

[学 術 情 報]

日本ワインコンクール (Japan Wine Competition) 2018 報告

恩田 匠¹・地場 崇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 2018 (16th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA^{1*} and Takashi CHIBA²

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16回目となった2018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30年7月17 (火) ~ 18日 (水) 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。

一般公開は平成30年8月25日 (土) に甲府富士屋ホテルで開催された。

*Corresponding author

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

表1 第16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
	2018年度	2017年度	2016年度	2014年度	
欧州赤	140	149	139	162	6.0
国内赤	142	116	100	114	-22.4
北米赤	10	9	7	5	-11.1
ブレ赤	11	12	12	15	8.3
欧州白	147	131	144	172	-12.2
国内白	30	19	22	28	-57.9
北米白	36	34	33	41	-5.9
ブレ白	14	17	13	11	17.6
甲州	136	126	122	129	-7.9
極甘口	14	22	18	24	36.4
ロゼ	50	36	34	43	-38.9
スパーク	57	55	50	53	-3.6
計	787	726	694	797	

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。

今回は、24道府県の104ワイナリーから、総数787点が出品された。本コンクールの出品数は、前年度から約8.4%増加し、開催以来2番目に多い出品数となった。

(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名に加え、ワインジャーナリストのニール・ベケット氏

（イギリス）が新たに参加した。

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

昨年度から、本審査のみの形式（2日間）で実施されている。

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

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。

表2 第16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・ギャスティン Denis Gastin	ワインジャーナリスト (豪)
ニール・ベケット Neil Beckett	ワインジャーナリスト (英)
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
武井 千周	(一社)葡萄酒技術研究会エノログ部会 部会員
鷹野 永一	(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 利三郎	(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 (株)高島ワイナリー
野田 森	長野県ワイン協会 代表 (株)井筒ワイン
庄内 文雄	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
土屋 幸三	山梨県ワイン酒造組合 代表 機山洋酒工業(株)

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、328点(42%)であり、金賞22点(写真1)、銀賞88点、銅賞189点、奨励賞29点であった。

(2) 部門別の評価

部門別の審査員の総評は、以下のとおりである。基本的には、年々の品質向上を認める声が多かった。

(a) 欧州系品種 赤

・昨年よりわずかに減ったが、140点の多数のワインが出品され、5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メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンのボルドーブレンドのワインが選出された。2015年は赤ワインにとっては平年作のヴィンテージ。収穫年から3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、芳醇で柔らかな味わいが心地良い。全体的な香味のバランスがとれていて、今後、更に良い熟成が期待される香味を高く評価した。

・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3点、そのうち2015年が2点、2014年が1点となった。また、カベルネ、メルロー主体の良好ヴィンテージである2013年のボルドーブレンドの赤ワインも1点金賞となった。昨年に引き続いて、シラーはスパイシーな品種特性が出ているものがあつたが、金賞を取るには至らなかった。

・金賞ワイン5点(2013年1点、2014年1点、2015年3点)は、いずれも品種特性だけでなく、クリーンで芳醇なアロマと豊かな果実の風味があり、香味の調和がとれているものが多く、その品質の高さを評価した。

・メルローは今年も本部門最多の57点の出品があり、その内、最多の3点が金賞を獲得した。

・カベルネ・ソーヴィニオンは、19点の出品があつたが、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更に進んでいることを伺わせた。

表3 第16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 梔子オムニス 2015	2015	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
2		金	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2014	2014	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
3		金	ソラリス 信州千曲川産 メルロー 2015	2015	マンズワイン株式会社小諸ワイナリー
4		金	シャトー・メルシャン 城の平 2013	2013	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
5		金	ソラリス 信州東山メルロー 2015	2015	マンズワイン株式会社小諸ワイナリー
6	欧州系品種 白	金・部門最高賞	安心院ワイン シャルドネ リザーブ 2016	2016	三和酒類 株式会社 安心院葡萄酒工房
7		金	シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ 2016	2016	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
8		金	ソラリス 信州シャルドネ樽仕込2017	2017	マンズワイン株式会社小諸ワイナリー
9		金	TOMOE シャルドネ新月	2016	株式会社広島三次ワイナリー
10		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 2017	2017	サントリーワインインターナショナル株式会社
11		金	おたる ゲヴェルトトラミネール 2017	2017	北海道ワイン株式会社
12	国内改良等品種 赤	金・部門最高賞・ コストパフォーマンス賞	2017 柏原ヴィンヤード 遅摘み 赤	2017	(有)朝日町ワイン
13		金	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリー A 2014	2014	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
14		金	山梨のベリー A 樽熟成	2017	蒼龍葡萄酒株式会社
15		金	クオネスマソソーヴィニヨン	2015	能登ワイン株式会社
16	甲州	金・部門最高賞	グランボレール山梨甲州樽発酵2017	2017	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
17		金	源作印 甲州 シュール・リー 2017	2017	有限会社 秩父ワイン
18		金	ドメーヌシャトレーゼ甲州2017	2017	株式会社シャトレーゼ ベルフォーレワイナリー 勝沼ワイナリー
19		金・ コストパフォーマンス賞	グレイス グリッド甲州 2017	2017	中央葡萄酒株式会社 グレイスワイン
20		金・ コストパフォーマンス賞	豊穡神話 甲州	2017	庄内たがわ農業協同組合 月山ワイン山ぶどう研究所
21	ロゼ	金・部門最高賞・ コストパフォーマンス賞	(有)朝日町ワインロゼ	2017	(有)朝日町ワイン
22	スパークリング	金・部門最高賞	フジクレール 甲州スパークリング 2017	2017	フジッコワイナリー株式会社

・昨年に引き続いて今年も一次審査が無く、本審査のみとなったが、全体的には、醸造段階での酸化、樽育成中のブレタノマイセス（酵母）汚染が原因と考えられる馬小屋臭（強いフェノール系オフフレーバー（フェノレ）、ブレット）、産膜臭（アルデヒド臭）などの強い欠点のあるワインは更に減少した。しかしながら、まだ軽いフェノレや未熟臭（メトキシピラジン）、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散見されることから、醸造工程や樽育成中の管理には十分な注意が必要と考えられる。また、未熟なブドウ由来の青ピーマン臭（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見受けられた。収穫ブドウにあった適切なタンニン管理の改善が期待される場所である。

表4 第16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	5	16	41	0	62	140
	白	6	19	35	0	60	147
国内改良等品種	赤	4	17	38	0	59	142
	白	0	0	6	6	12	30
甲州		5	24	26	0	55	136
北米系等品種	赤	0	0	1	2	3	10
	白	0	3	6	6	15	36
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤	0	0	3	2	5	11
	白	0	1	2	3	6	14
極甘口		0	4	3	0	7	14
ロゼワイン		1	2	8	10	21	50
スパークリングワイン		1	2	20	0	23	57
計		22	88	189	29	328	787

・今回の審査では、最近、品種特性が明確に出始めた品種（シラー、ピノ・ノワール、カベルネ・フランなど）において、まだ少数ではあるが品種のアロマがあり、今後の可能性を期待させるワインの出品が増加し、原料ぶどう品質が着実に向上している様子が見え始めた。日本各地の気候や土壌条件に合っ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ブドウ栽培やワイン醸造技術が実を結びつつあり、今後の着実な進歩に期待したい。

(外国人審査員からのコメント)

・メルロー：スタイルと品質のバリエーションがかなり大きかった。いくつか揮発酸の感じられるものや、過度な抽出のものもあった。一方、とても品質の高いものもあった。

・シラー：出品数が少ない品種であったが、良いものがあった。

・カベルネ・フラン：出品数が少なかったカテゴリー。過去の数年より若干がっかりだった。

・カベルネ・ソーヴィニヨン：出品の中で、難しい2016 ヴィンテージのものが数少なくなかった。過度な抽出や渋みの過剰なものがあった。より良いヴィンテージの2017を期待している。

(b) 欧州系品種 白

・この部門は147サンプルと昨年より16サンプル増となり、6点が金賞、19点が銀賞、35点が銅賞に選ばれた。そのうちシャルドネが87サンプルと約6割を占め、それ以外ではソーヴィニヨン・ブラン、ケルナー、セミヨン、ゲヴェルツトラミネールなどの品種が出品された。

・出品サンプルとしては2016年、2017年のワインが大半を占めた。

これらの年は概して難しい気候であったことからブドウの特徴を出すのが難しかったと想像されるが、ワインとしてまとまった品質として仕上がったものが多く、日本ワイン作り手のレベルアップを感じることができた審査となった。

一方で揮発酸、フェノレ、酸化、ピンキング、亜硫酸の高いもの、清澄度の悪いものなど欠点の見られるものも一部あり、なお一層の品質向上の努力が求められる。

・金賞の内訳はシャルドネ4点(2016年3点、2017年1点)、ソーヴィニヨン・ブラン(2017年)1点、ゲヴェルツトラミネール(2017年)1点の計6点であった。ゲヴェルツトラミネールの金賞受賞は初めてである。



・部門最高賞には2016年のシャルドネが選ばれた。このワインは、香りは、果実の特徴と樽香のバランスが非常によく、口中の特徴においても香りからの印象を裏切らないバランス、および凝縮感と余韻の長さを十分持った、シャルドネの強さとまとまりを兼ね備えた、優れたワインであることが評価された。

・金賞を受賞したシャルドネは果実の特徴と樽とのバランスが取れたワインであることが特徴で、作り手の樽の選択や使い方に向上が見られた。

またソーヴィニヨン・ブランは果実の特徴香がよく表現され、心地よい酸の味わいのもの、ゲヴェルツトラミネールについては、同じく品種の特徴香に加え口中のバランスのよさが評価された。

・中心となった2016年、17年が難しい気候の年であったにも関わらず、まとまった品質のワインが多く見られたこと、またゲヴェルツトラミネールなど、品種特性を備えた日本ワインの新しい可能性を感じさせる興味あるワインが見られたことなど、この分野での、日本ワインの更なる発展が期待される。

一方で、シャルドネをはじめ、概して力強さの点で期

待値に達しない部分があったのも事実である。

ワインは醸造だけで造りこむものではなく、栽培における作りこみが重要である。窒素量、水分、果実の成熟度など更なる研鑽がのぞまれる。

(外国人審査員からのコメント)

・全体的にはワインの品質は優れていました。しかし、ヴィンテージとしては高いレベルではなく、複数の金賞を選ぶ事が非常に難しかったです。今年のワインは個性と口中のストラクチャーに欠けていました。それらはシンプル過ぎて、厚み、丸み、粘性に欠けており、酸（特に酒石酸）が強すぎました。

・国際的なスタイルのシャルドネはありましたが、今年はブルゴーニュ的に近いものは少なかったです。ソーヴィニヨン・ブランとケルナーは非常に良く出来ていました。

・全体10%程のワインに欠陥が見られました。TCA、揮発酸、酸化、フェノリック、ヴェジタル、プレモックス（熟成前酸化）、SO₂、還元等。いくつかのワインには外観の欠陥として、清澄度、ピンキングが見られました。

(c) 国内改良品種等 赤

・この部門は、142点の出品があり、4点が金賞、17点が銀賞、38点が銅賞に選ばれた。

・マスカット・ベリーAではバレルを使ったものと、使わなかったもので、大きくスタイルが異なっていた。

・マスカット・ベリーAでは良いものも十分な数あった。

・ヤマソーヴィニヨンとメルローのブレンドは、黒い果実・ブルーベリーなどの香りがあり、骨格・ボディを互いが補うことで、まとまりがよいブレンドとなっていた。

・2016は厳しい年だったが、ブレンドでは良いものもあった。ブレンドにより悪い年の欠点がカバーされている。

・部門最高賞

マスカット・ベリーAは余韻が短いものが多いが、飲み始めから最後まで良いワインであった。

香りの強度が強く、火を通したイチゴ、ブルーベリーの香りがある。

バランスが良く、タンニンもしっかりしており、余韻も十分にある。

骨格もしっかりしたワインであった。

樽に頼らないでここまでのワインができたことは素晴らしいと評価する。

マスカット・ベリーAらしい香りがあった。

・ロゼタイプの軽いものが少ないのは残念であった。

・例年に比べて、マスカット・ベリーAは弱い印象であった。

・大きな欠陥があるものもあった。品種香を隠すほどの欠陥 (Brett, 酢酸, アルデヒド) があるのは問題である。

・樽を使ったものにBrettが散見される。樽の使い方に工夫が必要である。

(外国人審査員からのコメント)

・マスカット・ベリーAのエントリー数は昨年とほぼ同じであった。しかし、初期の頃より大きな成長を見られた。日本では、マスカット・ベリーAは甲

州に続く2番目のシグネチャーワインとして、今や際立っていることを嬉しく思われる。

・しかしながら、今年のクオリティは昨年と比べるとそれほど高くなかった。これは明らかに異なる気象条件を反映していた。

・私はいつもマスカット・ベリーAカテゴリーの中で、スタイルの違いに関心がある。しかし、いつも関心があるロゼのようなスタイルが少なかった。ボージョレのようなスタイルが多く、濃い色調のものがいくつかあった。しかし、濃い色調のものいくつかは、凝縮しすぎており、品種の個性が失われ、糖分と樽の要素が目立っていた。

・また、このカテゴリーでは、ブレンドによるクリエイティブなチャレンジが見られた。例えば、濃い色を濃度で抽出するのではなく、マスカット・ベリーAにブラック・クイーンや甲斐ノワールを加えることで、良い結果が得られていると思われる。また、今年はロンド等新しい品種に出会えて嬉しかった。

(d) 国内改良品種等 白

・30点の出品があり、6が銅賞に、6点が奨励賞に選ばれた。

・レッド・ミルレンニュームやリースリング系交配品種の特徴がでたワイン、柑橘系の香りのあるセイベル9110が銅賞を受賞した。

・セイベルで特徴的な香りをもつワインが出品されたことは注目に値する。

(外国人審査員からのコメント)

・今回いい意味で驚いた。偉大なポテンシャルを持った品種だと思ったのは、信濃リースリングとレッド・ミルレンニュームであった。これらはオフドライや甘口スタイルを含む様々なスタイルのワインを造ることができると思われた。私は意欲的な造り手が甘口スタイルを避けないことを祈っている。

(e) 甲州

・昨年より10点多い136点の出品があり、5点が金

賞, 24点が銀賞, 26点が銅賞を受賞した。

- ・出品の多かった2017年は, 比較的恵まれた気象条件で, きれいな酸味と甲州らしい香味を持つワインが多く出品された。

- ・部門最高賞のワインは, 甲州のフルーティさと厚みのある味わいに優れ, 良質な樽の香味とよく調和したワインである。

- ・その他の金賞をはじめとする受賞ワインも, 甲州のもつ穏やかなフルーティさや甘い香りを活かしたものの, 柑橘系の香りの特徴とするもの, シュール・リー, 樽発酵・樽貯蔵を行ったもの, 酸味を活かしたキレのよいもの, やや甘味を残した柔らかな味わいのものなど, 色々なタイプがあるなかで, この品種の特徴が良く表現され, 味わいの幅があり, 香味のバランスの良いものが選ばれた。

- ・山梨県だけでなく, 埼玉県, 山形県のワイナリーからも金賞が, 鳥根県からは銀賞の受賞があったことから, より広い地域でのこの品種の可能性が示されたと言える。

- ・なお, 柑橘系の香りの特徴とするものの中には, 同時に硫黄系の異臭が指摘されるものがあり, 醸造法にはさらに検討が必要と考えられる。

- ・また一部ではあるが, 酸化気味のものや微生物汚染が疑われるもの, ワイン本来の香味よりも樽の特徴が強く出ているものもあり, より一層の技術向上が求められる。

- ・今回は甘口や熟成タイプのワインの出品が少なく, 残念に感じられた。

- ・甲州は日本ワインを代表する品種であり, より高品質なワインの安定的な生産を期待したい。

(外国人審査員からのコメント)

- ・ここ最近のブドウ栽培とワイン醸造の全般的向上という点から, 期待値は高かった。それでも特に下記4点はその私の予想を超えるものであった。

1. 全体的なワインの品質
2. トップに選ばれたワインの驚くべき品質
3. 樽使用ワインカテゴリーで感じた, 全般的に高水

準の樽使用法

4. 高品質ワインのスタイルの幅広さ

- ・甲州はそのアイデンティティの確立を模索し続けており(日本のブドウで造られたという枠を超えて), 私はそのスタイルの幅はかなり限られているのでは思っていました, 今回いい意味で「そうではなかった!」と驚いた。樽を使うか使わないか, 還元の程度, 甘辛の程度などは今後の課題である。

(f) 北米系品種 赤

- ・10点が出品され, 1点が銅賞に, 2点が奨励賞に選ばれた。

- ・キャンベル・アーリーは全体的に良かった。

- ・甘すぎるものもあった。

(外国人審査員からのコメント)

- ・今年のJWCにおいては, キャンベル・アーリーの品質の印象が特に高く, 高品質であった。

- ・コンコードのエントリーに関しては感銘を受けなかった。

(g) 北米系品種 白

- ・36点が出品され, 3点が銀賞, 6点が銅賞, 6点が奨励賞に選ばれた。

- ・本カテゴリーに出品されるワインは, 品種香が強く, 甘口(甘さに頼る)傾向にあったが, 近年のワインの高品質化と辛口傾向の流れを受け, 努力が認められるワインが散見された。

- ・大きな醸造学的な欠点が指摘されるものが少なくなり, 醸造家が真剣に製造していることが認められた。

- ・ラブラスカ系のワインには指摘されやすい, フォキシー香が強いタイプのものは減少傾向にあった。

- ・デラウエア原料のワインでは, フォキシー香を抑え, 香味のバランスのよいものが増えてきている。

- ・一方で, 未熟な印象で, 香味のバランスが悪いデラウエア原料のものも散見された。

- ・ナイアガラ原料のものも, 品種香が強い従来型のものから, 香りが華やかで, 香味のバランスがとれて

いるものが増えている。

- ・今後、本カテゴリーのワインについて、北米系の品種香がどの程度のものが望まれるかについては、消費者の嗜好を含め、検討していく必要がある。
- ・出品酒の中には、酸化劣化や甘味のういた印象のものが若干認められた。

(h) 欧州・国内改良品種等ブレンド 赤

- ・11点が出品され3点が銅賞、2点が奨励賞に選ばれた。
- ・醸造上の欠点があるワインが散見されたが、それぞれの品種特性を上手くブレンドしているものは、香味のバランスが良く、銀賞には至らなかったが、銅賞の受賞となった。
- ・今年のこの部門での銀賞以上の受賞が無かったので、来年以降の更なる品質の向上を期待したい。

(外国人審査員からのコメント)

- ・ヴィニフェラとハイブリッドのブレンドが面白くなく、欠陥のあるものまであった。良質なメルローベースのブレンドが面白いと感じた。
- ・良質なカベルネのブレンドの出品があったが、しかし数が少なかった。カベルネ・ソーヴィニオンは依然として日本の気候での栽培に課題がある。
- ・日本改良品種のブレンドについて、カテゴリーの全体がクリーンであるが、国内消費に止まるであろう。

(i) 欧州・国内改良品種等ブレンド 白

- ・14点が出品され、1点が銀賞に、2点が銅賞、3点が奨励賞に選ばれた。
- ・従来から、本カテゴリーに出品されるワインは、ブレンドの意図が分かりにくく、甘口(甘さに頼る)傾向にあるものが多かった。
- ・一方で、近年のワインの高品質化と辛口傾向の流れを受け、試行錯誤が感じられるワインも見受けられた。
- ・今回、最もよい評価を受けたのは、マスカットオブアレキサンドリアと甲州をブレンドしたものであり、

銀賞に選ばれた。マスカットオブアレキサンドリアからの果実香と甲州からの苦味をいかした香味が調和したブレンドが評価された。

- ・今後、この銀賞のワインのように、我が国ならではのブレンドが確立されていく可能性が期待された。
- ・一方で、出品酒の中には、酸化劣化、甘さのういたものが若干認められた。

(j) 極甘口

- ・14点が出品され、4点が銀賞、3点が銅賞に選ばれた。
- ・貴腐ワインがないのが残念であった。
- ・酸化など欠点があるものもあったが、全体としてはレベルが高かった。
- ・品種も多様であったが、それぞれ品種の特徴を出していた。
- ・部門最高賞

バランスが良く、糖の状態も好ましいものであった。また、余韻もエレガントであった。

- ・昨年より糖の使い方のバランスが良く、人工的ではない自然なフィーリングのワインが増えている。

(外国人審査員からのコメント)

- ・ナイアガラのエントリーに感銘を受けた。しかし、このカテゴリーには糖分を足すことに頼りすぎ、果実がもつ自然な個性から遠ざかっているものもあった。

(k) ロゼ

- ・50点が出品され、1点が金賞、2点が銀賞、8点が銅賞、10点が奨励賞に選ばれた。
- ・従来から、ロゼのワインは、甘口(甘さに頼る)傾向にあったが、近年の辛口傾向を受け、ドライタイプで良好な品質なものが増えつつある。
- ・全体的に、マスカット・ベリーA原料のワインの品質が高かった。
- ・一方で、ヴィニフェラ系の原料からのものは、「副産物的な印象」が感じられるものが散見され、コンクールに出品するものであれば、今後真剣に取り組む必要性が考えられた。

- ・金賞に選ばれたマスカット・ベリーAのワインは、ドライタイプでありながら、フルーティさがあり、高い評価を受けた。
- ・近年は、世界的にロゼワインブームとなっており、主流はドライタイプであることから、我が国のロゼにおいても、ドライタイプで品質の高いものが求められていくことが考えられる。今後の作り手の皆様のご努力が期待される。
- ・出品時のエキスの分析値について確認を求めたいワインが散見されたため、分析にもご注意いただきたい。
- ・出品酒の中には、酸化劣化や甘味のういた印象のものが若干認められた。

(I) スパークリング

- ・57点が出品され、1点が金賞に、2点が銀賞に、20点が銅賞に選ばれた。
- ・瓶内二次発酵以外のスパークリングワインについて、その泡立ちの質が向上している傾向が見受けられた。
- ・また、瓶内二次発酵以外のものにおいても、良好な酸化的熟成感が呈されているものも散見された。
- ・以上のような「泡の品質」とその「香味」から、我が国における今後の瓶内二次発酵以外のものの発展が期待された。
- ・瓶内二次発酵のスパークリングワインからは、甲州原料のものが、その香味のバランスなどから高い評価を得て、金賞を受賞した。
- ・ロゼの瓶内二次発酵のものは、マスカット・ベリーA原料のものが比較的高い評価を受けた。
- ・例年と比べると、瓶内二次発酵のスパークリングワインの品質は、全体的には低くはなかったが、高評価のものは少なかった。
- ・一方で、出品酒の中には、原酒ワインの酸化劣化が若干認められるものがあった。

表彰式と一般公開

今回の表彰式と一般公開は、例年同様、甲府富士屋ホテルで開催され、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、昨年同様6,000円に設定された。招待者は280名、一般来場者は385名であり、例年同様盛況であった。

若者向けセミナー

今回は新企画として、一般公開とあわせ、若い世代(29代限定)を対象としたセミナーが開催された。セミナーでは、奥田会長により、日本ワインコンクールの紹介、ワインの基礎知識(ワインの味わい方やラベルの見方など)、コンクール受賞ワインの試飲が行われた。大学生など35名が受講した。

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、吉川由貴主事に御礼申し上げます。