

平成 15 年 12 月 11 日
独立行政法人 酒類総合研究所

第 41 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。

審査会は、平成 15 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、国税局及び当所の技術系職員で構成する延べ 64 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 202 点（表 2）の出品があり、昨年に比べ全体で 29 点減少した。減少した種類は、果実酒類 13 点（うち赤ワイン 18 点）、リキュール類 14 点、スピリッツ類 2 点で、ロゼワインは 5 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。ウイスキー及びブランデーは、例年どおりプロファイル法（図 1、図 2）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、採点法（5 点法）と短評の記入による評価を行った。なお、出品者に通知する審査意見の充実を図るため、昨年同様、短評欄を外観、香、味及び総合に分けるとともに大きくした審査用紙を使用した（図 3）。

〔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は 92 点（13 点減少）、ブドウ以外の果実酒は 18 点（1 点減少）の出品であった。ブドウを原料とする果実酒の出品は、第 38 回（平成 13 年度）の 178 点をピークに減少が続いている。

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、並びに今年度は表示のあるものに関しては醸造年度を表

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、表示をせずに審査した。ブドウ以外の果実酒は原料。アルコール分及びエキス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13点、シャルドネ11点、リースリング及びその交配品種7点、デラウェア6点、セイベル9110が5点で、その他、マスカット・オブ・アレキサンドリア、ミュラ・トゥルガウ、ナイアガラ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、品種の記載のないものが2点であった。また、シュール・リー、樽発酵・樽熟成、スイート・リザーブの他、瓶内2次発酵させたスパークリング・ワインも出品された。

全体として、大きな欠点ある出品酒は少なく、フレッシュでやや甘口の製品は無難に仕上がっているものの、辛口で高価格帯の出品酒のなかには品種特性の少ないものや、樽香の強すぎるものが散見された。今後は、いかに品質の高いブドウを生産・使用するかが課題と考えられた。

デラウェアを原料としたワインは、特徴をうまく活かしたものと、若取りして敢えて特徴を抑えたものに2分化していた。フレッシュさを活かした新酒に向く品種との意見があった一方、デラウェアの特徴が少しあるのも良いとする意見もあった。

甲州を原料としたワインは、フレッシュでフルーティなタイプや、シュール・リーや樽を使った辛口等、多様化しているが、甘口のワインももっとあってよいのではないかと、という意見があった。また、特徴の弱い品種だけに、甲州の良さを引き出すためにはブドウ自体の品質向上が必要という意見もあった。

シャルドネは、外国産の参考酒に劣らぬ評価を受けた出品酒もあったが、より一層、味の厚みが望まれるとする意見もあった。また、甲州、シャルドネとも樽の使い方に課題の残る製品もあった。

新酒：12点の出品で、昨年より1点増加した。主なブドウ品種は、デラウェア、セイベル9110と甲州で、複数品種のブレンドも1点出品された。一部に酸化の進んだものもあったが、甘酸のバランスがとれ、新酒らしさのある良好なものが揃っていた。

1,200円以下：7点の出品で、昨年と同数であった。甲州、シャルドネ各2点、デラウェア、リースリング各1点とブレンド2点が出品された。価格に見合った品質のものが多かった。

1,200円超2,500円未満：20点の出品で、昨年より5点減少した。シャルドネ5点、甲州4点、リースリング交配品種4点などが出品された。

2,500円以上：12点の出品で昨年より4点増加した。甲州5点、シャルドネ4点、リースリング交配品種2点などが出品された。

中・高価格帯の甲州については、多様化の技術は向上しているが、より一層の果実の

力が求められるとする意見があった。シャルドネについては品種の特徴香は良いが、味わいの不足を指摘されるものが多かった。

ロ. 赤ワイン

29 点の出品酒のうち、単一品種で出品点数が多かったものは、カベルネ・ソービニオン及びその交配品種 6 点、マスカット・ベリー A 5 点、メルロー 4 点で、この他、キャンベル 2 点、ヤマブドウ及びその交配品種 2 点、清見 1 点が出品された。複数品種のブレンドは 8 点、品種記載なしが 1 点であった。

全体として価格帯に応じた品質を備えており、目立った欠点のあるものは少なかった。中・高価格帯では、外国産の参考酒と比較して色の濃さでは及ばないものがあるものの、メルローやカベルネ・ソービニオンの品種特性がよく出た国際的レベルのワインが多く出品されていると評価された。また、複数品種のブレンドのなかにもバランスがよいものがあったと評価された。一方、一部ではあるが、樽クセやコルク臭などの指摘もあった。

マスカット・ベリー A は、ライトでフルーティな新酒や、樽を使って熟成させたものなどが出品された。マスカット・ベリー A とメルローやカベルネ・ソービニオンのブレンドのなかにも比較的高い評価を受けたものがあった。

新酒：4 点の出品で、昨年よりも 6 点減少した。うち 3 点がマスカット・ベリー A で、1 点がメルローであった。カーボニック・マセレーションを行ったものにフルーティな香味が高く評価されるものがあったが、亜硫酸無添加のものの中には微生物管理の不十分さを指摘されるものがあった。

1, 200 円以下：キャンベルが 2 点出品されたのみで、昨年より 7 点減少した。

1, 200 円超 2, 500 円未満：12 点の出品で昨年より 2 点減少した。主な品種は、カベルネ・ソービニオン 3 点、マスカット・ベリー A 2 点、ヤマブドウ及びヤマブドウ交配品種 2 点で、複数品種のブレンドが 3 点、記載のないものが 1 点であった。カベルネ・ソービニオンなど、高い評価を受けるものが多かったが、一部に香りの問題点を指摘されたものもあった。

2, 500 円以上：11 点が出品され、昨年より 3 点減少した。主な品種はカベルネ・ソービニオン及びその交配品種 4 点、メルロー 2 点で、複数品種のブレンドが 4 点、清見が 1 点であった。この価格帯には調和の良さや重厚さが感じられ、評価の高いものが多かった。

ハ. ロゼワイン

12 点の出品で昨年より 5 点増加した。キャンベル 2 点、巨峰 2 点、ヤマブドウ及びヤマブドウ交配品種 2 点、ピオーネ 1 点、及びブレンドが 5 点出品された。色、味とも

に原料品種の特徴が出てバラエティに富んでいた。総じてフレッシュ感のある新酒に高い評価を受けたものが多かった。米国系品種を使用した熟成タイプのものは、品質設計が難しいとする意見があった。

二. ブドウ以外の果実酒

リンゴ5点、ブルーベリー3点、梅2点、温州ミカン2点など18点が出品され、昨年より1点減少した。原料果実の特性をうまく引き出し、香味の整っているものが多く、総じて高い評価を受けた。原料果実が酸化しやすい場合や、香りに特徴が少ない場合にはより一層の工夫が必要との指摘がされた。

(2) 甘味果実酒

昨年より1点増加し、2社3点の出品であった。原料の特徴が良く出ていると評価されるものと、酸化した欠点を指摘されるものがあった。

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、グレーン使用か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、参考酒としたスコッチはピート香を特徴とし、しっかりした酒質であるのに対し、国産ウイスキーはより繊細で、熟成感が強く、日本産ウイスキーという範疇が形成されており、コストパフォーマンスが高いと評価された。価格に応じた酒質を備えており、高価格帯になるほど、熟成感と複雑さが増していた。2,000円未満の37°台の製品も工夫がなされており、バランスが良く、個性を出しているものが多かった。

また、オールモルトのウイスキーはそれぞれ個性的であるが、より強い個性があっても良いのではないかとする意見があった。またモルトウイスキーにはブレンディッドとは異なる評価軸が要求されるとの意見も出された。

(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度に割水したものについて審査した。

ブドウを原料としたものは昨年と同数の6点が、ブドウ以外の果実を原料としたもの

は、昨年同様、リンゴブランデー 1 点のみが出品された。全体的に、価格帯に応じた酒質を持っており、欠点が少なく、高品質のものが揃っていた。また割水によっても型くずれがなく、参考酒としたコニャックと比較しても遜色ないものが多いと評価された。

3 スピリッツ類

昨年より 2 点減少し、ウォッカとジンが 2 点ずつ出品された。いずれも特徴があって、きれいに造られており、飲みやすく良好であると評価された。

4 リキュール類

54 点の出品で、昨年より 14 点減少した。

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で（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、及びエキス分を表示した。

（1）梅酒

昨年と同じ 17 点が出品された。オーソドックスな梅酒の他、ブランデー、清酒、焼酎乙類などをベースにしたものも出品された。濃醇タイプから軽快タイプまで様々なものがあり、清酒や焼酎乙類をベースにしたものの中には、個性を生かして高く評価されたものがある一方で、ベースの酒類との調和に問題があり、飲みにくいと指摘されたものもあった。また酸味と後味の調和に課題があるとされるものもあった。

（2）薬味酒

昨年より 2 点少ない 2 点のみの出品であった。特徴のある香味で良好と評価された。

（3）その他のリキュール

35 点の出品で、昨年より 12 点減少した。カクテル用のリキュールは伝統的なものが多く、原料の特徴が出て品質の優れたものが多かった。新しい製品はどのような意図で作られたのかが重要という意見もあった。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、ヘベス、スタチ、金柑）、りんご、プルーン、かりんなどの果実類、紫蘇、シナモンなど多様な原料を用いたリキュールが出品された。柑橘類は特徴を出しやすく、品質の良好なものが多かったが、酸味、苦味とのバランスに工夫が必要であるとの指摘があった。また、従来指摘されているように、清酒をベースにしたものは老香が出ないように注意が必要という意見があった。また、色も重要な品質要因であるので、色の安定性や好ましい鮮やかさの程度について検討する必要があるのではな

いかとの指摘が多かった。全体としては甘味・酸味のバランスのよいものが多くなったと評価された。