

平成 16 年 12 月 10 日
独立行政法人 酒類総合研究所

第 42 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実施している。

審査会は、平成 16 年 11 月 16、17 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 58 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 203 点（表 2）の出品があり、昨年（202 点）とほぼ同数であった。リキュール類は 3 点、スピリッツ類は 2 点、ウイスキー類は 2 点増加し、果実酒類は 6 点減少した。

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。なお、昨年の審査会で、モルト・ウイスキーはこの審査用紙による評価が難しいという意見があったため、特記事項がある場合は欄外に記入することとした。果実酒類、スピリッツ類及びリキュール類は、図 3 の審査用紙を使用し、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は 83 点（9 点減少）、ブドウ以外の果実酒は 23 点（5 点増加）の出品があった。

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（税抜き）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、醸造年度（表示のあるもののみ）及び必要に応じて醸造方法の特徴を表示して審査を行った。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

39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5点、リースリング及びその交配品種4点、デラウェア3点、セイベル9110が3点で、その他マスカット・オブ・アレキサンドリア、ミュラー・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6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・樽熟成の他、発泡性の新酒も出品された。

全体に品質が向上しているとの意見が多く、従来、高価格帯のなかに見られた品質が価格に見合わないものは減少した。日本のワイン市場と国産ワインを考えると、専用品種を用い、欧米の主要ワイン産地に並ぶ品質を目指すとともに、今回は出品が少なかったが、米国系品種を用いたフルーティーなタイプも大切ではないかとの意見があった。国産ブドウを原料にしたワインは酸不足になりがちであるが、今回の中・高価格帯の甲州ワインには酸がしっかりした味わいのあるものがそろっていた。シャルドネは、輸入の参考酒に今一步及ばない感もあるものの、高い品質を備えたものが出品された。また、以前から樽香が強すぎると指摘されるものが多くあったが、まだ課題は残るものの、全般に樽の使い方がよくなっているとの意見が多くあった。

新酒：8点の出品で、昨年より4点減少した。主なブドウ品種は、甲州4点とセイベル9110(ヴェルデレー)2点で、複数品種のブレンドも2点出品された。一部に新酒らしいフレッシュ感の不足や酸化が指摘されるものもあった。一方、従来、問題点の指摘が多かった亜硫酸無添加ワインのなかにも良好なものがあり、製造技術の向上が認められた。スパークリングの新酒も高い評価を得た。

1,200円以下：9点の出品で、昨年より2点増加した。デラウェア3点、甲州、シャルドネ、リースリング交配品種各1点とブレンド1点、記載なし2点が出品された。一部に腐敗果の混入やコルク臭が指摘されるものもあったが、価格を考慮すれば良好と評価されるものが多かった。デラウェアやリースリング交配品種に評価の高いものがあった。

1,200円超2,500円未満：16点の出品で、昨年より4点減少した。甲州6点、シャルドネ2点、リースリング及びその交配品種3点などが出品された。大きな問題点の指摘はほとんどなく、シュール・リーの甲州や、リースリング、シャルドネに高い評価を得たものがあった。また、甕仕込みの甲州も出品された。

2,500円以上：6点の出品で昨年より6点減少した。甲州2点、シャルドネ2点などが出品された。全般に品質の高いものが多く、樽発酵、樽貯蔵のシャルドネや甲州に高い評価を得たものがあった。

ロ． 赤ワイン

34 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、ヤマブドウ及びその交配品種 7 点、マスカット・ベリー A 6 点、カベルネ・ソービニヨン及びその交配品種 4 点、メルロー 4 点で、この他、ツバイゲルトレーベ、ドルンフェルダー、ブラッククイーン、清見各 1 点が出品された。複数品種のブレンドは 7 点、品種の記載なしが 2 点であった。

カベルネ・ソービニヨンやメルローを用い、国際的なレベルに達していると評価されるワインや、マスカット・ベリー A の樽貯蔵酒、米国系品種を用いたフルーティーな新酒、スパークリングの赤の新酒などバラエティに富んだ出品で、それぞれに製造者の努力の跡が伺われた。

新酒：9 点の出品で、昨年よりも 5 点増加した。マスカット・ベリー A 3 点、メルロー 3 点、ヤマブドウ交配品種 2 点などが出品された。やや甘口のスパークリングの他、キャンベルを使ったブレンドやヤマブドウ交配品種のなかに比較的良好な評価を得たものがあつた。新酒ではフレッシュさが求められるため、ボディのあるタイプは品質設計が難しいとの意見があつた。

1,200 円以下：4 点の出品で、昨年より 2 点増加した。マスカット・ベリー A、ブレンド各 1 点と品種の記載なし 2 点であった。低価格帯ワインもレベルが上がっているという意見がある一方、国産ワインとしてはこの価格帯が重要であり、一層の努力が必要との指摘もあつた。

1,200 円超 2,500 円未満：11 点の出品で昨年より 1 点減少した。主な品種は、ヤマブドウ交配品種 4 点、マスカット・ベリー A 2 点であった。一部に樽香が強すぎるものがあるとの指摘もあつたが、全般に大きな問題点の指摘はなかつた。ツバイゲルトレーベや複数品種のブレンドのなかに、高い評価を得たものがあつた。また、樽熟成させたマスカット・ベリー A も良好な評価を得た。

2,500 円以上：10 点が出品され、昨年より 1 点減少した。カベルネ・ソービニヨン及びその交配品種 4 点、複数品種のブレンド 2 点などが出品された。熟成タイプの出品酒が多く、一部に樽癖など熟成に起因する問題の指摘があつたが、カベルネ・ソービニヨンやメルロー、そのブレンドの中に原料品種の特性が発揮され、輸入の参考酒に劣らない品質と評価されるものがあつた。原料ブドウの価格を考えると日本のワインはこの価格帯を重視する必要があるという意見がある一方、市場性を考えるとコストパフォーマンスが重要との指摘もあつた。

ハ． ロゼワイン

10 点の出品で昨年より 2 点減少した。ヤマブドウ及びヤマブドウ交配品種 2 点のほ

か、キャンベル、マスカット・ベリーA、巨峰、ピオーネ各1点、及びブレンドが4点出品された。瓶内2次発酵で製造したスパークリングも出品された。赤や白に近い色調のものもあったが、ロゼワインはきれいな色調が重要との指摘が多かった。スパークリングの新酒や、フルーティーさをいかしたブレンドに評価の高いものがあった。

二．ブドウ以外の果実酒

ブルーベリー5点、リンゴ4点、梅3点、温州ミカン3点など23点が出品され、昨年より5点増加した。酸化しやすい、特徴が出にくいなどワインにするのが難しい原料が多いが、目をつぶって飲んでもその果物をイメージできるワインに造り上げることが大切、との意見があった。リンゴ、パッションフルーツ、ブルーベリー、梅、温州ミカンなどに高い評価を受けたものがあった。

(2) 甘味果実酒

ポートタイプのもの1点のみが出品され、ルビーポート様と評価された。

2 ウイスキー類

(1) ウイスキー

27点の出品で、昨年より3点増加した。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円以上に区分した。また、本年はグレーン・ウイスキーが出品されたため、グレーン・ウイスキー、ブレンディッド・ウイスキー、モルト・ウイスキーに区分して審査を行った。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度に割水したものを審査に供し、両者を総合した評価を行った。

全体として、参考酒のスコッチは香味にボリュームがあり、スモーキーフレーバーが強く、個性的だが、未熟で味が荒いのに対し、国産は熟成感があり、香味の繊細さ、バランスの良さ、口中感の丸さに特徴があると評価された。樽の使い方、ブレンド技術の優れたものが多く、個性的な香が感じられるもので、調和、熟成は良好であるとする意見や、以前よりもシェリー樽の香りが少なくなっているとの意見があった。

2,000円未満：9点が出品され、個性は少ないが、飲みやすく、均整が取れていると評価された。

2,000円以上4,000円未満：8点が出品された。樽熟成の良さが表現されており、ジャパニーズ・ウイスキーの特徴がよく表れている。また、全体的に品質が揃っており、コストパフォーマンスが高いと評価された。

4,000円以上：10点が出品された。全体に熟成香がしっかりして、個性豊かなものが多かった。モルト・ウイスキーは多様な個性が良く表現されているものが増加し、審査

にあたって個性の評価に苦心があった。また、グレーン・ウイスキーは、素直なグレーンをよく熟成させていると評価された。

(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度に割水したものを総合して評価した。

ブドウを原料としたものは4点の出品で、昨年より2点減少した。ブドウ以外の果実を原料としたものは、リンゴブランデー1点と梨ブランデー1点が出品された。

全体的に、価格帯に応じた酒質が確保されており、欠点はないが、香りの華やかさの点で、参考酒としたコニャックと比較して今一步との意見もあった。また、リンゴ、梨のブランデーについてはやや評価が分かれた。

3 スピリッツ類

昨年より2点増加し、ウォッカ、ジン各2点と及びウーロンハイ、緑茶ハイ各1点の6点が出品された。ウォッカとジンは完成しているとの評価が多かった。お茶系のスピリッツは難しい渋味をうまく調和させていると評価された。

4 リキュール類

57点の出品で、昨年より3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、及びエキス分を表示した。

(1) 梅酒

20点の出品で、昨年より3点増加した。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。オーソドックスな梅酒は完成度の高いものが多いと評価された。ブランデーをベースの一部に使用したものは、高い評価を得たものと、香味の調和に問題を指摘されたものがあった。以前から清酒や焼酎乙類をベースにしたものには清酒の老香が出過ぎるなど、問題点の指摘が多くあったが、全般的に品質の向上が見られ、今回は比較的良好な評価を得たものが増加した。

(2) 薬味酒

昨年同様 2 点の出品であった。オーソドックスな薬味酒は、特徴がよく出ていると評価された。キダチアロエを用いたものは柑橘系の香りに評価がやや分かれた。

(3) その他のリキュール

昨年と同じ 35 点が出品された。そのまま飲用するリキュールのうち、炭酸ガス含有の低アルコールのものについては、味にしまりを与える酸味のしっかりしたものが市場の評価が高いとの意見があった。また、色調の調和も重要とする指摘もあった。炭酸ガスを含まないものの中では、柑橘系やビワ、かりんなど果実を原料としたものに良好な評価を得たものが多かった。トマト果汁、マカ、ローズヒップなどを原料とするものが出品されたが、トマトは非常に個性的で、評価が分かれた。清酒や焼酎乙類は従来どおり品質設計の難しさが指摘された。カクテル用のリキュールは完成度の高いものが多く、グリーンティを原料としたものなどが注目され、全般的に良好な評価を得た。