

第 45 回洋酒・果実酒鑑評会の審査結果について

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 19 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された。審査は、学識経験者、製造及び販売関係者、並びに国税庁・国税局及び当所の職員で構成する延べ 51 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 230 点（表 2）の出品があり、昨年（235 点）より 5 点減少した。ブドウを原料とする果実酒が 27 点、ウイスキーが 7 点減少したが、梅酒が 21 点増加し、その他、若干の増減があった。

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（様式 1 及び 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、様式 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 79 点、その他の果実酒 3 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）無添加のワインは、今年は出品されなかった。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

39 点の出品酒のうち、単一品種で出品の多かったものは、シャルドネ 10 点、甲州 10 点で、その他、セイベル 9110 が 2 点、リースリング及びその交配品種 4 点、デラウェア 2 点、ケルナー 2 点、ミュラー・トゥルガウ、トラミーナ、バッカス、ナイヤガラ、

ポートランド各1点、複数品種をブレンドしたものは4点であった。また、シュール・リー、樽発酵・樽熟成やスパークリングワインも出品された。

日本の白ワインの主流品種である甲州、シャルドネの他、ドイツ系品種を用いたものに、香味の特徴がよく出て、バランスもよいと高く評価されたものが多くあった。

新酒：セイベル9110が2点、デラウェア2点、甲州、シャルドネ、ポートランド各1点、計7点の出品があった。本年は、地域によっては9月に雨が多かったが、西日本は8~9月の天候は順調であった。出品酒の中では、新酒らしい、フルーティでフレッシュ感のあるものが高く評価された。

1,260円以下：シャルドネとブレンドの2点の出品があり、価格を考えると良好な酒質と評価された。

1,260円超2,625円未満：甲州8点、シャルドネ3点、リースリング及びその交配品種4点、ケルナー2点、ミュラー・トゥルガウ、トラミーナ、バッカス、ナイヤガラ各1点及びブレンド3点、計24点の出品があり、白ワインではこの価格帯の出品が多かった。一部、樽香が強すぎてワインが負けている、味が平板との指摘を受けたものもあったが、全体的に、欠点は少なく、良好な酒質のものが多いと評価された。シャルドネやシュール・リーの甲州、また品種の特徴をよく活かしたドイツ系品種（リースリング、バッカス、ケルナー）のワインなどが高く評価された。

2,625円以上：シャルドネ5点及び甲州1点、計6点の出品があった。酸化傾向が指摘されたものやコルク臭が指摘されたものもあったが、シャルドネの中には、参考酒の輸入ワインより高く評価されたものもあり、日本のシャルドネのレベルが向上していることを示した。

(2) 赤ワイン

35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A5点、メルロ5点で、この他ヤマブドウ及びその交配品種3点、カベルネ・ソービニヨン2点、ブラック・クイーン2点、キャンベル2点、巨峰、レンベルガー、ピノ・ノアール各1点の出品があった。複数品種のブレンドは13点であった。大きな欠点のあるものは少なかったが、一部、フェノール臭や未熟な原料ブドウに起因する植物的な香りなどの問題が指摘されたものもあった。また、ヤマブドウ及びその交配品種のなかには、特徴的な香りと酸味がストレートに出ているものがあり、もう少し飲みやすい方がいいとの意見があった。一方、新酒以外の各価格帯で、外国産の参考酒と同等、またはより高い評価を受けたものもあり、国産赤ワインのレベルの向上がうかがわれた。

新酒：キャンベル・アーリー、マスカット・ベリーA及びブレンド各1点、計3点の出品があった。微生物管理の不十分さが指摘されたものもあったが、キャンベル・アーリーのフルーティさを活かしたものが良好な評価を得た。

1,260円以下：ブレンドが2点出品され、マスカット・ベリーAを用いた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A3点、メルロ3点、ヤマブドウ及びその交配品種2点、ブラック・クイーン2点、巨峰、キャンベル・アーリー、レンベルガー各1点及びブレンド3点、計16点の出品があった。一部、微生物管理、特に野生酵母によるフェノール臭や原料ブドウの熟度の問題が指摘されたものがあり、輸入の参考酒には凝縮感の点が及ばないとの意見があった。一方、この価格帯は国産ワインの中心となる位置にあり、全般に見るとレベルが向上していると評価された。ヨーロッパ系品種のメルロだけでなく、国産品種のマスカット・ベリーAやブラック・クイーンを熟成させたものにも高く評価されたものがあった。

2,625円以上：メルロ2点、カベルネ・ソービニヨン2点、マスカット・ベリーA1点、ピノ・ノアール1点、ヤマブドウ交配品種1点、及びブレンド7点、計14点の出品があった。一部、植物的な香りが目立つものや、無理に強く醸していると指摘されたものもあったが、総じて、プレミアムワインとしての複雑さ、力強さを備えていると評価された。なかでも、カベルネ・ソービニヨンやヨーロッパ系品種のブレンドの中に高く評価されたものがあった。

(3) ロゼワイン

マスカット・ベリーA、巨峰、セイベル系、ヤマブドウ交配品種及びブレンド各1点、計5点の出品があった。ロゼはもう少し色合いの美しさを楽しめた方がよいという意見があったが、巨峰のブラッシュやスパークリングの新酒が良好な評価を受けた。

(4) その他の果実酒

温州ミカン2点と梨1点、計3点の出品があった。ミカンは特徴がよく出ており、梨ワインは特徴が少ないものの、飲みやすいと評価された。

2 甘味果実酒

ブルーベリー、ヤマモモ、梅を発酵させた製品、ブドウ原料のワインと果汁を用いた製品、オーソドックスなタイプのスイートワイン、ブランデーを添加して熟成させたフォー

ティファイドワイン、薬草などを浸漬させたフレーバードワイン、計 16 点の出品があった。マンゴーやカシスの果汁を加えたものは、ケーキのような味という意見もあったが、果実感がよく出ているという意見が多く、高く評価された。その他、スイートワインやフレーバードワインに高い評価を得たものがあったが、オーソドックスなスイートワインには、もう少し香りに特徴があっても良いのではないかという意見もあった。

3 ウイスキー

昨年より 7 点少ない 17 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、参考酒のスコッチウイスキーと比較してジャパニーズウイスキーは、熟成感や味わいの丸さに特徴があると評価された。また、ジャパニーズウイスキーは比較的個性が少ないと言われるなかで、ピート香のしっかりしたものや、プレーンな樽で熟成させ原酒の個性を活かしたものなど、特徴的なウイスキーも出品された。

2,100 円未満 : 5 点の出品があった。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 : 6 点の出品があった。香味の豊かなものが多く、コストパフォーマンスが高いと評価された。

4,200 円以上 : 6 点の出品があった。香りが豊かで、厚みや複雑さのあるしっかりした酒質で、フルーティな香りのあるもの、樽熟成の特徴の強いもの、原酒の個性を活かしたものなど、それぞれの製品に個性があると評価された。

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 円未満と、4,200 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、昨年より 2 点多い 8 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、ブレンド技術が良好で、4,200 円以下の価格帯は熟成

感や香りの華やかさには乏しいものの、バランスがよく、飲みやすいものが多いと評価された。4,200円以上の区分のものは、熟成感があり、香りが豊かで、参考酒のコニャックと比較しても遜色ないと評価されるものがあった。また、近年注目されているグラッパタイプの粕取りブランデーと、ホワイトブランデーも出品された。

リンゴと梨のブランデーは、樽熟成の特徴が強く出ていると評価された。

5 スピリッツ

ウオッカ2点、ジン2点及びラム1点、計5点の出品があった。ウオッカは口当たりが良く、ジンは特徴香がきれいに出て、高品質であるとの意見が多くあった。ラムは色の濃さの割に熟成香がおとなしいとの意見もあったが、特徴が良く出ていると評価された。

6 リキュール

100点の出品があり、昨年より21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、製品のままを原則としたが、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

61点の出品があり、最近の梅酒・和リキュールブームを反映して、昨年より21点と大幅に増加した。オーソドックスな梅酒の他、ブランデー、ラム、清酒、米・麦・甘藷などの単式蒸留焼酎をベースにしたもの、蜂蜜、黒糖などを用いたもの、ユズ、レモン、緑茶を加えたもの、樽で熟成させたもの、果肉を含んだ濁りタイプなど、創意工夫を凝らしたバラエティーに富んだ製品が出品された。

オーソドックスな梅酒では、梅の香りが活かされ味わいのバランスがとれたものが、高く評価された。単式蒸留焼酎、ブランデー、ラム、清酒などを用いたものは、一部に単式蒸留焼酎の後留臭や清酒の老香など、ベースの酒類の欠点が目立つものもあると指摘されたが、ベースの酒類と梅の香りが調和したものが高く評価された。緑茶や柑橘類を用いた梅酒には、新しいタイプでおもしろいという評価と、梅酒らしくない、もう少し香味の調整が必要などの意見があった。

(2) 薬味酒

本年は2点減少し、1点のみの出品で、生薬の香りと味わいの複雑さがあると評価された。

(3) その他のリキュール

オーソドックスなカクテル用タイプの2点を含む38点の出品があり、昨年より2点

増加した。発泡性の製品の出品はなかった。

スタチ、ユズ、カボスなどの柑橘類、リンゴ、桃、アンズ、イチゴなどの果実を用いたもの、コーヒー、赤紫蘇、紫芋を用いた特徴的な色のもの、ブランデーなどをベースに薬草を加えたもの、発芽玄米酒を使用したもの、トマトやニンジンなどの野菜を用いたものなど、幅広い製品が出品された。

品質的にも巾があるとの意見があり、原料の香りや特性を十分に表現できていないもの、ベースの酒類の欠点が出ているもの、味わいが単調なものがあるとの指摘があった。また、各地の特産品を原料とした製品が多いが、商品設計の段階でもう少し工夫が必要との意見もあった。一方、ユズなど種々の柑橘類を用いたリキュールには高い評価を得たものが多く、日本の伝統的なリキュールである梅酒に匹敵する品質との意見があった。このほか、オーソドックスなカクテル用リキュール、ヤマモモ、リンゴ、カリンなどの香味を活かした製品、トマトや野菜のカクテル、ブランデーと薬草等を用いたものなどが高く評価された。