

愛好家・専門家が選ぶ 日本で飲める最も美味しいワインを探す品評会  
第4回「日本で飲もう最高のワイン2014 ～テロワールから食卓へ～」

## 受賞ワインを発表！

### 7月15日(火)受賞ワインのテイasting会を開催

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役社長:瀬川 章)は、6月15日(日)、16日(月)に、ワイン品評会「日本で飲もう最高のワイン2014～テロワールから食卓へ～」の審査を行い、本日6月19日(木)に126本のメダル受賞ワインを発表いたしました。

**【特徴ある品評会】** 当品評会は、国産と輸入の区別なく、日本国内で飲めるワインの中から一番おいしいワインを探すことを目的としています。日頃よりワインを楽しむ愛好家の皆さまも審査に加わっていただくという点で大変珍しい形態で、60名の募集に対し150名を超える応募があり、回を重ねる毎にご支持をいただいております。

本年は、日本の葡萄品種である甲州とマスカット・ベリーAがOIV(国際ブドウ・ワイン機構)に登録されたことを機に、新たな賞(ベスト甲州 / ベスト・マスカット・ベリーA)を設けました。それを受け、日本のワイナリーからのチャレンジはこの2品種が多く、特にマスカット・ベリーAの出品数は昨年に比べ50%伸びました。輸入ワインにおいては、シャルドネやカベルネなどの国際的に知られた品種のみならず、産地固有品種のワインも増え、審査対象の幅が確実に広がっています。特に、スペインとイタリアからの出品数が昨年に比べ2倍を超え、昨今のバルのブームや居酒屋、立ち飲みなど、飲食業界の活性化ともリンクしていると思われまます。

**【本年の結果】** 今回の品評会には、計176本のワインが出品され、プラチナメダルを29個、ゴールドメダルを99個、シルバーメダルを67個進呈しました。<sup>(※1)</sup> さらにこの中から、各カテゴリーで最高得点を獲得した「ベストワイン<sup>(※2)</sup>」を、7月15日(火)に開催する「テイasting会」にて発表、表彰いたします。

過去のベストワインには、日本では未だなじみの薄かったブルガリア産やレバノン産ワインなどが選ばれ、新たな美味しいワインとしてご紹介することができました。今回も、出品された中から高得点を得た素晴らしいワインの数々を皆様にご提供いたします。約70種を飲み比べられる、希少なワインイベントとして、毎年ご好評をいただいております。

さらに、9月からは当社グループレストランやショップ等にて受賞ワインのフェアを開催し、今後もワイン文化の益々の発展と、生産者やワイン業界の技術・品質向上に寄与してまいります。

(※1) 専門家と愛好家が20点満点で評価し、平均点18点以上をプラチナメダル、16点以上をゴールドメダル、14点以上をシルバーメダルとします。

(※2) ゴールドメダル以上のワインのうち総合点が最も高いワインを「ベストワイン」、国産ワインのうち総合点が最も高いワインを「国産ベストワイン」、甲州ならびにマスカット・ベリーAを100%使用したワインの中から総合点が最も高いワインを「ベスト甲州」「ベストマスカット・ベリーA」として表彰いたします。



ワイン品評会 愛好家審査員(左)と専門家審査員(右)の様子(2014年6月)

◆第4回「日本で飲もう最高のワイン 2014」表彰式&テイasting会 開催概要◆

開催日:	2014年7月15日(火)
時間:	受付 18:30～ 表彰式(ベストワインの表彰)・テイastingパーティ 19:00～21:00
場所:	ホテル椿山荘東京 プラザ棟 5階 宴会場「オリオン」
料金:	お一人様 7,000円 グループ割引(3名様以上) お一人様 6,000円(税金・サービス料込み)
ご予約・お問合せ:	ホテル椿山荘東京 03-3943-1140 (9:00～21:00)



昨年のテイasting会の様子(2013年7月)

◆「日本で飲もう最高のワイン 2014」公式HP (<http://www.best-wine.jp/>)

◆メダル受賞ワインの詳細はHPよりご確認ください( <http://www.best-wine.jp/awards.html> )

**取材に関するお問い合わせ**

〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8  
藤田観光株式会社 広報部  
小宮山 誠・真田 誠二・北原 靖子  
TEL:03-5981-7703 / FAX:03-5981-7735