

日本ワインコンクール'22

金賞は24銘柄

「日本ワインコンクール2022」の審査結果がこのほど発表された(関連記事は8月5日号既報)。

マンズワインは最多6アイテムが金賞。欧州品種系赤部門金賞で部門最高賞の「ソラリス千曲川メル

ロ12018」は、長野県小諸市大里地区の自社管理及び契約栽培のメルローを使用。この地でいち早く欧州系ブドウの栽培を開始し、樹齢は30年以上のものも含む。

欧州品種系白部門金賞で

部門最高賞は熊本ワインファーム「菊鹿シャルドネ樽熟成2019」。ステンレストンクで発酵後、フレンチオーク主体で樽熟成。国内改良等品種赤部門では、井筒ワイン「NACマスカット・ベリーA」(遅摘

み)2019)が金賞で部門最高賞。「弊社3アイテムのワインが金賞を頂き、この上ない喜び。契約栽培者と自社農場で丹精を込めて育てた良質ブドウと、長年培ってきた醸造設備と技術がかみ合った結果。これからもワイン用ブドウ栽培に適した信州桔梗ヶ原の自然条件を生かして、よりおいしいワイン造りを目指す」(井筒ワイン塚原嘉章代表取締役)。

甲州部門では盛田甲州ワイナリー「シャンモリ柑橘香 勝沼甲州2021」が金賞、部門最高賞、コストパフォーマンス賞を受賞。品種香を最大限に引き出すため特別に栽培した甲州種を使用。

極甘口部門は、マンズワイン「ソラリス千曲川信濃リースリングクリオ・エクストラクション」が金賞・部門最高賞。通常の3倍近い原料を使い、品種の特長を存分に引き出した濃厚な味わい。

スパークリングワイン部門は三和酒類(安心院葡萄酒工

房)「安心院スパークリングワイン」が金賞・部門最高賞。同ワインの部門最高受賞は7回目。「誰



もがスパークリングワインと想像すると思う。だが、冷涼な地域だからこそ造れるという考えを覆しているのが弊社のスパークリングかもしれない。驚きを与える品質へのチャレンジを進める(古屋浩二工務長兼ワインヤードマネージャー)。

賞はコンクール初。(小倉泉弥)

カテゴリー	賞名	銘柄	会社名等
欧州品種系 赤	金◎	ソラリス 千曲川 メルロー	マンズワイン
	金	サントリーフロムファーム 登美 赤 2017	サントリー
	金	ソラリス 小諸 メルロー	マンズワイン
	金	ソラリス ラ・クロワ	マンズワイン
	金	ソラリス マニフィカ	マンズワイン
	金	シャトー・メルシャン 梔子シラー	メルシャン
	金	ミュゼドゥヴァン リミテッド塩尻メルロー 2020	アルプス
	金	DOMAINE HIROKI ルヴェ デュ ソレイユ 2020	ヴィニョブル安曇野
欧州品種系 白	金◎	菊鹿シャルドネ 樽熟成2019	熊本ワインファーム
	金	ソラリス 千曲川 ソーヴィニヨン・ブラン	マンズワイン
	金	NAC シャルドネ[樽熟]2020	井筒ワイン
	金	TOMOÉ シャルドネ待月 2020	広島三次ワイナリー
	金	"シャトー・マルス 穂坂日之城シャルドネ プライベート・リザーブ 2019"	本坊酒造(マルス山梨ワイナリー)
	金	久住シャルドネCatwalk 2019	久住ワイナリー
	金	余市ハーベスト ケルナー スペシャル キュヴェ 2019	北海道ワイン
	金	安心院ワイン アルバリーニョ	三和酒類(安心院葡萄酒工房)
	金◎	NAC マスカット・ベリーA[遅摘み] 2019	井筒ワイン
	国内改良等品種 赤	金CP	NAC マスカット・ベリーA 2021
金		岩の原葡萄園 ヘリテイジ 2019	岩の原葡萄園
金◎CP		シャンモリ 柑橘香 勝沼甲州 2021	盛田甲州ワイナリー
甲州	金	キュリアス タイプOR	蒼龍葡萄酒
	金	勝沼甲州樽発酵	シャトレゼベルフォーレワイナリー
北米系等品種 赤	銀◎CP	北海道限定 おたる キャンベルアーリ赤 2020	北海道ワイン
北米系等品種 白	銀◎CP	ナイヤガラ甘口 2021	ぶどうの郷山辺
"欧州・国内改良品種等ブレンド白"	銀◎	ソラリス ル・シエル	マンズワイン
極甘口	金◎	"ソラリス 千曲川 信濃リースリングクリオ・エクストラクション"	マンズワイン
ロゼ	銀◎	"北島ヴィンヤード ツヴァイゲルト&ピノ・ノワール ロゼ 2019"	北海道ワイン
スパークリング	金◎	安心院スパークリングワイン	三和酒類(安心院葡萄酒工房)

◎部門最高賞、CPコストパフォーマンス賞

第一アルコール、原料アルコール価格改定

メルシャンのグループ会社第一アルコールは、11月1日出荷分以降から原料用アルコールの価格改定を行う。

2016年以降、原料用アルコールの主原料である粗留アルコールの価格は上昇基調にあり、21年年初から世界的なアルコール需要の高まりを受けて高騰が継続。燃料費、

容器包装費、物流費なども上昇しており原料アルコール事業を取り巻く環境は厳しい状況が続いている。各種コストの上昇

分を吸収すべく、生産性の向上や諸経費削減等による経営の効率化に努めてきたが、6月1日出荷分から原料用アルコールの価格改定を実施している。

今回、長引く原料価格の高騰を受け、自助努力のみで各種コスト上昇分の吸収は難しいと判断し、価格改定を行う。対象は、酒類用・工業用原料アルコール全製品。価格改定率は25%以上(現行販売価格に対する値上げ幅)。

価格改定を実施している。

(〇)