

JWC2026「審査会を振り返っての講評」

[2026 のトピックス]

最初に、今回のコンクールの審査結果の、トピックス的な事柄について、紹介させていただきます。

【一つ目】今回のコンクールは、全国35都道府県の158ワイナリーからのエントリーとなりました。35都道府県からの出品は過去最多、過去2番目に多い出品数となります。

【二つ目】欧州系品種赤の部門でグランドゴールド賞は欧州系品種赤部門で2点、欧州系品種白部門で1点、甲州部門で1点の受賞がありました。

【三つ目】本年度より新設したオレンジワイン部門において、39点とオレンジワインとして過去最多の出品がありました。

【部門別個別講評】

【欧州系品種 赤】

- ・221点の出品があり、グランゴールド賞2点、金賞9点、銀賞32点、銅賞50点が選ばれました。
- ・昨年に引き続きこの部門でグランドゴールド賞の受賞は欧州系品種の赤ワインのレベルが世界基準に匹敵するものであることを示している結果であると考えられました。
- ・出品ワインは、メルロー主体のバラエタルワインが101点あり、その他、ピノ・ノワール、ツヴァイゲルトレーベ、シラー他原料のものなどが出品されました。出品ワインのヴィンテージは2017年から2025年で、2022年から2024年のワインが主体でした。
- ・グランドゴールド賞受賞したワインはメルロー主体のワインとメルローおよびカベルネ・フランをブレンドしたワインであり、いずれもメルローが持つ品種の特徴が十分に表現された申し分ない出来栄でした。メルロー主体のワインは優れた果実味と滑らかなタンニンのバランスが素晴らしく、長い余韻が特徴のワインでした。まさに今が飲み頃のワインでした。一方で、メルローとカベルネ・フランがブレンドされたワインはカベルネ・フランの持つしっかりとしたタンニンが上手にブレンドされ、熟成のポテンシャルが十分にうかがえるワインでした。
- ・金賞を受賞した9点は、メルロー、プティ・ベルドー、ツヴァイゲルトレーベ、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、カベルネ・フランと、非常にバラエティに富んだ品種構成となりました。
- ・金賞を受賞したプティ・ベルドーは、完熟したブドウ由来の豊かな果実味と熟成感が表現されていました。また、酸味が先行しやすい傾向のあるツヴァイゲルトレーベにおいても、ブドウの熟度が高く、口中でのまろやかさが際立っていました。近年の気候変動によるブドウ成熟度の向上を強く感じさせる品質でした。さらに、カベルネ・ソーヴィニヨンおよびシラーは、それぞれの品種特性が明確に表現されながらもバランス良く仕上げられていました。カベルネ・フランは2点が金賞に選出され、いずれも品種由来の

華やかな香りと個性が際立ち、品種の魅力を存分に楽しめるワインでした。

- ・また、金賞受賞ワイン以外にも高品質なワインが数多く見受けられました。いずれも赤ワインとして十分な色調の強度と充実した味わいを備えており、各ワイナリーにおける栽培から醸造、熟成の技術が向上していることが感じられました。また、日本国内の各地域において気候条件に適した品種選定が進み、それぞれの品種で高品質なワインづくりが行われていることが示唆されました。
- ・欧州系品種赤ワイン部門においても、日本ワインの多様性と広がりが改めて示されており、消費者は幅広い味わいを楽しむことができると考えられます。

【欧州系品種 白】

- ・202点の出品があり、グランゴールド賞1点、金賞13点、銀賞30点、銅賞38点が選ばれました。シャルドネの出品数は109点、ソーヴィニヨン・ブラン27点、ケルナー8点、リースリング6点、アルバリーニョ4点、ゲウエルツトラミネール3点、ミュラー・トゥルガウ2点、その他の品種、ブレンド品の出品があり、2025年のヴィンテージのものが多くみられましたが、シャルドネにおける樽を使用したものでは2024や2023の物も多くみられました。
- ・グランドゴールド賞のケルナーは、2021年産のもので、ブドウ由来の芳香性のある香りと白い花やプラムのような香りが相まって、口中の豊かな味わいとバランスが秀逸で、余韻も長く、熟成感というよりも若々しさの中に果実の風味が溢れていることが評価されました。
- ・シャルドネの金賞受賞ワインは8つあり、7つは樽を使用したもの、1つは樽を使用していないものでした。全体に品種香が明確に感じられ、樽を使用したものは樽とのバランスが良いものが選ばれました。ソーヴィニヨン・ブランから3点が金賞に選ばれましたが、品種の特性がありながら、穏やかでバランスの良いものが選ばれました。ケルナーからは2点が選ばれましたが、非常にきれいなケルナーらしい芳香性と、適度な酸味とほのかな甘みを感じられるバランスが評価されました。
- ・シャルドネでは2025年は全体的に品種香が穏やかでしたが、樽の使い方をうまく調整したものが多くみられ、醸造技術の向上が感じられました。また、樽を使用していないものの中でも高品質のものがみられ、ブドウの品質の向上を感じられました。
- ・ソーヴィニヨン・ブランは全体的に良いものが多くみられました。以前は華やかで個性的なワインが高い評価を受けてきましたが、国際的な評価の変化もあり、食事に合う、穏やかでバランスの良いものも高く評価されました。
- ・ケルナーは、グランドゴールド以外は、2024年産と2025年産となっており、健全なつくりで、品種特徴がよく現れた良品が多くみられました。
- ・アルバリーニョは、全て2025年産であり、フレッシュで柑橘系の香りの品種特徴をもった辛口の良品が多く、すべて銀賞か銅賞を獲得しました。ソーヴィニヨン・ブランに続き、爽やかな辛口ワインとしての日本でのアルバリーニョの存在感が上昇しているものと考えられます。

【国内改良品種等 赤】

- ・ 130 点の出品があり、金賞 4 点、銀賞 16 点、銅賞 22 点が選ばれました。
- ・ 品種別出品数では、マスカット・ベリーA が 80 点と最多で、続いてヤマブドウ系等が 14 点、主要品種として 16 種が見られ、多様な品種よりワインが国内で製造されている傾向がみてとれました。
- ・ ヴィンテージ別では 2025 年が 46 点、2024 年が 42 点、2023 年が 28 点であり、前年の出品が多い傾向がみられました。
- ・ 2025 年は高温傾向が続く年であったが、各ワイナリーの努力により全体に調和のとれたものが多いと思われました。
- ・ 金賞受賞ワインは 4 つあり、すべてマスカット・ベリーA でした。そのうちの 2 点は樽を使用しないノン・バレルのワインでした。
- ・ 部門最高賞のワインは 2025 年のノン・バレルのワインで、マスカット・ベリーA の上品な果実香と濃厚な味わいのバランスに優れた一品でした。次点のワインは 2024 ヴィンテージの樽熟したものであり、華やかな果実香と樽由来の香味が調和した飲みごたえのあるワインでした。
- ・ 最多品種であるマスカット・ベリーA では、フレッシュ感を前面に打ち出したタイプは少なく、完熟したブドウから落ち着いた深みのあるワインを造られ樽またはチップを使用して熟成しているものが多い傾向が認められました。全体的にクリーンな造りであり、樽・オークチップを使用したものはそのニュアンスに調和が取れているものが多くみられました。
- ・ マスカット・ベリーA 以外の品種において、酸や渋み（野性味）が適度に抑えられ、エレガントで良い個性を持ったものもみられました。

【国内改良品種等 白】

- ・ 21 点の出品があり、銀賞 3 点、銅賞 6 点が選ばれました。
- ・ 主要品種はレッド・ミルレニウム、セイベル 9110、ローズ・シオター、信濃リースリングなどがありました。
- ・ 部門最高賞は 2025 年のレッド・ミルレニウムで、華やかな果実香をもち、甘口でありながら、酸味とのバランスが秀逸なワインでした。
- ・ その他の銀賞ワインもセイベル 9110、ローズ・シオターのそれぞれの特徴をうまく表現されたワインで、このカテゴリーの将来性が感じられるものでした。

【甲州】

- ・ 105 点の出品があり、グランゴールド賞 1 点、金賞 4 点、銀賞 14 点、銅賞 25 点が選ばれました。
- ・ 2025 年ヴィンテージが主体で、67 点の出品がありました。そのうち樽を使用していないものが 53 点で、グランゴールド賞受賞ワインはこの中から選ばれました。香り豊かで、

いきいきとしてかつ凝縮感があり、味わいに厚みのある鮮やかなワインであり、甲州のオリジナリティーを感じながら、ワインとして高いレベルで調和した素晴らしいワインでした。

- ・金賞に選ばれたワインは、凝縮感、厚みがあり、かつなめらかさで切れ目のない味わいと繊細で調和のとれたワインなど、それぞれ甲州のオリジナリティーを感じながら、高いレベルで調和のとれた個性豊かなワインでした。
- ・銀賞に選ばれたワインも香り豊かで、凝縮感のあるワインが多く、この傾向は特に 2025 年産ワインにみられました。2025 年は多くの産地で、夏の降雨が少なく凝縮したブドウが収穫され、いくつかのワインにはフィニッシュにやや強めの渋みを感じるワインがありましたが、ワイン全体の香り、味わいが豊かで調和の取れたワインが多数ありました。また、2024 年産ワインにも果実香と樽が調和し豊かな味わいのワインがありました。
- ・今後も日本を代表するブドウ品種としてその魅力を世界に示せるよう、さらなる品質向上に期待したいと思います。

【北米系等品種 白】

- ・25 点の出品があり、金賞 1 点、銀賞 2 点、銅賞 6 点が選ばれました。
- ・デラウェア 10 点、ナイアガラ（一部サンセミヨンとのブレンド品を含む）14 点、ポートランド 1 点の出品がありました。2025 年のヴィンテージが 8 割を占めました。
- ・金賞のナイアガラは、2025 年産のもので、ブドウ由来の豊かな芳香性のある香りと程よい甘みと酸味のバランスが秀逸で、若々しいグレープジュースやキャンディを連想させる果実の風味が溢れていることが評価されました。
- ・銀賞受賞ワインはデラウェアから 1 点、ナイガラとサンセミヨンとのブレンド 1 点でした。デラウェアは、甘くジューシーな果実香にバランス良い口中のフィニッシュがあり飲みやすいワインでした。ナイアガラとサンセミヨンとのブレンドは、ナイアガラ由来の華やかな芳香とサンセミヨン由来のフレッシュな酸味のバランスが評価されました。

【欧州・国内改良品種等ブレンド 赤】

- ・13 点の出品があり、1 点が銀賞、4 点が銅賞に選ばれました。
- ・ヴィンテージは、2024 年が 5 点と最も多く、ノン・ヴィンテージが 3 点、2025 年が 2 点、2023 年、2022 年、2021 年が各 1 点でした。
- ・マスカット・ベリーA が第一原料品種となるワインが 5 点あり、最も多くみられました。
- ・部門最高賞は 2024 年産のマスカット・ベリーA 主体のブレンドワインであり、華やかな果実香に濃い色調、充実したボディを兼ね備えた飲みごたえのあるワインでした。

【欧州・国内改良品種等ブレンド 白】

- ・14 点の出品があり、銀賞 2 点、銅賞 3 点が選ばれました。
- ・使用されている品種は国内改良品種や甲州、欧州系の品種などがあり、各ワイナリーがそ

それぞれの品種の特徴を組み合わせる様々な取り組みを行っており、非常に興味深いワインが多数見られました。

- ・銀賞のワインはソービニオン・ブラン、甲州、シャルドネをバランスよくブレンドしたワインと、シャルドネとローズ・シオターをブレンドしたワインでした。いずれのワインもフレッシュな味わいの中にも、シャルドネをブレンドしたことで、やわらかく果実味豊かなワインを上手に表現したワインでした。

【オレンジ】

- ・39点の出品があり、金賞2点、銀賞7点、銅賞6点が選ばれました。
- ・そのうち甲州は19点出品があり、金賞が1点選ばれました。甲州以外では、欧州系品種白9点、国内改良系品種1点、北米系品種白8点、ブレンド2点出品があり、欧州系品種白のピノ・グリから金賞が1点選ばれました。
- ・審査では、甲州、それ以外の品種ともに、一定期間醸しを経たオレンジワインらしい香味特性を有し、かつ品種特性を生かした香り、味わいが調和したワインを高く評価しました。
- ・金賞に選ばれた甲州は、香り豊かで、凝縮感があり、甘さと酸のバランスが良く、ミドルパレットにふくらみと、フィニッシュに甲州らしい渋みを感じる調和のとれた素晴らしいワインでした。同じく金賞に選ばれたピノ・グリは、オレンジワインらしい琥珀色、華やかで香り豊か、凝縮感があり、やわらかさ、なめらかさ、丸みのある味わい、長いアフターテイストを持った素晴らしいワインでした。それぞれ品種特性を生かしつつ、オレンジワインとしての魅力を感じるワインが金賞に選ばれました。
- ・銀賞にもオレンジワインらしい香味を十分に有しているワインが多数みられました。
- ・日本ワインコンクールが、日本のオレンジワインのさらなる品質向上と消費拡大に寄与することを期待したいと思います。

【ロゼ】

- ・36点の出品があり、銀賞5点、銅賞9点が選ばれました。
- ・銀賞受賞ワインの中には、欧州系品種のブレンド品（2024年ピノ・ノワール及びツヴァイゲルトレーベ等）のほか、単一品種の2024年メルローおよび2025年MBAが選出されました。
- ・選出されたワインは比較的若いヴィンテージが中心でした。また、上位入賞には口の中の複雑味が重要な評価ポイントとなっており、欧州系品種を使用したロゼワインは銀賞受賞ワインの中でも高い評価を得ました。
- ・一方で、華やかな香りを有するMBAは、ロゼワインとしての生産に適しているとの意見もありました。
- ・日本ワインは全般的にエレガントなスタイルのものが多く、生産者がロゼワインづくりに積極的に取り組むことで、高品質なロゼワインの生産は十分可能であり、近年拡大し

ている低アルコール市場との親和性を活かすことで、日本国内におけるロゼワイン市場拡大の可能性があるとの意見も挙げられました。

【極甘口】

- ・12 点の出品があり、金賞 1 点、銀賞 4 点が選ばれました。
- ・品種はセミオン、甲州、信濃リースリング、ナイアガラ、マスカット・オブ・アレキサンドリアなどでいずれのワインも総じて素晴らしい味わいでした。
- ・金賞のワインのセミオンはすっきりとした味わいの中にも、甘味がしっかりとしている非常にバランスがよく醸造技術の高さが際立った逸品でした。
- ・銀賞のワインはリースリング・リオン、甲州、信濃リースリング、マスカット・オブ・アレキサンドリアのワインでいずれも品種の特徴香や甘味と酸味を余すところなく感じられるワインでした。

【スパークリング】

- ・68 点の出品があり、金賞 3 点、銀賞 11 点、銅賞 14 点が選ばれました。
- ・ビン内二次発酵を基本とした伝統製法で醸造されたものが、35 点出品されており、残り 33 点がカーボネーションを基本としたガス充填品でした。伝統製法のワインは、泡立ちが細やかで持続性が長く、ワイン自体が還元的に保たれており、よりフレッシュな印象であったものが多くみられました。ビン内二次発酵を行っていないものも、銀賞、銅賞として評価された素晴らしいものもありました。
- ・金賞を受賞したのは、シャルドネ 2024 年産とノン・ビンテージ 1 点ずつと、甲州の 2023 年産 1 点でした。ノン・ビンテージのシャルドネは、泡立ちが細やかで持続性があり、輪郭のはっきりした果実の香りが心地よく、生き生きした酸味とのバランスが取れた味わいでした。2024 年産シャルドネは、繊細な泡立ちで、程よい熟成感もあり、後半の味わいの程よい甘みが全体のバランスを構成していました。金賞を受賞した甲州のキュヴェは、フレッシュな柑橘系と甲州らしい白い果実香が感じられ、きれいな喉越しが秀逸でした。
- ・銀賞受賞ワインは、ガス充填のシャルドネ、シャルドネとピノ・ノワールブレンド、甲州、マスカット・ベリーA と甲州ブレンドにデラウエアが 1 点加わりました。それぞれ品種特性をもった香りが際立ち、やさしい泡立ちと飲みやすさが強みとなっていました。

【まとめ】

本年度の日本ワインコンクールでは、過去最多の都道府県から出品がありました。全国的にワイナリー数が増加する中、新規ワイナリーと既存ワイナリーが互いに研鑽を重ねることで、日本ワインの品質と多様性は着実に向上していることがうかがえます。

審査では、12 部門において品質とコストパフォーマンスに優れたワインを選出しました。いずれの部門でも、日本ワインの多様性と広がりが明確に示され、消費者の皆様

がより幅広い味わいを楽しめる状況にあることを、審査を通じて改めて確認いたしました。

20周年を機に創設したグランドゴールド賞は、従来の金賞をさらに上回る卓越した品質を有するワインに授与するものです。本年度は、これまで受賞例のあった欧州系品種部門に加え、甲州部門でも初めて受賞ワインが選出されました。これは、日本ワインのさまざまなカテゴリーにおいて品質レベルが大きく向上していることを示す結果だと考えています。

さらに、本年度から、製造方法を軸とした新たなカテゴリーとして、スパークリング、ロゼに続く第3の部門となるオレンジワイン部門を新設しました。初年度にもかかわらず、過去最多の出品があり、金賞2点を含む高品質なワインが選出されました。この結果からも、当部門においてワイナリーの高い技術力が発揮されていることが確認されました。

今後も本ワインコンクールが、ワイナリーの技術力や創意工夫によって生み出される日本ワインの高い品質と個性を見出し、国内外へ発信する重要な機会となることを期待しております。