

第 44 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・果実酒製造者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、スピリッツ及びリキュールについて官能審査、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 18 年 11 月 20、21 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局及び当所の職員で構成する延べ 56 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 235 点（表 2）の出品があり、昨年（205 点）より 30 点増加した。増加した出品区分は、リキュール 16 点、ブドウを原料とする果実酒 17 点であった。また、酒税法の改正に伴い、従来ブドウ以外の果実酒（その他の果実酒）に区分されていた、果実に含まれる糖分より補糖量が多いものが甘味果実酒に分類されるようになったため、その他の果実酒が 10 点減少して 1 点のみとなり、甘味果実酒が 9 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い、特記事項がある場合は記入することとした。果実酒、甘味果実酒、スピリッツ及びリキュールは、図 3 の用紙を使用し、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（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）及びその他の果実酒）

ブドウを原料とする果実酒 106 点、その他の果実酒 1 点の出品があった。

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（消費税込み、以下同じ）によって 1,260 円以下、1,260 円超 2,625 円未満及び 2,625 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評価した。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、また、その他の果実酒は原料、アルコール分及びエキス分を表示して評価した。

(1) 白ワイン

57 点の出品酒のうち、単一品種で出品が多かったものは、シャルドネ 15 点、甲州 14 点で、その他、セイベル 9110 が 6 点、リースリング及びその交配品種 5 点、デラウェア 4 点、ミュラー・トゥルガウ 3 点、ナイヤガラ 2 点、ケルナー、マスカット・オブ・アレキサンドリア各 1 点、複数品種をブレンドしたものは 6 点であった。また、シュール・リー、樽発酵・樽熟成の他、スパークリングワインや冷凍濃縮果汁を用いた極甘口のワインも出品された。

近年、甲州が改めて注目されており、甲州のフルーティさを活かしたものや樽発酵させて調和のとれたものなど、高く評価されたものが多くあった。

新酒：セイベル 9110 が 3 点、デラウェア 3 点、甲州、リースリング交配品種、ナイヤガラ、アメリカ系品種のブレンド及びヨーロッパ系品種主体のブレンド各 1 点、計 11 点の出品があった。本年は、6 月から 7 月の天候不順の影響で、原料ブドウの成熟がやや遅れ、酸の減少が遅れ気味であったが、新酒には、フルーティできれいなものが多くあった。一部、苦味や、フェノール臭などの異臭が指摘されたものもあったが、スパークリングの新酒や、品種の香りを活かした軽快な酒質のものが高く評価された。

1,260 円以下：デラウェアと甲州各 1 点、計 2 点の出品があり、平均的な酒質と評価された。

1,260 円超 2,625 円未満：甲州 12 点、シャルドネ 11 点、リースリング及びその交配品種 4 点、ミュラー・トゥルガウ及びセイベル 9110 各 3 点、ナイヤガラ 1 点及びブレンド 4 点、計 38 点の出品があり、白ワインではこの価格帯の出品が特に多かった。全体的に、欠点は少なく、良好な酒質のものが多くと評価された。一部のワインではあるがコルク臭（瓶を取り替えて審査した）、酸化、微生物汚染、樽香が強すぎる等の指摘もあった。一方、シャルドネの中には、参考酒の輸入のシャルドネと同等、またはより高い評価を受けたものもあり、国産のシャルドネワインの品質向上がうかがえる。また品種の特徴をよく活かし、味わいのバランスが良いミュラー・トゥルガウ、甲州、リースリング及びその交配品種、ナイヤガラ、セイベル 9110 も高く評価された。

2,625 円以上：シャルドネ 4 点、及びケルナー、マスカット・オブ・アレキサンドリア各 1 点、計 6 点の出品があった。一部、酸化傾向が指摘されたものもあるが、総体的に価格帯にふさわしい品質を備えたものが多いと評価された。なかでも重厚なシャルドネや、極甘口のマスカット・オブ・アレキサンドリアが高く評価された。

(2) 赤ワイン

43 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 8 点、メルロー 7 点、カベルネ・ソービニオン及びその交配品種 6 点、ヤマブドウ及びその交配品種 5 点で、この他、ツバイゲルトレーベ 2 点、ブラック・クイーン 2 点、清見、プチベルドー、カベルネ・フラン各 1 点の出品があった。複数品種のブレンドは 9 点、品種の記載なしが 1 点であった。一部に酸化や微生物汚染などの問題点が指摘されたものがある一方、参考酒と肩を並べる品質と評価されたものもあった。本年の特徴として、熟成タイプのマスカット・ベリー A が良好な評価を得たことが挙げられる。また、以前から高く評価されていたメルロー、カベルネ・ソービニオン及びそのブレンドに加え、マスカット・ベリー A とヨーロッパ系品種またはヤマブドウとのブレンドにも高い評価を得たものがあり、日本の赤ワインの一つのスタイルとして期待される。

新酒：マスカット・ベリー A 2 点、メルロー 1 点及びブレンド 1 点、計 4 点の出品があった。一部、原料ブドウの未熟さや微生物管理の不十分さが指摘されたものもあったが、新酒らしい、フレッシュさのあるものが良好な評価を得た。

1,260 円以下：マスカット・ベリー A、マスカット・ベリー A とヤマブドウのブレンド及び品種の記載なし各 1 点、計 3 点の出品があった。亜硫酸無添加の 1 点は酸化が指摘された。マスカット・ベリー A とヤマブドウのブレンドがバランスよくまとまっていると評価された。

1,260 円超 2,625 円未満：マスカット・ベリー A 5 点、ヤマブドウ及びその交配品種 4 点、カベルネ・ソービニオン 3 点、ツバイゲルトレーベ 2 点、ブラック・クイーン 2 点、清見、メルロー、カベルネ・フラン各 1 点及びブレンド 6 点、計 25 点の出品があった。一部、原料ブドウの熟度や微生物管理の問題、酸化、樽香が強すぎるなどの問題が指摘されたものもあったが、全般に品質良好なものが多いと評価された。なかでも、メルローまたはカベルネ・ソービニオンとマスカット・ベリー A のブレンド、単品種ではツバイゲルトレーベ、カベルネ・ソービニオン、メルロー、マスカット・ベリー A のなかに高い評価を得たものがあった。マスカット・ベリー A を樽熟成させた製品は、この品種の新たな可能性を示すと評価された。熟成させたブラック・クイーンも特徴があると評価する意見があった。また、ヤマブドウは、これまで特徴的な強い酸味で飲みにくいとする意見が多かったが、交配品種の利用やブレンドで、独特の香りがあるものの、味味のバランスのよいものが増えており、今後期待したい、との意見もあった。

2,625 円以上：メルロー5 点の他、カベルネ・ソービニオン 2 点、プチベルドー、カベルネ・ソービニオン交配品種、ヤマブドウ交配品種各 1 点及びブレンド 1 点、計 11 点の出品があった。一部、品質が価格帯にふさわしくないものがある、との指摘もあったが、総じて、原料ブドウの特性と熟成感がよく発揮された、色の濃い、力強いものが多いと評価された。

(3) ロゼワイン

マスカット・ベリーA 2 点、巨峰 2 点、セイベル系 1 点及びブレンド 1 点、計 6 点の出品があった。一部、微生物汚染や酸化が指摘されたものもあったが、スパークリングの新酒や、フルーティさを活かした新酒は高く評価された。

(4) その他の果実酒

梨を原料とした 1 点のみの出品があった。梨の特徴を表現するのは難しいものの、フレッシュ感があって飲みやすいと評価された。

2 甘味果実酒

ブドウとグレープスピリッツを原料とするアルコール分の高い(20 度～25 度)製品、温州みかん、ブルーベリー、やまもも、梅を原料とする製品及びオーソドックスなタイプのスイートワイン、計 11 点の出品があった。飲み方の提示が必要、と指摘されたものや、仕上げのテクニックの向上が必要との意見もあったが、温州みかんやブルーベリーのなかに、甘味、酸味のバランスがとれ、原料の果物をイメージできると良好な評価を得たものがあった。

3 ウイスキー

昨年より 3 点少ない 24 点の出品があった。720ml 当たりの小売価格によって 2,100 円未満、2,100 円以上 4,200 円未満、4,200 円以上に区分し、ブレンディッドとモルトの違い及びアルコール度数を表示して、割水しないものと 20 度に割水したものを供し、両者を総合して評価した。

全体として、価格帯にふさわしい品質を備えており、近年、国際的にも高く評価されているように良好な酒質のものが多いと評価された。参考酒のスコッチウイスキーと比較して、国産ウイスキーは樽熟成の香りがしっかりしているものが多いとの意見があった。また、プレーンな樽で熟成させ、原酒のポテンシャルを引き出したシングルモルトウイスキーも個性的と評価された。

2,100円未満：8点の出品があった。やや複雑さには欠けるものの、全般にバランス良くまとまっており、飲みやすいとする意見が多くあった。

2,100円以上4,200円未満：5点の出品があった。それぞれに個性があり、厚みがあり、よくまとまっている、価格を考えると品質が高いと評価する意見が多くあった。

4,200円以上：11点の出品があった。香りが豊かで、厚みがあり、価格にふさわしい特徴があつて味わい深いものが多いと評価された。長期熟成原酒が多くブレンドされたものや、樽の力をかりない設計で原酒のポテンシャルを示すものなど、個性を楽しむプレミアムタイプが多いと評価された。

4 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4,200円未満、4,200円以上に区分した。また、アルコール度数を表示して、割水しないものと20度に割水したものを供し、両者を総合して評価した。

ブドウを原料としたものは、昨年と同数の6点の出品があった。ブドウ以外の果実を原料としたものは、リンゴと梨を原料とするブランデー各1点の出品があった。

オーソドックスなブランデーは、全般に品質が良好で、特に4,200円以上の区分のものは、香りが豊かでまろやかであると評価された。グラッパタイプの粕取りブランデー2点は、個性の強いタイプとクリーンなタイプで、対照的であった。リンゴのブランデーは、香りに特徴が出ているという意見が多くあった。梨のブランデーは、梨の特徴は少ないものの、熟成されて飲みやすいと評価された。

5 スピリッツ

ウォッカ2点、ジン1点、ラム1点及びローズヒップ香味、クロモジ・生姜香味の製品、計6点の出品があった。ウォッカとジンは高品質で、それぞれの特徴がよく出ているとの評価が多かった。ラムは蒸留方法の改善で品質向上が期待されるとの意見があった。ローズヒップ、クロモジと生姜を使ったハーブ系のスピリッツは個性的な製品と評価された。

6 リキュール

79点の出品があり、昨年より16点増加した。

梅酒、薬味酒及びその他のリキュールに分けて評価した。また、原料、アルコール分及びエキス分を表示し、製品のままと原則としたが、3倍希釈を希望した1点（その他のリキュール）は、製品のままと3倍希釈の両者を用いて評価した。

(1) 梅酒

40 点の出品があり、昨年より 6 点増加した。オーソドックスな梅酒の他、ブランデー、清酒、単式蒸留焼酎などをベースにしたもの、蜂蜜、黒糖、シソを用いたもの、樽で熟成させたもの、果肉を含んだ濁りタイプなどバラエティーに富んだ製品が出品された。ベースの酒類やタイプにかかわらず、甘味・酸味のバランスが取れて、梅の香りを活かしたものが良好な評価を得た。一部、漬け込み期間が長すぎて、種のえぐみが出ていると指摘されるものもあった。また、アルコール分の低いものは、抽出が十分に行えないとの意見もあった。

本年の特徴として、従来、清酒ベースの梅酒は、清酒の老香が問題とされていたが、品質が大きく向上しているとの意見が多くあった。オーソドックスな梅酒、ブランデーベースのものだけでなく、清酒ベース、単式蒸留焼酎ベースの梅酒にも高い評価を得たものがあった。

(2) 薬味酒

昨年より 1 点多い 3 点の出品があった。生薬の特徴をよく活かしたものが良好な評価を得た。

(3) その他のリキュール

発泡性のもの 1 点を含む 36 点の出品があり、昨年より 9 点増加した。昨年に引き続きオーソドックスなカクテル用タイプの出品はなかった。

スタチやユズなどの柑橘類、リンゴ、梨、桃、パッションフルーツ、ブルーベリーなどの果実を用いたもの、コーヒー、紫蘇、紫芋を用いた特徴的な色のもの、また、アルコール分 20~25 度と高めで、エキス分が低い(2 度台)ものから、希釈して飲まれることを想定した高エキス分(20 度以上)のものまで、幅広い製品が出品された。品質的には、高く評価されたものがある一方、一部、原料の特徴が出ていない、ベースの酒類の欠点が出ているなど、改善の余地が指摘されたものもあった。香りが劣化しやすい原料の場合は、製造方法に工夫が必要であるとの意見もあった。

スタチ、シークワサー、ユズ、ブルーベリー、やまもも、梅を原料にしたものの中に、原料の香味の特徴がよく出ている、色もきれいで楽しめる、と高い評価を得たものがあった。