

平成 14 年 12 月 11 日
独立行政法人 酒類総合研究所

第 40 回洋酒・果実酒鑑評会の結果について

本鑑評会は、国内洋酒・果実酒メーカーから任意出品された果実酒、甘味果実酒、ウイスキー、ブランデー、スピリッツ類及びリキュール類について官能審査、化学分析を行い、品質及び技術の動向を全国的な視野で調査するとともに、製造者の参考に資することを目的としている。本年度より、本鑑評会にかかる経費の一部を出品者にも負担してもらうため、出品を有料（各種類（果実酒類、ウイスキー類、スピリッツ類、リキュール類）ごとに 1 点 6,000 円、2 点目からは 1 点 1,000 円）とした。

審査会は、平成 14 年 11 月 19、20 日の 2 日間にわたり、酒類総合研究所において開催した。審査は、学識経験者、製造及び販売関係者並びに国税庁、国税局及び当所の研究職員で構成する延べ 83 名の審査員（表 1）によって行った。

〔出品概況及び評価の方法〕

本年は総点数 231 点（表 2）の出品があった。出品点数は昨年に比べ全体で 59 点減少した。減少した種類は、果実酒 56 点（うち白ワイン 32 点）、甘味果実酒 9 点、ブランデー 2 点などで、逆にリキュール類は 8 点増加した。

審査に当たっては、標準的な小売価格、原料・品種、製造方法及びアルコール分等の成分により出品酒を区分し、個々の出品酒の特徴を生かすことを念頭において評価した。ウイスキー（図 1）及びブランデー（図 2）は、例年どおりプロファイル法によって香味特性の評価を行った。果実酒類、スピリッツ類及びリキュール類は、出品者に通知する審査意見の充実を図るため、短評欄を外観、香、味及び総合に分けるとともに記入欄を大きくし（図 3）、採点法（5 点法）と短評の記入による評価を行った。

〔出品状況及び評価結果〕

1 果実酒類

（1）果実酒（ブドウを原料とする果実酒（白ワイン・赤ワイン・ロゼワイン）及びブドウ以外の果実酒）

ブドウを原料とする果実酒 105 点（53 点減少）、ブドウ以外の果実酒 19 点（3

点減少)の出品で、大幅な減少となった。ブドウを原料とする果実酒の出品は前年度に引き続き減少しており、酒類に対する消費者の嗜好の変化が背景にあると考えられる。品質及び技術の動向を全国的な視野で調査するという目的から、今後とも調査内容の充実により出品酒の増加に努めたいと考えている。

審査は、ブドウを原料とする果実酒は、新酒、並びに 720ml 当たりの小売価格によって 1,200 円以下、1,200 円超 2,500 円未満、及び 2,500 円以上に区分し、ブドウ品種及び必要に応じ醸造方法の特徴を表示して行った。なお、酸化防止剤(亜硫酸)無添加ワインについては、今年は表示をせずに審査した。ブドウ以外の果実酒は原料及びアルコール分を表示して審査した。

イ. 白ワイン

51 点の出品酒のうち、単一品種で出品の多かったものは、甲州 15 点、シャルドネ 10 点、デラウェア 5 点、リースリング及びその交配品種 5 点で、その他、ケルナー、ミュラトゥルガウなどのドイツ系品種、ソービニヨン・ブラン、マスカット、セーベル 9110 などを用いたワインが出品された。複数品種をブレンドしたものは 5 点、品種の記載なしが 1 点であった。また、シュール・リー、樽発酵・樽熟成、タンク長期貯蔵に加え、凍結させたブドウを搾汁して、高濃度の果汁を発酵させたワインも出品された。

全体として、価格帯に見合った品質を備えたものが多いと評価された。なかでも原料ブドウの品種特性がよく出ているワインが高く評価された。酸化や微生物汚染などの問題点のあるワインは少ないが、樽の使い方には課題が残ると指摘された。

新酒：11 点の出品で、昨年より 1 点減少した。主なブドウ品種は、甲州とデラウェアで、セーベル 9110 とナイアガラも 1 点ずつ出品された。新酒らしく、フレッシュでライトな酒質のものが多いと評価された。亜硫酸無添加のものが 3 点出品されたが、比較的良好な評価を受けたものがある一方、アルデヒド臭や酸化臭が指摘され、下位の評価を受けたものもあった。亜硫酸には酸化防止、および野生微生物の増殖防止以外に、酵母が分泌するアセトアルデヒドと結合してアルデヒド臭を防ぐ作用もあるため、特に白ワインを亜硫酸無添加で醸造するには、技術的な課題が多いと考えられる。

1,200 円以下：7 点の出品で、昨年より 18 点と大きく減少した。シャルドネ、リースリングを原料としたワイン、複数品種のブレンドの中に高く評価されたものがあった。

1,200 円超 2,500 円未満：25 点の出品で、昨年より 12 点減少した。リースリング及びその交配品種、ケルナー、甲州やシャルドネを樽発酵、樽熟成したものの中に高く評価されたものがあった。一方、樽を用いたワインのなかには、樽の香りに負けていると指摘されたワインも複数あり、樽を用いた白ワインの熟成技術にはメーカーによる差が大きいことが指摘された。

2,500 円以上：8 点の出品で昨年より 1 点減少した。ドイツ系品種やシャルドネの中に、高い評価を受けたものがあった。長期貯蔵した甲州の古酒も比較的高く評価された。

ロ． 赤ワイン

47 点の出品酒のうち、単一品種で出品点数の多かったものは、マスカット・ベリー A 12 点、メルロー 5 点、カベルネ・ソービニヨン 5 点、山ブドウ及びその交配品種 4 点で、この他、コンコード、ピノ・ノアール、ツバイゲルト・レーベ、レンベルガー、清見を用いたワインが出品された。複数品種のブレンドは 13 点、品種記載なしが 3 点であった。

近年、原料ブドウの栽培技術の向上を反映し、従来栽培が難しいとされていたカベルネ・ソービニヨンやメルローなどのヨーロッパ系品種を用いた赤ワインの品質が向上しているが、なかでもメルローを用いたワインに高く評価されたものがあった。また、複数品種のブレンドに、味、香りのバランスの優れたものがあると評価された。

マスカット・ベリー A は、ライトでフルーティなタイプから、樽を使ってフルボディに仕上げたものまで、種々のタイプのワインが出品された。

全体に、価格に応じた品質を備えているものが多いと評価されたが、輸入ワインに対抗して、国産ワインの消費を増やすには、さらにリーズナブルな製品を出していく必要がある。特に、1,200 円超 2,500 円未満の価格帯では、さらに品質向上の努力が必要ではないか、との意見があった。

新酒：10 点の出品で、昨年よりも 1 点増加した。うち 8 点がマスカット・ベリー A で、その他、コンコードと小公子（山ブドウ交配品種）を用いたものが 1 点ずつ出品された。全体的に新酒らしく、ライトで飲みやすい酒質のものが多かった。また、赤ワインでも甘さを残したものが多かったが、甘味と酸味のバランスが難しいとの意見もあった。

今回は出品点数の半数にあたる 5 点が亜硫酸無添加で、中には他の出品酒と

比較しても高い総合評価を得たものもあり、亜硫酸無添加の欠点を出さない技術力の向上が認められた。他方、酸化や微生物汚染の可能性が指摘されたワインもあり、無添加ワインの醸造には技術的な問題が大きいことが改めて指摘された。

1,200 円以下：9 点の出品で昨年より 4 点減少した。カベルネ・ソービニヨンや複数品種のブレンドと推定されるもの（品種の記載なし）に高く評価されたものがあつた。

1,200 円超 2,500 円未満：14 点の出品で昨年より 9 点減少した。カベルネ・ソービニヨンやツバイゲルト・レーベ、複数品種のブレンドの中に高く評価されたものがあつた。また、マスカット・ベリー A を樽熟成したワインも比較的高く評価された。

2,500 円以上：14 点が出品され、昨年より 1 点増加した。カベルネ・ソービニヨン、メルロー及びこれらの品種を主にブレンドしたワインの中に高く評価されたものがあつた。

八． ロゼワイン

7 点の出品で昨年より 10 点減少した。新酒はフレッシュで飲みやすいタイプが多く、1200 円以下ではドライタイプのものが出品された。

二． ブドウ以外の果実酒

リンゴ 5 点、ブルーベリー 3 点、温州ミカン 2 点など 19 点が出品され、昨年より 3 点減少した。シードルや、リンゴ、モモの果肉を活かしたネクタータイプのものに高く評価されたものがあつた。フレーバーリング等の技術を駆使した製品と、原料のイメージを生かし切れていないものとの、技術的に二極分化している状況は否めない。

(2) 甘味果実酒

9 点減少し、1 社 2 点のみの出品であつた。

2 ウイスキー類

(1) ウイスキー

昨年と同じ 24 点が出品された。720ml 当たりの小売価格によって 2,000 円未満、2,000 円以上 4,000 円未満、4,000 円以上に区分し、モルト、グレーン使用が

モルトのみ使用かを表示した。また、製品のアルコール分を表示するとともに、割水しないものと、アルコール分 20° に割水したものを審査した。

全体として、国産ウイスキーはスモーキーフレーバーが少なく、熟成感が高く、スコッチとは異なるタイプの酒質を備えていると評価された。また、価格差がはっきりしており、値段と品質のバランスがよいとの意見が多く出された。

2,000 円未満：9 点が出品され、軽いなりにバランスを追求したものの、特徴の感じられるものがあると評価された。

2,000 円以上 4,000 円未満：8 点が出品された。華やかでエステリックなものが多く、熟成感のある原酒を使用して以前より品質が向上していると評価された。

4,000 円以上：7 点が出品された。熟成が進み、香味のリッチなものが多く、モルトウイスキーには個性の豊かなものがあると評価された。

(2) ブランデー

ブドウを原料としたものとそれ以外に区分し、ブドウを原料としたものは 720ml 当たりの小売価格によって 4,000 円未満、4,000 円以上に区分した。また、製品のアルコール分を表示するとともに、割水しないものと、アルコール分 20° に割水したものについて審査した。

イ．ブドウを原料としたもの

昨年より 1 点少ない 7 点が出品された。全体的に良好で、価格帯に応じた酒質を持っていると評価された。

ロ．ブドウ以外の果実を原料としたもの

昨年同様、リンゴブランデー 1 点のみの出品で、フルーティな香を持っていると評価された。

3 スピリッツ類

昨年と同じ 6 点の出品で、ウォッカとジンは完成された製品として高く評価された。

4 リキュール類

68 点の出品で、昨年より 8 点増加した。

梅酒、薬味酒、及びその他のリキュールに分け、その他のリキュールは発泡性のもの（サワー）、そのまま飲用するもの（水割り、お湯割りなどを含む）、カクテル用のもの、に分けて表示し、いずれも製品のまま審査した。また、原料、アルコール分を表示した。

（１）梅酒

17点が出品され、昨年より3点減少した。オーソドックスな梅酒の他、ブランド、清酒、焼酎乙類などをベースにしたものや、紫蘇や霊芝を使用したものも出品された。全体的に調和のとれた製品が多く、なかでもフルーティな香りで、甘味、酸味などのバランスのよいものが高く評価された。また、従来香りに問題があると指摘されることの多かった清酒ベースのものにも比較的高く評価されたものがあった。

（２）薬味酒

昨年より1点少ない4点の出品で、飲みやすく造られたものが多いと評価された。

（３）その他のリキュール

47点の出品で、昨年より12点増加した。カクテル用のリキュールは伝統的なものが多く、完成した製品として、ほとんどが高い評価を受けた。サワー類は市場に出ている製品のごく一部の出品であるが、さわやかで飲みやすい、と高く評価されたものが多かった。そのまま飲用するリキュールとして、柑橘類（レモン、ユズ、カボス、スダチ、金柑など）、梨、プルーン、アンズなどの果実類、黒豆、紫蘇、ローゼル（ハイビスカス）、松茸、フグのヒレなど多様な原料を用いたリキュールが出品された。そのうち、原料の香味を生かし、甘味と酸味のバランスの良いものが高い評価を得た。一方、酸化臭など製造技術上の問題のあるものや、原料のイメージのわからないものもあるとの指摘があった。