

【学 術 情 報】

日本ワインコンクール (Japan Wine Competition) 2019 報告

恩田 匠^{1*}・吉川由貴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 2019 (17th Japan Domestic Wine Competition)

Takumi ONDA^{1*} and Yuki YOSHIKAWA²

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 17 回目となった 2019 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。

* Corresponding author (onda-wkk@pref.yamanashi.lg.jp)

(2) 開催日程及び場所

長らく審査会場として利用してきた、甲府富士屋ホテル（甲府市湯村3丁目2-30）は、2019年3月31日をもって営業を終了した。同施設は、愛知県に本拠を置く海栄RYOKANSグループの「ドルフィン・ワークス」が取得、改装を経て、2019年4月10日に「甲府記念日ホテル」と改称して再オープンした。

この経緯の中で、コンクールの運営委員会において、審査会場の変更について検討が行われた。

今回の審査会は、令和1年7月17(水)～18日(木)に、山梨県立産業展示交流館アイメッセ山梨（甲府市大津町2192-8）を会場として開催された。

一般公開は令和1年9月1日（日）に甲府記念日ホテル（甲府市湯村3丁目2-30）で開催された

審査概要

(1) 応募規定

本コンクールの出品対象ワインは、「果実酒等の製法品質表示基準第1項第3号で定める『日本ワイン』」と定義されている。

応募条件として、次の点が変更された。

- ・ 国税庁の表示基準改正に伴い、部門決定における、原料品種の使用割合の和などの、いわゆる「75%ルール」が、85%に引き上げられた。
- ・ スパークリングワインの審査順が見直され、エン

トリー時に、その色調について、「赤」、「白」または「ロゼ」の区別を明示するように変更された。

- ・ オークチップを使用したワインについては、樽の場合と同様に扱うこととなった。

また、エントリーシステムが更新され、申請における種別判定などの機能がより充実された。

(2) 出品ワイン

今回は、25道府県の107ワイナリーから、総数788点が出品された。本コンクールの出品数は、前年度から1本増加し、開催以来2番目に多い出品数となった（表1）。

(3) 審査員とグループ制

今回も25名の審査員体制で臨んだ（表2）。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モンティ・ワルディン氏（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。

表1 第17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% 19/18比
	2019年度	2018年度	2017年度	2016年度	
欧州赤	159	140	149	139	13.6
国内赤	132	142	116	100	-7.0
北米赤	10	10	9	7	0.0
ブレ赤	24	11	12	12	118.2
欧州白	152	147	131	144	3.4
国内白	22	30	19	22	-26.7
北米白	31	36	34	33	-13.9
ブレ白	14	14	17	13	0.0
甲州	132	136	126	122	-2.9
極甘口	12	14	22	18	-14.3
ロゼ	40	50	36	34	-20.0
スパーク	60	57	55	50	5.3
計	788	787	726	694	

表2 第17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)
モンティ・ワルディン Monty Waldin	ワインジャーナリスト (英)
山本 昭彦	株式会社 ワインレポート 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
川邊 久之	(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
野坂 昭彦	(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
石井 もと子	(一社) 日本ワイン協会 代表
河西 由喜	道産ワイン懇談会 代表 北海道ワイン (株)
阿部 豊和	山形県ワイン酒造組合 代表 庄内たがわ農業協同組合 月山ワイン山 ぶどう研究所
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)

(4) 審査方法

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。

今回から紙ベースでの審査表の利用が廃止され、タブレット端末を用いた審査結果の入力が行われた。この新しい審査方法は大きな混乱もなく、審査に係わる人員減と時間短縮につながった。

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。

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。

なお、審査会場を変更したことによる大きな混乱はなく、広いスペースを有効に利用した円滑な運営が実現できた。

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ワインを表3に、部門別の受賞点数を表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、351点(45%)であり、金賞21点(写真1)、銀賞82点、銅賞210点、奨励賞38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。

(a) 欧州系品種 赤

- ・昨年より更に19点増えて159点の多数のワインが出品され、7点が金賞、9点が銀賞、59点が銅賞を受賞した。
- ・部門最高賞は2017年産のシラーで、シラー100%のワインが初めて部門最高賞に選出された。2017年は赤ワインにとっては平年作のヴァンテージ。

表3 第17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 鴨居寺シラー	2017	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
2		金	伊豆プティ・ヴェルド2017	2017	株式会社志太 中伊豆ワイナリー
3		金	ミュゼドゥヴァン ダイナスティ塩尻 メルロー &カベルネフラン2017	2017	株式会社アルプス
4		金	エステートゴイチ メルロ 柿沢 2016	2016	株式会社 林農園
5		金	月虎メルロー 2015	2015	月山トラヤワイナリー 合資会社 虎屋 西川工場
6		金	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグ ナチャー	2015	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
7		金	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー	2015	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
8	欧州系品種 白	金・部門最高賞	ミュゼドゥヴァン エトワール塩尻ソーヴィニヨ ンブラン（ナイトハーベスト）2018	2018	株式会社アルプス
9		金	高山村シャルドネ樽熟成2017	2017	安曇野ワイナリー株式会社
10		金	WOODYFARM&WINERY Chardonnay 2018	2018	有限会社蔵王ウッディファーム
11		金	2017 ルバイヤート シャルドネ 「旧屋敷収穫」	2017	丸藤葡萄酒工業株式会社
12		金	高畠ワイナリー バリック シャルドネ 極樽熟成	2017	株式会社高畠ワイナリー
13	国内改良等品種 赤	金・部門最高賞	NAC マスカット・ベリーA [遅摘み] 2018	2018	株式会社 井筒ワイン
14		金・コストパ フォーマンス賞	高畠ワイナリー ラステック マスカット・ ベリーA	2017	株式会社高畠ワイナリー
15		金	フジクレール マスカット・ベリーA ラシス 2018	2018	フジッコワイナリー株式会社
16		金	月山山麓醸造 マスカットベリーA樽熟成 2017	2017	月山トラヤワイナリー 合資会社 虎屋 西川工場
17		金	シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA	2017	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
18	甲州	金・部門最高賞・ コストパフォー マンス賞	島根わいん 縁結 甲州 2018	2018	株式会社 島根ワイナリー
19		金	源作印 甲州 シュール・リー 2018	2018	有限会社 秩父ワイン
20		金	シャトー・メルシャン 岩出甲州きいろ香 キュ ヴェ・ウエノ	2018	メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン
21		金	まるき甲州2018	2018	まるき葡萄酒株式会社

表4 第17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 7	9	59	0	75	159
	白 5	31	33	0	69	152
国内改良等品種	赤 5	16	34	0	55	132
	白 0	0	2	3	5	22
甲州	4	15	38	0	57	132
北米系等品種	赤 0	0	1	3	4	10
	白 0	1	4	9	14	31
欧州・国内改良品種等ブレンド	赤 0	1	6	2	9	24
	白 0	1	2	3	6	14
極甘口	0	1	4	0	5	12
ロゼワイン	0	3	10	12	25	40
スパークリングワイン	0	4	17	6	27	60
計	21	82	210	38	351	788



写真1 金賞受賞ワイン

収穫年から2年経過したワインであるが、クリーンで豊かな果実香とシラー独特のスパイス香と熟した滑らかなタンニンと全体的な香味の調和がとれていて心地よい味わいであった。更に良い熟成が期待される香味と日本でのシラー栽培の可能性を感じさせる香味を高く評価した。

- ・これ以外の金賞には、同じく2017年の口の中ストラクチャーがしっかりしたプチ・ヴェルド100%のワインが1点、メルロー100%または主体のワインが5点選出され、昨年のようなメルロー、カベルネなどのボルドーブレンドのワインの受賞はなかった。メルローは2015年が3点あったが、今年の出産赤ワインの主体となる2016年、2017年のヴィンテージの受賞は各1点に留まった。金賞のメルロー5点は、いずれも品種特性が良く表れているだけではなく、クリーンで、赤や黒の果実の芳醇なアロマと風味に樽熟成由来のバニラの適度なニュアンスがあり、香味の調和がとれており、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65点の出品があり、そのうち最多の5点が金賞を獲得した。
- ・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。今年もカベルネ・ソーヴィニオンは、単独ではなく、ボルドーブレンドが主流であった。
- ・今年はヴィンテージの影響か、ピノ・ノアールは良いものが少なかったが、昨年に引き続いて、シラー、カベルネ・フラン、ツバイゲルトレーベなどに品種特性のあるアロマが豊かで、今後の可能性を期待させるワインの出品があった。栽培管理の向上で、原料ブドウの品質向上が着実にワインの品質向上に貢献している様子が伺えた。
- ・全体的には醸造段階での酸化、樽育成中のブレタノミセス(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(プレット))、フェノレ、産膜臭(アルデヒド臭)などの強い欠点のワインは格段に減少した。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が散見されたのは、今後の改善の余地がある。

- ・日本各地の気候や土壌条件に合ったぶどう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、更に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）

- ・困難なヴィンテージであったにも関わらず、全体の印象は良かった。
- ・しかし、20%のワインは臭覚的な欠陥（揮発性フェノール臭（フェノレ）、酢酸臭、ブシヨネ…）があり、10%のワインには口中での味わいやストラクチャー（収斂性、苦み、凝縮感の不足、余韻の短さ…）の欠陥があった。
- ・ワインはこの15年間に改善されたが、高品質なワイン作するためのブドウ栽培にはより一層の努力が必要である。即ち、ブドウ果実の最良の熟度、最良の品種やテロワールの選択、難しい品種の廃止などである。
- ・消費者により大きな喜びをもたらし、一層の感動を与えるようなワインになるよう、醸造場での努力により、タンニンの質やワインのバランスの大きな改善が望まれる。

（b）欧州系品種 白

- ・この部門へは152点の出品があり、前年より5点の増加となった。
- ・審査の結果、金賞5点、銀賞31点、銅賞33点、計69点が受賞となった。
- ・今年の出品ワインは2017年、2018年のワインが中心となっているが、全体的にレベルは高く、特に2018年は夏が暑かったにもかかわらず、高品質のものが多く見られ、この部門での全体のレベルの向上が伺われる。
- ・金賞に選ばれたのはシャルドネが4点、ソーヴィニヨン・ブランが1点であり、このうち部門最高賞には、ソーヴィニヨン・ブランが選出された。
- ・部門最高賞に選ばれたソーヴィニヨン・ブランは、2018年のヴィンテージであり、サンセールのような、控えめではあるもののエレガントな香りを有し、さわやかな酸味とともに口中のバランスが取れたワインであった。

- ・また、金賞に選ばれたシャルドネについては、今回は4点とも樽を使用したものであった。

- ・4点とも、クリーンな樽使いを行い、樽と果実の特徴のバランスの取れた品質の高いワインとなっていた。また、同じシャルドネでもクラシックなもの、モダンなもの、冷涼なクリマから温暖なクリマまでのバラエティを感じさせ、この部門の今後の更なる多様性も期待させるものであった。

- ・今回は、金、銀、銅賞を合わせて69点と多くのワインが受賞したことにも表されるとおり、全般的に高い品質での審査となったが、加えてアルバリーニョ、ゲヴェルツトラミネール、マスカット・オブ・アレキサンドリア、マスカット・オットネルなどの品種の受賞があり、バラエティにとんだ受賞ラインナップになった。

- ・一方で、少数であるが酸化傾向にあるもの、樽の清潔性に問題を感じさせるものもあり、各生産者の更なる品質向上への取り組みも望まれる。

（外国人審査員からのコメント）

- ・想像していたよりとても良かった。ほとんどのワインは良い重量感があった。
- ・しかし、いくつかのワインは、選果、あるいは樽熟後のブレンドの段階でのセクションが不十分だったように見受けられた。
- ・高温多湿の気候では、樽の衛生管理が重要となるが、樽は概ねよく管理されており、ほとんどのワインはとてもクリーンであった。樽の使い方は問題なく、いくつかとても良いものがあった。
- ・個人的にはケルナーはとても汎用性が高く、楽しめるワインが造られていると感じる。色々な料理との相性もよい。
- ・アルバリーニョには、フレッシュで塩レモンのような風味の辛口ワインに大いに可能性を感じる。
- ・いい意味で驚かされた。この取り組みを続けてほしい。

（c）国内改良品種等 赤

- ・132点の出品があり、金賞5点、銀賞16点、銅賞34点が選ばれた。
- ・金賞5点はいずれもマスカット・ベリーA（MBA）で、銀賞、銅賞にはMBAの他、ブラック・クイーン、ヤマソーヴィニヨン、ベリーアリ

カントA, ロンドのワインが含まれた。

- ・MBAは87点の出品があり、オークを使用したものが多かったが、オークのあるなしにかかわらず、全体的にレベルがかなり上がっている。素晴らしいワインが増えたと思う。技術力の向上が感じられた。特に2017年のものが良かった。
- ・オークなしのものは、フレッシュで原料の良さが感じられるものが多かった。
- ・エントリー時に、樽・チップの使用について申告がされていないワインがいくつか見られ、注意が必要である。
- ・明らかな酸化やブレタノマイセスの強い汚染が感じられるワインがいくつか見られたが、欠陥のあるものが非常に減った。コルク臭があるものが少なく好ましい。
- ・一方、補糖量が多すぎると感じるワインが多く、注意が必要である。
- ・凝縮感を狙ったものが増えているが、エレガンスさも重要、との意見があった。
- ・ヤマブドウ系品種は入賞には至らなかったが、品質が向上しており、熟度を考えた収穫を行うことでもっと良くなる可能性がある。
- ・ヤマブドウは酸度が高いものが多いので、少し熟成したほうが良いのではないかな？

(外国人審査員からのコメント)

- ・MBAが、単一品種、あるいは他品種とのブレンドとして、この部門の132点のうち100点を占めたことは非常に重要である。
出品ワインの品質は、全体的に良好であったが、昨年ほどではないと感じた。これは醸造技術というよりも、最近の困難な気候条件を反映していると考えられる。
- ・そのため、ワインの質感やフレーヴァーを高めるため、高い補糖量、濃縮やオークに頼った出品ワインの数が増えており、好ましくないと感じる。これらのテクニクは、MBAの自然なルビー色を紫がかったものにし、自然な果実の特性を減少させる。私の意見では、MBAの最高の品質、最も好ましいテクスチャーとアロマは、清潔な発酵、穏やかなプレス、および適度なオークによる熟成によって得られる。
- ・MBA以外のエントリーは、非常に幅広い品種の

特性を示した。

- ・そのうち、ロンドはこのグループで最高のワインの一つであったと感じる。ヤマソーヴィニヨンの中にも良いものがあった。ヤマブドウ系品種の品質はさまざまだが、全体的には興味深く、良いものもあった。
- ・MBAとブラック・クイーンブレンドはとても良いと感じた。

(d) 国内改良品種等 白

- ・22点が出品され、2点が銅賞、3点が奨励賞に選ばれた。
- ・銅賞のうち1点は、レッド・ミルレニウムを用いた厚みを感じさせる甘口ワインで、この品種の新しい可能性を示すものと言える。
- ・もう1点はセイベル9110をきれいに仕上げた中甘口のワインであった。
- ・一方、過剰な苦味や酸化、揮発酸、揮発性フェノールが指摘されたワインも散見された。難しい品種も含まれるが、醸造上の欠点が出ないように注意が望まれる。

(外国人審査員からのコメント)

- ・酸化、補酸過剰、微生物汚染、硫化水素臭、揮発性フェノールなど、欠点のあるワインが多かった。

(e) 甲州

- ・132点の出品があり、4点が金賞、15点が銀賞、38点が銅賞に選ばれた。
- ・出品の多かった2018年は猛暑の影響で酸の減少が早く、全体に香りがややおとなしい、という意見があった。
- ・今回の金賞はいずれもオークを使わないワインから選ばれており、部門最高賞のワインは甲州のもつフルーティさと豊かな味わいを特徴とするバランスの良い、島根県産のワインであった。島根県のワインが金賞・部門最高賞を受賞したのは全ての部門で初めてである。
- ・これ以外の金賞受賞ワインも、甲州のもつポテンシャルがよく発揮され、トップノート、口中感、後味まで一貫した方向性の感じられるワインで、甲州のワインの次元が一つ上がったと評価された。
- ・その他、銀賞、銅賞のワインは甲州のもつ穏やか

なフルーティさや柑橘系の香りを活かしたワインや、シュールリーの特徴を発揮したワインなど、バラエティに富んでいるが、いずれもバランスの取れた優れたワインである。

- ・金賞には及ばなかったが、オークを使用したワインの中では、オークの特徴と甲州のフルーティさが調和したワインが高く評価された。
- ・一方今回は、これまで非常に少なかった酸臭、顕著な酸化臭、揮発性フェノールや微生物汚染に起因する異臭を示すワインが散見された。該当の出品者には意図しない劣化を避けるため、健全な醸造や貯酒管理に努めていただきたい。
- ・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)

- ・オークを使用しないものには、スタイル的に良いものや、とても良いものもあった。
- ・しかし、今年は欠陥の多さ（酸化、硫化水素臭、微生物汚染、ピンキングなど）にショックを受けた。
- ・オークを使用したものは良いものがとても少なく、樽の使いすぎ、酸化、甘味と酸味のアンバランス、微生物汚染などの問題があった。
- ・TCAによるコルク臭も多く、スクリューキャップに替えた方が良い。

(f) 北米系品種 赤

- ・10点が出品され、1点が銅賞に、3点が奨励賞に選ばれた。
- ・入賞はいずれもキャンベル・アーリーのワインで、補糖等に頼らず、ブドウの品質を活かして作られたものがよい、との意見があった。
- ・その他、入賞には至らなかったがクリーンで良いもの、品種のポテンシャルを感じさせるものがあった。
- ・Labrusca系のワインには食事との相性の良さそうなものが少ないが、鮭などに合いそうな良いものも見られた。

(外国人審査員からのコメント)

- ・この部門は、今年私たちが審査をした他の部門や過去の経験と比較して、パフォーマンスが高いとは評価できなかった。

- ・Labrusca系の赤品種の中では、ソフトでフレッシュなキャンベル・アーリーは唯一うまく造られていると評価できる。

(g) 北米系品種 白

- ・31点が出品され、1点が銀賞、4点が銅賞、9点が奨励賞に選ばれた。
- ・銀賞・部門最高賞となったナイアガラ原料のワインは、フレッシュでナチュラルな香味、厚みと長い余韻が評価された。
- ・ナイアガラ原料のものには品質が高いものが多く、従来の苦味が抑えられたものが多かった。一方で、甘味の強すぎるものは低い評価を受け、甘味を抑えた製品設計が望まれた。
- ・デラウェア原料のものも総じて品質が高かったが、酸化や酢酸エチルなどのオフフレーバーを指摘されるものもあった。

(h) 欧州・国内改良品種等ブレンド 赤

- ・24点が出品され、1点が銀賞、6点が銅賞、2点が奨励賞に選ばれた。
- ・銀賞を受賞したワインは、ブレンドにより品種の持つ良さが合わさった印象があり、その他、ブレンドによる相補効果が表れたワインが入賞をした。
- ・一方、ブレンドの目的をはっきりさせないと、中途半端なワインになる。意図が見えないワインが散見された。
- ・良いワインもあるので、ブレンド方法によりよくなる要素は十分にある。

(外国人審査員からのコメント)

- ・全体的にスコアが比較的低く、他の審査員同様、パフォーマンスの高い部門であるとは感じなかった。
- ・その中で、メルローとブラック・クイーンのブレンドが高く評価された。ブラック・クイーンは単独ではややアグレッシブだが、ブレンド用として非常に優れている。
- ・この部門の24点の出品酒のうちの16点がマスカット・ベリーAを使用していることは興味深い。

(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、2点が銅賞、3点が奨励賞に選ばれた。
- ・甲州とケルナーのブレンドが、そのブレンドによる調和性が高く評価され、銀賞・部門最高賞となった。
- ・一方で、例年と同様に、ブレンドの意図が明確でないものは低い評価となった。
- ・製品設計にあたり、表現したいブレンドの考え方を明確にする必要が考えられた。

(j) 極甘口

- ・12点が出品され、1点が銀賞、4点が銅賞を受賞した。
- ・部門最高賞は銀賞を受賞した信濃リースリングであった。このワインは、品種特性であるきれいなアロマと、クリーンでバランスの取れた味わいが評価された。
- ・この部門は欧州系、甲州、北米系と品種的にも、また製法においてもバラエティに富む出品であった。
- ・それぞれに個性を発揮し、味わい深いワインが多かった。
- ・一方で、健全性や味わいのバランスに課題を有するワインも散見され、更なる研鑽が望まれる。
- ・また、今後は審査時の製法の開示なども検討に値すると感じられた。

(外国人審査員からのコメント)

- ・銅賞のケルナーはとても良かった。ナイアガラも良くできていた。
- ・人工的な甘さやフォクシー香が気になるものもあった。

(k) ロゼ

- ・40点が出品され、3点が銀賞、10点が銅賞、12点が奨励賞に選ばれた。
- ・例年に比べ、品質のレベルは高いものが多く、銀賞受賞数は昨年度を上回った。
- ・一方で、際立って良好なものがなく、金賞受賞には至らなかった。
- ・銀賞のワインは、甘味が抑えられ、色調や香味のバランスのよいものが評価された。

- ・ドライで品質の高いものが増えている一方で、未だに甘味の強いものについては、評価が低くなった。世界的にドライ傾向がある中で、今後の製品設計については留意が必要であるとの指摘もあった。
- ・一部のワインにおいて、色調に赤味がほとんどないもの、また赤味が強すぎるものについては、厳しい評点となった。

(l) スパークリング

- ・60点が出品され、4点が銀賞、17点が銅賞、6点が奨励賞に選ばれた。
- ・例年に比べ、出品酒の品質レベルは高く、銀賞・銅賞受賞数は昨年度を上回った。
- ・一方で、際立って高い評価を受けたものがなく、金賞受賞には至らなかった。
- ・シャルドネを原料とした瓶内二次発酵によるスパークリングワインが、その香味の高さなどから銀賞の部門最高賞を得た。

表彰式と一般公開

今回の表彰式と一般公開は、前述したように、甲府記念日ホテルで開催され、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238名、一般来場者は386名であり、例年同様盛況であった。

若者向けセミナー

一般公開とあわせ、若い世代（20～30代限定）を対象とした本セミナーは第2回目となる。セミナーでは、昨年度と同様に、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（ワインの種類や抜栓体験など）、コンクール受賞ワインの試飲が行われた。大学生など38名が受講した。

おわりに

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：
<https://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黒倉美穂課長補佐，地場
崇主査，山梨県産業技術センター小松正和主任研究
員，佐藤憲亮研究員に御礼申し上げます。