。多くのワインは品種特徴が出ておらず、早期酸化されたものもあった。
- ・ケルナー
1つか2つ良いものがあった。



写真2 記念講演を行うマスター・オブ・ワイン大橋健一氏

- ・ピノ・グリ
1つハイブロンズのものがあつた.
- ・シャルドネ・ソーヴィニオン・ブランブレンド
1つ面白いワインがあつた. 残念ながら早期酸化されたものもあつた.
- ・その他
1つ面白いアルバニーリョのワインがあつた.

(c) 国内改良品種等 赤

- ・昨年来 16 点上回る 116 点の出品があり、各社のこのカテゴリーへの注力が伺われた.
- ・3 点が金賞, 14 点が銀賞, 29 点が銅賞, 4 点が奨励賞に選ばれた.
- ・この部門の中心品種はマスカット・ベリーA であるが、以前にも増して高品質のワインが多く見られ、香りに付いてはフラネオールを控えめにし、「繊細」、「上品」といったコメントを付すことができるレベルのものが多かった.
- ・また、味についても、もったりとした印象の酒質から脱却してしっかりとした骨格をもちながら滑らかなタンニンを持ったワインが見られ、そうしたもののなかから 3 点が金賞に選ばれた.
- ・マスカット・ベリーA 以外にも多様な特長を有する品種が出品されたが、品種によっては、マスカッ

ト・ベリーAの上位のものと格差が開く傾向が見られ、カテゴリー分けなどが今後の課題と言う意見が審査グループの共通認識となった.

・部門最高賞

中くらいの濃さの落ち着いたガーネット。ごく控えめなフラネオールの果実香と樽香が調和し、非常に滑らかな飲み心地のタンニンでバランスのよい味わい。

(外国人審査員のコメント)

- ・私は出品されたワインの品質とユニークなところの両方に非常に感銘を受けました.
- ・マスカット・ベリーA は成長するカテゴリーであるだけでなく、革新的にスタイルと品質の面で強くなっていると思っており、この成長のポテンシャルは、世界市場においてトレードや消費者を感心させるでしょう.
- ・また、新しいハイブリッド品種の開発や、他のハイブリッドやビニフェラ品種との新しいブレンドの開発における実験の度合いにも感心しています.
- ・その一方で、より自然なワイン造りや、添加する成分（特に糖、もっと明確に言うと、残糖が多いとシロップのようなワインになってしまう）への依存をもっと低くすることを好みます.
- ・これはラブルスカのカテゴリーに最も関連していま



写真3 15周年記念シンポジウムのパネリスト

す。私は常にドライなタイプを好みますが、あまりドライでなくても、糖ではなく品種のエレガンスさを示すのに十分ドライであれば良いのです。

- ・私はいつもヤマブドウワインの発展を見るのに非常に興味があります。そして特にこのカテゴリーの品種の数が増えていくのを見ることに非常に興味があります。

(d) 国内改良品種等 白

- ・19点のエントリーがあり、銅賞4点、奨励賞5点であった。
 - ・部門最高賞は該当はなし。全般として品種特性が弱い傾向があった。ただいくつかのワインは品種特性があり、魅力的なワインとして信濃リースリング、リースリング・フォルテ、リースリング・リオンのブレンドタイプ、サンセミヨン、セイベル9110から4点を銅賞として選んだ。
 - ・いくつかのワインは早期酸化したワインや、品種特性を感じられないワインが散見され、栽培、醸造技術の向上が強く望まれる。
- (外国人審査員のコメント)
- ・セイベルは、理解しにくいものがあったが、クリーンで良く出来ているものもあった。
 - ・リースリング・リオンは2つ面白いものがあった。

樽がかかっている方が良かった。

(e) 甲州

- ・126点が出品され、5点が金賞、15点が銀賞、32点が銅賞に選ばれた。
- ・今年から、甲州の辛口と中甘口の部門を一つにまとめたことで、中間に位置するオフ・ドライの製品も部門を気にせずに評価が可能になったと考える。
- ・出品点数の多かった2016年は、山梨県を中心に、秋の天候に恵まれず、難しい年であった。そのせいか、全般に香りがやや大人しく、軽めの味わいで苦味が気になる出品酒が例年よりも多く感じられた。
- ・しかし、酸化など、特に目立った欠点のあるものは少なく、全体として安定した酒質といえる。
- ・その中で、ブドウの品質が高く、甲州の香りの特徴がよく発揮されたワイン、味わいの奥行が感じられたワイン、樽を使ったものでは、香味の幅があり、樽香とのバランスのよいワインが高く評価された。
- ・部門最高賞のワインは、甲州の穏やかなフルーティさ、味わいの豊かさと、良質な樽香のバランスのよいワインであった。
- ・そのほか、シュール・リーの特徴を活かしたワインや、柑橘系の香りが良く出たワイン、味わいに厚みの感じられるワインが金賞を受賞した。

- ・今後も、「日本ワイン」を代表する品種として、品質の向上と安定した生産を期待したい。

(f) 北米系品種 赤

- ・9点が出品され、1点が銅賞に、4点が奨励賞に選ばれた。
- ・香りについてはフォクシーな果実香を強烈に印象付けるものから、それを控えめにしたものまで、味わいについてはほとんどタンニンの感じられない白ワイン的なものから、比較的タンニックなものまでエントリー数の割には多様なワインが今年も出品された。
- ・フォクシーな香りをフレッシュに活かしたものが比較的高評価であったが、金賞、銀賞は出なかった。

(g) 北米系品種 白

- ・34点が出品され、3点が銀賞に、9点が銅賞に、2点が奨励賞に選ばれた。
- ・微生物汚染が少なく、きれいなワインが増えた。
- ・2016年は小さくまとまった印象である。
- ・甘味が浮くワインが散見され、酸味とのバランスをとってほしい。
- ・甘口だけでなく、ドライへの挑戦の見られるワインが好印象であった。
- ・ハーバルなフレッシュさを評価してもよいのではないか。
- ・レベルの低いワインが無くなった。
- ・以前見られた典型的なデラウェアのにおいが減り、フレッシュな印象のものが増えた。

(h) 欧州・国内改良品種等ブレンド 赤

- ・12点が出品され、2点が銅賞に、3点が奨励賞に選ばれた。
- ・今年、このカテゴリーでは、醸造上の欠陥があるものが散見された。
- ・また、ブレンドされている品種が多岐にわたりすぎて、目的があいまいになっていると言わざるを得ないワインもあった。
- ・金賞、銀賞とも不在で、来年の再起が望まれる。

(i) 欧州・国内改良品種等ブレンド 白

- ・17点が出品され、2点が銀賞、4点が銅賞、1点が奨励賞に選ばれた。

- ・2016はブドウの個性が出にくい年だった。
- ・セイベル 5279 は珍しいブドウだったが華やかで香りに良い特徴があった。
- ・マスカットオブアレキサンドリアも品種香がよく出ていた。
- ・ブレンドの意図を明確に考えていただきたい。
- ・ワインが1年たつと、明確に酒質が落ちているので、品質の持続性にもご注意いただきたい。

(j) 極甘口

- ・22点が出品され、1点が金賞、2点が銀賞、5点が銅賞、1点が奨励賞に選ばれた。
- ・出品点数は少ないが、冷凍濃縮、クリオエクストラクション、レイトハーヴェスト、貴腐と様々な製法のものが出品され、品種も多様であった。
- ・金賞・部門最高賞のワインは、素晴らしい香り複雑で厚みのある味わいの貴腐ワインで、海外の貴腐ワインとも肩を並べる品質のものであった。
- ・また、信濃リースリングとナイアガラで、それぞれ品種の特徴を活かし、豊かな味わいのワインが銀賞を受賞した。
- ・一方、一部酸臭が指摘された出品酒もあり、ブドウの健全さや酵母の選択に注意が望まれる。

(k) ロゼ

- ・36点が出品され、4点が銀賞、6点が銅賞、7点が奨励賞に選ばれた。
- ・マスカット・ベリーAが全体に良い印象であった。
- ・ヤマブドウ系は、品種として、難しい印象である。
- ・酸化したものが減り、醸造レベルの向上がみられる。一方で、還元臭への注意が必要である。
- ・未熟な点が欠点になったものと長所になったものがある。
- ・特に色への配慮がもっと感じられるとよい。
- ・明らかに赤すぎるものもあった。
- ・アルコールが低すぎるものが散見された。
- ・逆にアルコールが浮いた印象のものもあった。
- ・レストランでのサーブを考えると、もう少しボリューム感があると望ましいのではないかな。

(l) スパークリング

- ・55点が出品され、2点が金賞、4点が銀賞、18点が

銅賞に選ばれた。

- ・瓶内二次発酵のワインでは、泡の質が良いものが多かった。
- ・吹き込みのものは泡の質に問題があるものが散見された。
- ・吹き込みの泡の質は一定になってきた。
- ・甲州はふくらみの少ないものが多かった。
- ・明確な特徴が無いことは、食事との相性を考えれば必ずしも悪いわけではない。
- ・2016は全体にこじんまりとしたものが多かった。
- ・ワインが1年たつと、明確に酒質が落ちているので、品質の持続性にもご注意いただきたい。
- ・アルデヒドがかなり高く感じられるものがいくつもあった。今後の改善が望まれる。

表彰式

今回の表彰式は、15周年記念シンポジウムにあわせて行われた。

15周年記念シンポジウム

15周年を記念したシンポジウムは、日本在住の日本人としては初めてマスター・オブ・ワインに認定された大橋健一氏（(株)山仁）による記念講演が行われた（写真2）。大橋氏は、「世界市場における日本産ワインの立ち位置～To enhance the global market positioning for Japanese wine」と題して、世界のワイン市場の状況、日本ワインの海外における評価や今後の課題などについて詳細に解説した。

記念講演に続くパネルディスカッションでは、石井もと子氏（(株)ベイス）をファシリテーターとして、大橋氏に加え、宇都宮仁氏（東京国税局課税第二部鑑定官室長）、斎藤まゆ氏（Kisvin Winery醸造責任者）、森覚氏（コンラッド東京エグゼクティブソムリエ）を

パネリストとした討論が行われた。討論では、来年に予定されている日本ワインの表示規則改正について、どのように変わるのかなどについて、各立場から意見交換が行われた。写真3はパネリストの皆さん。

その後、表彰者やコンクール関係者及び一般参加者を招いた記念パーティーが開催され、金賞ワインが振る舞われた。

一般公開

一般公開では、例年同様、金銀銅賞のワインが一同に披露された。今回の一般公開の参加費については、6,000円に設定された。招待者は311名、一般来場者は389名であり、例年同様盛況であった。

おわりに

今回のコンクールも、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産業技術センターワイン技術部の職員一同は、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。

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中村洋一課長補佐、地場崇主査、県産業技術センター長沼孝多研究員、小嶋匡人研究員に御礼申し上げます。