

平成 22 年度山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

恩田 匠・小松 正和・中山 忠博

Results of Sensory Evaluation and Chemical Analysis of Wines Presented to Yamanashi Wine Exhibition 2010

Takumi ONDA, Masakazu KOMATSU and Tadahiro NAKAYAMA

要 約

平成 22 年度の山梨県ワイン鑑評会には、県内ワイナリー54 社から 86 点のワイン（白ワイン 52 点、赤ワイン 31 点およびロゼワイン 3 点）が出品された。本鑑評会における出品ワインの化学分析と官能評価の集計を行った。白ワインでは、例年同様に辛口タイプの甲州種ワインの出品数が多かった。赤ワインの原料ブドウは、マスカット・ベリーA が多く、その他一部のものが欧州系醸造用品種であった。官能評価の結果は、良好な評点のものが多く、製造技術や貯酒管理技術の向上が認められた。

1. 緒 言

2010 年 4 月 17 日（土）、山梨市民会館（甲州市）において、山梨県工業技術センター、山梨県ワイン酒造組合および山梨ワイナリー協会の共催により、平成 22 年度山梨県ワイン鑑評会を開催した。本鑑評会は、県内で製造されたワインについて、官能評価と化学分析を行うことにより、県産ワインの品質や醸造技術の向上、ならびにワイン業界振興を目的として開催されるものである。

本鑑評会における官能評価の集計と、出品ワインの化学分析の結果について報告する。

2. 実験方法

2-1 出品酒

本鑑評会の出品ワインは、市販価格 2100 円（税込）以下の市販酒、あるいは貯蔵数量 200 リットル以上の蔵内酒で、各社で最も出荷量の多い製品となるものを出品対象としている。原料については、国産ブドウを主として、海外産濃縮果汁を用いたものの出品も認められる。平成 22 年度は、54 社から 86 点のワイン（白ワイン 52 点、赤ワイン 31 点、ロゼワイン 3 点）が出品された。

2-2 審査方法

官能評価には、東京国税局鑑定官室、山梨大学、ワイン酒造組合からの専門家および当センター職員を含む、14 名の審査員によって行われた。評点は、色調（清澄度）・味・香りを総合的に評価して、5 点法（1:秀, 2:優, 3:良, 4:可, 5:不可）により採点し、各審査員の平均点により、4 段階（ $A \leq 2.0$, $2.0 < B \leq 3.0$, $3.0 < C \leq 4.0$, $4.0 < D \leq 5.0$ ）にランク分けした。

2-3 化学分析

各出品酒について、比重（S.G.）、アルコール含量（Alc.）、エキス分（Ex.）、遊離亜硫酸（F-SO₂）、総亜硫酸（T-SO₂）、pH、総酸（T.A.）、吸光度（O.D.: 430nm, 530nm）、全ポリフェノール含量（Phe.）、有機酸組成（Cit., Tar., Mal., Suc., Lac., Ace.）を測定¹⁾した。

表 1 出品酒の内訳

	出品酒
赤ワイン	31
白ワイン	52
ロゼワイン	3
合計	86

表 2 原料ブドウの略号

白ワイン		赤・ロゼワイン	
K	甲州	PeV	プティ・ヴェルド
Ch	シャルドネ	MA	マスカット・ベリーA
SB	ソーヴィニヨン・ブラン	KaN	甲斐ノワール
De	デラウェア	AA	ベリー・アリカント A
KaJ	甲斐路	BQ	ブラック・クイーン
赤・ロゼワイン		Ky	巨峰
CS	カベルネ・ソーヴィニヨン	AD	アジロン・ダック
Me	メルロー		

表3 タイプ別平均審査点及び成分値

区分	出品酒	審査点 ¹⁾	クラス別点数 ²⁾				比重	アルコール v/v, %	エキス g/dL	総酸 ³⁾ g/L	pH	遊離亜硫酸 mg/L
			A	B	C	D						
赤ワイン	31	2.7	1	27	3	0	0.995	12.2	2.91	6.2	3.61	21
白ワイン	52	2.7	6	34	12	0	0.995	12.3	2.99	6.5	3.10	21
ロゼワイン	3	2.9	0	2	1	0	1.000	11.4	4.06	5.7	3.42	17
合計/総平均	86	2.7	7	63	16	0	0.995	12.2	3.00	6.3	3.29	21

区分	総亜硫酸 mg/L	色調 ⁴⁾		全フェノール mg/L ⁵⁾	クエン酸 g/L	酒石酸 g/L	リンゴ酸 g/L	コハク酸 g/L	乳酸 g/L	酢酸 g/L
		430 nm	530 nm							
赤ワイン	79	0.509	0.404	1965	0.6	1.2	0.5	1.1	2.6	0.6
白ワイン	81	0.020	0.052	459	0.7	1.9	1.9	0.7	0.2	0.3
ロゼワイン	132	0.164	0.125	1098	0.7	1.2	2.2	0.8	0.4	0.3
合計/総平均	82	0.201	0.181	1024	0.7	1.6	1.4	0.8	1.1	0.4

1) 評価: 1 (秀)、2 (優)、3 (良)、4 (可)、4 (不可)、2) ランク: A ≤ 2.0, 2.0 < B ≤ 3.0, 3.0 < C ≤ 4.0, 4.0 < D ≤ 5.0
3) 総酸: 酒石酸として、4) 赤ワインは5倍希釈、5) 没食子酸として

3. 結果および考察

3-1 出品概況

出品数は86点と、前年度からやや減少(前年度は92点)した。出品酒のカテゴリー別の数を表1に、出品されたワインの原料品種とその略号を表2に示した。

白ワインは52点の出品があり、その内訳は甲州種を原料としたものが48点、その他が4点であり、甲州種ワインが主体の出品構成であった。

赤ワインは、31点の出品があり、20点がマスカット・ベリーAで、その他が11点であった。ロゼワインは、3点出品された。

個別の醸造方法としては、樽貯蔵したもの7点、白ワインでシュール・リー製法によるもの8点、ノンボルドーで栽培した原料を用いたもの3点などが含まれた。

なお、図表には示さないが、例年どおり、ほとんどの出品ワインは、本県産のブドウを原料として用いており、県産の原料を重要視するメーカーの方針が推察された。

3-2 審査結果および分析結果

カテゴリー別の出品ワインの各種成分の平均値を表3に、各出品酒それぞれの化学分析値を表4に、官能評価の結果を表5に示した。白ワインは、特に甲州種ワインのエキスの平均値が2.65であることから、辛口タイプが主流となっている状況が認められた。

官能評価の結果は、Aランクが7点(8.1%)、Bランクが63点(73.2%)と、例年同様に比較的高水準であった。評点が低いワインは、酸化あるいは汚染微生物の影響による劣化、香味の不調和が指摘された。Dランクのものは、1点もなく、製造および貯酒管理技術の向上が認められた。

参考文献

- 1) 飯野 修一, 小松 正和, 中山 忠博: 山梨県工業技術センター研究報告, No.21, p.137-141 (2007)

表4 出晶酒と成分値

品番	品種 (比率の多い順)	年度	S.G.	ALC %vol	EX g/dL	F-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ mg/L	pH	TA g/L	O.D. nm		Phe. mg/L	Cit. g/L	Tar. g/L	Mal. g/L	Suc. g/L	Lac. g/L	Ace. g/L
										430 nm	530 nm							
1	MA, CS, KaN	2007	0.992	12.7	2.39	6	95	3.67	5.6	0.321	0.321	1383	0.5	1.1	0.6	0.9	3.0	0.5
2	MA, BQ, A	2008	0.994	11.3	2.50	16	107	3.49	7.0	0.399	0.346	1321	0.5	1.2	0.3	0.8	4.8	0.8
3	MA, Me	2009	0.993	12.2	2.50	14	128	3.66	5.6	0.372	0.365	1738	0.6	0.8	0.0	1.1	3.4	0.7
4	MA, CS	2008	0.993	12.8	2.68	15	63	3.63	5.3	0.645	0.576	2922	0.6	1.2	0.0	0.8	1.7	0.8
5	Me, MA, BQ	2006	0.993	11.9	2.42	35	172	3.61	5.3	0.217	0.237	1843	0.5	0.9	0.0	1.0	2.4	0.6
6	MA	2008	0.995	12.0	2.97	13	31	3.63	7.0	0.554	0.451	2472	0.8	1.3	0.0	1.8	2.7	0.3
7	MA, AA	2008	0.993	12.0	2.45	5	27	3.58	5.8	0.686	0.505	1937	0.3	1.3	0.0	1.1	2.7	0.5
8	KaN	2009	0.996	12.6	3.41	34	59	3.56	8.4	0.955	0.542	2548	1.7	1.1	3.5	1.2	0.9	0.0
9	CS, MA, その他	2008	0.993	13.2	2.78	30	115	3.43	6.1	0.945	0.682	2698	0.7	1.3	0.5	0.9	1.7	0.6
10	MA	2009	0.992	12.5	2.32	8	19	3.56	5.9	0.367	0.245	1332	0.6	1.0	0.0	1.2	3.1	0.5
11	MA, Me	2008	0.994	11.9	2.68	27	119	3.55	6.2	0.496	0.396	1818	0.5	1.0	0.0	1.1	2.8	0.6
12	BQ	2008	0.994	11.8	2.65	18	35	3.27	7.9	1.223	0.678	2278	0.4	1.8	0.0	1.0	3.1	0.7
13	MA	2007	0.994	12.3	2.78	6	29	3.70	6.4	0.517	0.445	1998	0.4	1.0	0.0	1.1	4.7	0.7
14	MA	2009	0.994	13.1	3.02	44	89	3.87	5.1	0.356	0.301	1815	0.6	1.0	0.0	1.1	2.9	0.7
15	Me, CS, Me, PeV	2007	0.993	12.6	2.63	26	83	3.63	5.9	0.361	0.343	2279	0.7	1.2	0.8	1.0	2.1	0.5
16	MA	2009	0.993	12.6	2.63	22	39	3.67	5.9	0.366	0.315	1345	0.4	1.0	0.0	1.2	3.2	0.6
17	BQ	2008	0.995	12.1	2.99	28	58	3.53	6.4	0.777	0.543	2894	1.2	1.2	0.6	0.8	2.0	0.5
18	AD	2009	0.994	11.1	2.45	13	53	3.62	6.6	0.224	0.241	1542	0.4	1.5	0.0	1.1	2.6	0.9
19	MA	2007	0.993	12.4	2.55	11	48	3.65	6.6	0.363	0.328	1673	0.5	1.1	0.0	1.1	4.6	0.9
20	MA	2009	0.994	10.8	2.37	11	66	3.92	4.7	0.328	0.304	1425	0.5	1.1	0.0	0.9	3.0	0.7
21	MA	2007	0.996	11.1	2.97	31	130	3.76	6.2	0.607	0.464	2264	0.6	1.0	0.0	1.2	3.9	0.6
22	MA, CS, BQ	-	0.994	11.8	2.65	32	230	3.62	6.4	0.566	0.450	2133	0.8	1.1	1.3	1.2	1.7	0.4
23	BQ	2007	0.993	12.7	2.65	0	24	3.20	7.1	0.815	0.625	2335	0.4	1.4	0.0	1.2	2.9	0.7
24	Me, MA	2008	0.993	13.5	2.86	22	102	3.61	5.8	0.531	0.430	2401	1.1	1.4	0.0	1.0	1.3	0.8
25	MA	2008	0.995	12.5	3.10	29	80	3.80	5.4	0.502	0.444	2339	0.6	0.8	0.0	1.1	3.0	0.4
26	MA, CS	2008	0.995	12.2	3.02	18	51	3.48	6.6	0.740	0.599	2309	0.9	1.3	1.4	1.0	1.3	0.3
27	MA	-	0.995	11.2	2.73	30	82	3.65	5.2	0.167	0.176	1214	0.4	0.9	0.0	0.8	3.1	0.6
28	AD	2009	1.013	10.6	7.23	15	69	3.16	8.6	0.243	0.182	1244	0.7	2.1	2.9	1.0	1.1	0.2
29	CS, KaN, その他	2008	0.994	12.6	2.89	22	55	4.07	4.2	0.413	0.463	2423	0.9	0.8	0.0	1.1	2.4	0.4
30	MA	2009	0.995	13.2	3.30	38	107	3.58	6.9	0.456	0.316	1679	0.7	1.1	3.4	1.2	0.2	0.2
31	MA, その他	2009	0.997	12.0	3.49	18	68	3.64	5.3	0.278	0.225	1306	0.6	0.7	0.4	0.9	2.8	0.3
32	K	2009	0.990	11.4	1.48	2	10	3.08	6.0	0.035	0.068	444	0.6	2.1	1.5	0.5	0.0	0.2
33	K	2009	0.990	13.6	2.13	34	94	3.11	7.4	0.037	0.087	766	0.7	2.4	1.7	0.8	0.0	0.4
34	K	2009	0.989	13.9	1.95	8	55	3.06	6.2	0.016	0.057	306	0.6	1.6	1.4	0.9	0.1	0.5
35	K	2009	0.990	13.0	1.95	9	44	3.13	6.8	0.022	0.051	294	0.7	1.6	1.9	0.7	0.0	0.2
36	K	2008	0.991	12.0	1.93	29	122	2.94	6.2	0.015	0.034	564	0.7	1.8	1.8	0.5	0.1	0.2
37	K	2008	0.990	12.9	1.93	43	78	3.03	6.5	0.011	0.035	339	0.7	2.7	1.4	0.5	0.3	0.2
38	K	2009	0.991	11.0	1.64	29	106	3.24	5.0	0.009	0.025	354	1.0	1.5	1.8	0.5	0.2	0.0
39	K	2009	0.991	11.9	1.90	43	95	3.09	6.7	0.019	0.047	457	0.8	2.1	1.8	1.0	0.2	0.2
40	K	2009	0.990	12.8	1.90	21	98	3.00	6.2	0.019	0.044	498	0.8	1.5	2.2	0.6	0.0	0.4
41	K	2008	0.990	12.4	1.77	6	51	3.14	5.9	0.084	0.167	541	0.8	2.2	1.6	0.6	0.2	0.3
42	K	2009	0.988	14.0	1.72	23	70	3.15	6.5	0.021	0.063	452	0.6	2.4	1.7	0.7	0.0	0.4
43	K	2008	0.992	12.2	2.24	28	82	3.02	6.9	0.011	0.032	398	0.6	2.3	2.2	0.7	0.2	0.2
44	K	2007	0.990	12.6	1.85	24	80	3.08	5.9	0.019	0.053	611	0.7	2.1	1.6	0.5	0.0	0.2
45	K	2008	0.992	12.1	2.21	22	62	3.21	6.8	0.013	0.039	350	1.0	2.3	1.4	0.5	0.2	0.4
46	K	2009	0.991	11.8	1.87	2	29	3.05	7.3	0.023	0.057	453	0.9	1.7	2.0	0.6	0.2	0.0
47	K	2009	0.989	14.1	2.00	23	81	3.16	6.5	0.019	0.047	402	0.8	2.1	1.7	0.8	0.0	0.5
48	K	2009	0.992	12.9	2.45	16	50	3.25	6.1	0.026	0.062	474	0.8	2.2	1.5	0.6	0.0	0.4
49	K, Ch	2009	0.993	12.5	2.58	14	74	3.01	7.2	0.019	0.047	392	1.2	1.9	2.3	0.5	0.6	0.4
50	K	2009	0.990	13.0	1.95	35	70	3.12	5.6	0.017	0.040	504	0.8	1.4	1.4	0.5	0.0	0.4

51	K	2009	0.995	10.9	2.65	17	57	2.94	8.3	0.011	0.026	274	0.9	2.4	2.5	0.4	0.1	0.0
52	K	2009	0.993	11.9	2.42	26	76	2.87	7.8	0.015	0.031	438	0.6	2.3	2.6	0.7	0.0	0.2
53	K	2008	0.992	12.3	2.26	8	53	3.22	7.5	0.020	0.053	355	0.7	2.0	2.1	0.5	0.0	0.4
54	K	2009	0.991	12.9	2.19	8	104	3.30	6.6	0.016	0.031	423	0.7	1.8	2.1	0.7	0.0	0.2
55	K	2009	0.992	13.1	2.50	26	91	3.20	6.1	0.014	0.034	435	0.7	2.0	1.6	0.7	0.0	0.3
56	KaJ	2009	1.005	11.0	5.28	35	122	3.89	5.6	0.012	0.037	455	1.2	1.1	1.5	1.1	0.8	0.2
57	K	2009	0.990	13.3	2.03	27	67	3.11	7.1	0.017	0.056	291	0.8	2.0	1.7	0.5	0.0	0.2
58	K	2009	0.993	12.9	2.71	14	99	3.08	6.0	0.016	0.041	428	0.7	1.6	1.7	1.0	0.0	0.2
59	K	2007	0.992	13.2	2.52	11	90	3.14	6.5	0.020	0.071	425	1.0	1.7	2.1	0.5	0.0	0.7
60	De	2008	0.992	12.2	2.24	14	75	3.24	7.3	0.022	0.072	428	0.7	1.7	3.4	0.9	0.2	0.1
61	K	2009	0.992	13.1	2.50	30	118	3.15	7.4	0.015	0.030	442	0.7	1.6	3.7	0.5	0.0	0.1
62	K	2009	0.990	13.7	2.16	16	82	3.10	6.3	0.031	0.075	612	0.8	1.8	1.6	0.8	0.0	0.3
63	K	2009	0.994	12.0	2.71	31	89	3.04	6.4	0.022	0.062	809	0.7	2.6	1.4	0.8	0.2	0.3
64	K	2009	0.993	12.6	2.63	18	71	3.14	5.7	0.020	0.051	538	0.6	2.2	1.7	0.5	0.2	0.0
65	K	2009	0.994	12.9	2.97	18	109	3.02	6.2	0.016	0.037	475	0.8	1.9	1.8	0.6	0.2	0.2
66	K	2009	0.994	12.5	2.84	5	48	3.03	7.3	0.017	0.041	335	0.8	1.6	1.7	0.7	0.0	0.3
67	K	-	0.993	11.7	2.37	35	82	3.47	6.2	0.018	0.046	482	0.8	2.1	2.2	0.9	0.6	0.2
68	K	2009	0.989	13.7	1.90	29	78	3.11	6.5	0.029	0.071	654	0.8	1.8	1.8	0.9	0.2	0.3
69	K	2000	0.994	12.6	2.89	12	135	2.44	6.6	0.022	0.090	482	0.5	1.8	1.5	0.7	0.0	0.3
70	K	2009	0.994	13.4	3.10	42	130	3.07	7.2	0.021	0.053	878	0.7	1.6	2.6	0.9	0.0	0.3
71	K	2009	1.000	10.8	3.93	26	125	3.14	5.0	0.028	0.071	885	0.8	1.6	1.3	0.7	0.0	0.4
72	K	-	0.998	10.8	3.41	22	131	3.13	5.0	0.012	0.054	494	0.9	1.2	1.0	0.4	0.7	0.3
73	K	2008	1.001	10.7	4.13	7	65	3.22	5.9	0.026	0.073	506	1.0	2.0	1.3	0.5	0.5	0.2
74	K	2009	0.993	12.9	2.71	11	65	3.04	5.6	0.018	0.046	393	0.5	2.1	0.0	0.8	1.5	0.4
75	K, その他	2009	1.000	10.4	3.80	18	106	2.92	5.9	0.012	0.036	353	0.8	2.1	1.7	0.4	0.0	0.2
76	K	2009	0.998	11.8	3.69	18	105	3.01	7.1	0.016	0.044	401	0.8	2.0	1.7	1.2	0.3	0.1
77	K	2009	0.999	11.3	3.80	18	55	3.25	5.7	0.014	0.033	286	0.8	1.6	1.7	0.5	0.0	0.6
78	K	2009	1.000	12.2	4.32	14	58	3.02	5.6	0.018	0.046	487	0.7	1.6	1.7	0.7	0.0	0.2
79	K	2008	1.001	12.2	4.58	17	78	3.09	5.7	0.012	0.037	307	0.7	1.7	1.7	0.5	0.0	0.0
80	K	2009	1.000	12.0	4.27	18	99	2.99	6.5	0.017	0.038	559	0.7	1.9	2.1	0.6	0.0	0.3
81	K	2009	1.002	13.1	5.10	69	114	3.31	4.7	0.019	0.047	501	0.4	1.6	0.0	0.9	1.7	0.3
82	De	2009	1.027	11.3	11.08	0	1	2.81	8.7	0.016	0.052	166	0.3	2.7	3.3	1.1	0.2	0.0
83	De	2009	1.027	8.9	10.38	10	73	2.78	9.6	0.013	0.041	291	0.5	2.7	4.6	0.5	0.2	0.0
84	MA	2009	0.993	12.6	2.63	26	87	3.67	6.5	0.360	0.257	1914	0.9	0.7	2.6	1.1	0.7	0.2
85	K, SB, Ch, AA	2009	0.994	13.4	3.10	18	118	3.09	5.4	0.029	0.041	491	0.7	1.5	1.6	0.7	0.2	0.3
86	Ky	2009	1.013	8.1	6.45	8	191	3.50	5.2	0.104	0.076	889	0.6	1.3	2.5	0.6	0.2	0.3

S.G.:比重、ALC.:アルコール分、EX.:エキス分、F-SO₂:遊離亜硫酸、T-SO₂:総亜硫酸、TA:総酸(酒石酸換算)、O.D.:色調、Phe.:全フェノール(没食子酸換算)、Cit.:クエン酸、Tar.:酒石酸、Mal.:リンゴ酸、Suc.:コハク酸、Lac.:乳酸、Ace.:酢酸

表5 出品酒の官能評価

品番	評点	ランク	標準偏差	コメント
1	2.8	B	0.70	香り他: 'I BMP, '未熟臭, '香り良好, '茎臭, '酸化臭, やや産膜臭, 酢酸エチル, やや酢酸エチル, アセトアルデヒド, 香り複雑 味: "バランス良好, '平坦, '良好, '辛口, '幅あり, '軽い, '酸化, 'ヒネ, 'あざさ, '果実味薄い, '雑味, 'クリーン
2	2.5	B	1.05	香り他: '酸化臭, '甘い香り, '品種香, '香り豊か, 'アロマ良好, 'ブレタノ臭, 'イオウ系臭, '梅香 味: "'酸味強い, '酸味強すぎる, '味薄い, '軽い, '果実味薄い, 'やや酸高い, '酸化, '余韻短い, 'ボディあり, '果実味あり, 'バランス良好, 'やや苦味, 'クリーン
3	2.4	B	0.85	香り他: '酸化臭, '甘い香り, '品種香, '香り豊か, 'アロマ良好, 'ブレタノ臭, 'イオウ系臭, '梅香 味: "バランス良好, 'タンニン, 'ボディあり, '幅あり, '酸味強い, 'やや酸化, '熟成感, '渋味まとまりあり, '濃縮感, '炭, '味薄い, '不潔感
4	2.4	B	0.51	香り他: 'マストの濃縮香, '色調濃い, '色調良好, '濃縮香, 'タンニン香, '香り不調和 味: "'ボディあり, "'濃い, "'品種特性, "'タンニン感, '濃縮感, 'バランス良好, '飲みやすい, '無難, '薄い, 'やや酸味
5	3.3	C	0.82	香り他: "'色調薄い, "'酸化臭, "'亜硫酸臭, '褐変, '色調に難, 'I BMP, '香り乏しい, '酢酸エチル, '香り豊か 味: "'薄い, "'品種特性, '渋味, 'フラット, '酸味しっかり, '雑味
6	2.7	B	0.62	香り他: "'品種香, "'香り良好, "'色調良好, '発酵香良好, 'イチゴ香, '亜硫酸臭, 'イオウ系臭 味: 'キレイ, '酸良好, '酸あり, '酸良好, '飲みやすい, 'しっかり, 'やや酸味うく, '渋味, 'あざさ, '軽い, '上品, '無難, '酸化, '加熱感
7	2.8	B	0.82	香り他: "'やや青臭い, "'色調濃い, "'フェノレ, 'ブレタノ臭, '色調良好, '香り複雑, '臭臭, '酸化臭, 'やや酸化臭, 'アセトアルデヒド, '酢酸エチル, '亜硫酸臭, '品種香, '果実香 味: "'味良好, "'酸化, "'バランス良好, '樽熟成過多, '微生物汚染, '加熱感
8	2.9	B	0.63	香り他: "'I BMP, "'未熟臭, "'茎臭, "'品種香, "'色調良好, '不潔臭, 'アセトアルデヒド, 'やや酸化, 'ややスパイシー, 'アロマ良好, '若い 味: 'バランス良好, '酸味強い, '酸味あり, '酸味うく, '酸味不足, '味薄い, 'バランス不良, '苦味, '良好
9	2.2	B	0.67	香り他: "'梅香, 'タンニン香, 'バニラ香, '色調良好, '香り弱い, 'やや産膜臭, 'やや酸化, 'カブロン酸, 'ダイアセチル, 'ややフェノレ, '果実香, '未熟臭, '茎臭, '香り複雑 味: "'バランス良好, "'ボディあり, '濃縮感, '香味調和, 'ふくよか, 'キレイ, '品種特性, '平坦, '雑味, '良好
10	2.6	B	0.61	香り他: "'色調薄い, "'I BMP, 'イオウ系臭, '品種香, '品種香強い, 'やや色調薄い, '酸化臭, 'タンニン香, 'エステル香, '香り良好 味: "'フレッシュ, "'味軽い, "'バランス良好, 'やや酸味強い, 'まとまりあり, 'キレイ, '後口雑味, 'やや硬い, 'フラット, '果実味あり, 'やや苦味, '味薄い, '無難
11	2.3	B	0.67	香り他: '香り低い, '色調良好, 'ブレタノ臭, 'フェノレ, 'ややI BMP, '酸化臭, '香り豊か, '香り高い, '蜂蜜香, '上品な香り, 'タンニン香, 'やや還元的 味: "'バランス良好, '平坦, 'ボディあり, 'やや幅あり, 'キレイ, '軽い, '軽いタンニン感, '無難, 'クリーン, 'スムーズ, 'やや苦味
12	3.4	C	0.63	香り他: "'色調濃い, "'品種香, 'イオウ系臭, '硫化水素臭, '未熟香, 'メルカプタン, 'ナッツ香, '焦げ臭, '酸化臭, '揮発酸, '容器臭, '不潔臭, '還元臭, '臭臭, '香り難, '青色強い 味: '酸化, '酸味しっかり, '酸味あり, '味濃い, '酸味強い, '酸味強すぎる, '酸味うく, '酸味低い, '加熱感, '品種の難しさ, '発酵不良
13	2.8	B	1.08	香り他: 'フェノレ強い, 'フェノレ, 'ブレタノ臭, '色調良好, '香り良好, 'アロマ良好, '香り複雑, '梅香, 'ほどよい梅香, '茎臭, '酢酸エチル 味: '梅クセ, '良好, 'ざらつき, '酸高め, '酸化, 'バランス良好, '味わい豊か, '軽い, 'やや味淡泊, '微生物汚染, 'タンニン感, '無難
14	2.9	B	0.44	香り他: "'色調薄い, "'品種香, 'イオウ系臭, '焦げ臭, '品種香強い, '品種香良好, 'アロマ良好, '還元臭, '香り難, 'ピーナッツ臭, '色調不良 味: "'味薄い, "'品種特性, '軽い, '丸い, 'バランス良好, '過熱感, '酸化, 'クリーン, 'スムーズ
15	2.3	B	0.70	香り他: "'色調薄い, "'バニラ香, '野菜臭, '未熟臭, 'I BMP, 'MLF香, '品種香, 'タンニン香, '梅香, '梅香良好 味: "'味薄い, "'バランス良好, '樽良好, 'まとまりあり, '梅クセ, '味に幅あり, 'バランス難, '酸味, '酸味やや強い, '渋味, '熟成感, 'タンニン感, '無難
16	3.6	C	0.40	香り他: "'色調薄い, '揮発酸, '香り不良, 'やや濁り, 'オレンジ色強い, '臭臭, 'プラム香, '紫蘇の香り, '酸臭, '還元臭, 'お茶の香り, '梅干しの香り 味: "'酸化, "'酸味強い, "'バランス良好, 'フラット, 'やや酸化, '酸味うく, 'ワインらしさ欠ける, '味薄い, '梅干の風味, '加熱感, '不潔感
17	2.4	B	0.93	香り他: "'色調濃い, "'品種香, '3MH, '色調良好, '果実香, 'ややI BMP, '品種特性良好, 'ナッツ香, '香り豊か, '香りやや難, '酸臭, '揮発酸, '焦げ臭, 'イオウ系臭, 'やや酢酸エチル, 'ユーカリ香 味: "'バランス良好, 'タンニン感, '加熱感, 'ボディあり, '口中に厚み, '丸い, '品種特性, '酸味良好, 'しっかり, '良好
18	3.0	B	0.79	香り他: "'色調薄い, "'品種香, '品種香高い, 'やや酸化臭, '果実香, '甘い香り, 'キャンディー香, 'クリーンな香り 味: "'品種特性良好, "'味薄い, '軽い, '酸味うく, 'やや酸高い, 'あざさ, 'やや渋味, '品種特性, '甘い香味, 'バランスに難
19	2.1	B	0.81	香り他: "'梅香, '色調良好, '香り良好, 'バニラ香, '樽熟香良好, '梅香強い, '熟成香, '品種香, '果実香, '香り豊か, 'ブレタノ臭, '揮発酸, '酢酸エチル, 'やや酢酸エチル, 'カブロン酸 味: "'味薄い, '良好, 'バランス良好, '味かたさ, '渋味強い, '酸味あり, '酸味強い, 'まとまりあり, 'まるやか, 'やわらかい, '調和良好, 'タンニン感
20	2.5	B	0.90	香り他: 'MC香, '酢酸エチル, '色調良好, 'やや産膜臭, 'アセトアルデヒド, '馬の汗臭, '梅香, '香り良好, 'フレッシュ, 'リンゴ臭 味: '軽い, '品種特性, '味薄い, '無難, 'キレイ, '飲みやすい, 'さわやか, 'バランス良好, 'ムレ, '加熱感, 'やや平坦, '良好
21	2.7	B	1.11	香り他: '酸化臭, 'フェノレ, '色調良好, '梅香, '亜硫酸臭, '硫化水素臭, 'イオウ系臭, '還元臭ブレタノ臭, '香り高い, '香り弱い 味: "バランス良好, '雑味, '酸高い, '厚みあり, '味強い, '熟成感, 'タンニン感, '微生物汚染
22	2.7	B	0.80	香り他: '茎臭, '未熟臭, 'I BMP, '野菜臭, '色調良好, 'アロマ良好, '果実香, '亜硫酸臭, '香り低い, 'やや酸化臭 味: '幅あり, '苦味, '品種特性, 'やや酸強い, '果実味, '味良好, '軽い, 'あざさ, '渋味, 'えぐ味, '旨味, '豊か, '良好, 'しっかり
23	2.8	B	0.92	香り他: 'フェノレ, '梅香, '色調濃い, 'ブレタノ臭, '薬品臭, '酸臭, '酢酸エチル, 'ややアセトアルデヒド, 'ターメリック臭, '茎臭, '未熟臭, '香り豊か, '香りクリーン 味: "酸味強い, '幅あり, 'やや渋味, '酸丸い, '酸味しっかり, '品種特性, 'あざさ, '香味不調和, '酸化, 'ヒネ, '落ち着いた味わい
24	2.3	B	0.70	香り他: '還元臭, '香り良好, 'I BMP, 'ピーマン香, '酸化臭, 'やや酸臭, 'タンニン香, 'カブロン酸, 'ユーカリ香, 味: "'香味バランス良好, '未熟, '品種特性, '果実味, 'やや甘味, '幅あり, '濃縮感, '熟成感, 'ややかたさ, '良好
25	1.9	A	0.84	香り他: "'梅香, "'品種香, '色調良好, 'バニラ香, 'アロマ良好, 'ミルクィー, 'ココナッツ香, 'バター香, 'チョコレート香, '香りキレイ, 'やや酸化臭, '落ち着きのある香り 味: "バランス良好, '良好, '幅あり, 'やや薄い, '酸味あり, 'やや酸かたい, '無難, '品種特性
26	2.0	B	0.83	香り他: "'I BMP, '色調良好, '品種香, '産膜臭, '還元臭, '甘熟臭, 'ベリー香, 'プラム香, '落ち着いた香り, '香り不調和, '香り低い 味: '味良好, 'バランス良好, 'タンニン感, '果実味, '残糖分あり, 'やや味薄い, '苦味, '後味良好
27	3.0	B	0.63	香り他: "'色調薄い, '香り乏しい, '色調薄い, '香り低い, '酸化臭, '品種香, 'やや酢酸エチル 味: "'味薄い, 'フラット, '香味バランス良好, '味おとなしい, '味ぼける
28	2.6	B	0.81	香り他: "'色調薄い, "'色調濃い, "'品種香 味: "'甘い, "'品種特性, '甘酸バランス良好, 'バランス良好, '果実味, '甘さうく, '味良好, 'まとまりあり, '飲みやすい, '味薄い, '酸弱い
29	3.0	B	0.72	香り他: "'未熟臭, '品種香, '茎臭, 'I BMP, '色調濃い, '色調薄い, '香り低い, 'アロマ良好, '熟成香, 'フェノレ, 'ややフェノレ, '香り豊か, 味: '良好, 'タンニン感, '熟成感良好, '品種香, '味に厚みなし, '甘味うく, 'やや酸化, '苦味, 'フラット, 'ヒネ, 'バランス良好, 'アルコール高い
30	2.7	B	0.49	香り他: '色調良好, 'アロマ低い, '香り低い, '未熟臭, '揮発酸 味: '若い, '酸味強い, '品種特性, 'やや酸化, '味キレイ, 'バランス良好, '無難, '軽い, 'フルーティ

品番	評点	ランク	標準偏差	コメント
31	3.0	B	0.58	香り他: '硫化水素臭', '還元臭, 色調薄い, メトキシピラジン, 香り弱い, メルカプタン, ガス臭, 生臭臭, ツナ缶の香り, 香り重い, 果実香, 品種香 味: '甘残る, 'フレッシュ, 幅あり, 甘さ, 甘い香味, 軽い, 良好, 軽やか, バランス不良, やや酸化
32	3.0	C	0.92	香り他: 'エステル香, ピンク色, 酸化臭, フェノレ, イオウ系臭, 亜硫酸臭, 酢酸臭, アセトアルデヒド, 甘酒臭, オレンジ香, エステル香, 香り高い, 香り良好 味: '苦味, '酸化, フレッシュ, 酸あり, やや渋味, 酸しつかり, やや熟成感, フラット, 味弱い, 渋味, 良好, バランス良好, ガス
33	2.7	B	0.84	香り他: '甘い香り, 'フェノレ, '亜硫酸臭, 酸化臭, 黄色強い, 褐色, 色調良好, 香り高い, 香り弱い, 発酵香良好, 香り良好, イオウ系臭 味: 'バランス良好, '渋味, '苦味, 'やや酸化, 'ヒネ, 厚みあり, 香味良好, 酸化, 辛口, キレあり, 酸高い, バランス不良
34	2.9	B	0.99	香り他: 'I BMP, '未熟臭, '香り良好, 茎臭, 酸化臭, やや産膜臭, 酢酸エチル, やや酢酸エチル, アセトアルデヒド, 香り複雑 味: 'バランス良好, '平坦, 良好, 辛口, 幅あり, 軽い, 酸化, ヒネ, あらさ, 果実味薄い, 雑味, クリーン
35	2.0	A	0.73	香り他: '酸化臭, '甘い香り, 品種香, 香り豊か, アロマ良好, プレタノ臭, イオウ系臭, 檀香 味: '酸味強い, '酸味強すぎる, '味薄い, 軽い, 果実味薄い, やや酸高い, 酸化, 余韻短い, ボディあり, 果実味あり, バランス良好, やや苦味, クリーン
36	2.8	B	0.70	香り他: 'アロマ良好, 'やや酢酸エチル, ブーク良好, I BMP, 亜硫酸臭, 香り良好, 還元臭 味: 'バランス良好, 'タンニン, ボディあり, 幅あり, 酸味強い, やや酸化, 熟成感, 渋味まともあり, 濃縮感, 炭, 味薄い, 不潔感
37	2.0	A	0.80	香り他: 'マストの濃縮香, 色調濃い, 色調良好, 濃縮香, タンニン香, 香り不調和 味: 'ボディあり, '濃い, '品種特性, 'タンニン感, 濃縮感, バランス良好, 飲みやすい, 無難, 薄い, やや雑味
38	3.1	C	0.77	香り他: '色調薄い, '酸化臭, '亜硫酸臭, 褐色, 色調に難, I BMP, 香り乏しい, 酢酸エチル, 香り豊か 味: '薄い, '品種特性, '渋味, フラット, 酸味しつかり, 雑味
39	2.9	B	0.91	香り他: '品種香, '香り良好, '色調良好, 発酵香良好, イチゴ香, 亜硫酸臭, イオウ系臭 味: '酸味強い, '酸味強すぎる, '味薄い, 軽い, 果実味薄い, やや酸高い, 酸化, 余韻短い, ボディあり, 果実味あり, バランス良好, やや苦味, クリーン
40	1.9	A	0.60	香り他: 'やや青臭い, '色調濃い, 'フェノレ, プレタノ臭, 色調良好, 香り複雑, 臭臭, 酸化臭, やや酸化臭, アセトアルデヒド, 酢酸エチル, 亜硫酸臭, 品種香, 果実香 味: '味良好, '酸化, 'バランス良好, 濃縮感過多, 微生物汚染, 加熱感
41	3.3	C	0.72	香り他: 'I BMP, '未熟臭, '茎臭, '品種香, '色調良好, 不潔臭, アセトアルデヒド, やや酸化, ややパイシー, アロマ良好, 若い 味: 'バランス良好, '酸味強い, '酸味あり, '酸味うく, '酸味不足, 味薄い, バランス不良, 苦味, 良好
42	2.0	B	0.58	香り他: '檀香, 'タンニン香, 'バナラ香, 色調良好, 香り弱い, やや産膜臭, やや酸化, カブロン酸, ダイアセチル, ややフェノレ, 果実香, 未熟臭, 茎臭, 香り複雑 味: 'バランス良好, 'ボディあり, 濃縮感, 香味調和, ふくよか, キレイ, 品種特性, 平坦, 雑味, 良好
43	2.8	B	0.86	香り他: '色調薄い, 'I BMP, 'イオウ系臭, '品種香, 品種香強い, やや色調薄い, 酸化臭, タンニン香, エステル香, 香り良好 味: 'フレッシュ, '味軽い, 'バランス良好, 'やや酸味強い, 'まともあり, 'キレイ, '後口雑味, 'やや硬い, 'フラット, '果実味あり, 'やや苦味, '味薄い, '無難
44	2.6	B	0.60	香り他: '香り低い, 色調良好, プレタノ臭, フェノレ, ややI BMP, 酸化臭, 香り豊か, 香り高い, 蜂蜜香, 上品な香り, タンニン香, やや還元的 味: 'バランス良好, '平坦, ボディあり, やや幅あり, 'キレイ, 軽い, 軽いタンニン感, 無難, クリーン, スムース, やや苦味
45	1.9	A	0.70	香り他: '色調濃い, '品種香, 'イオウ系臭, '硫化水素臭, 未熟香, メルカプタン, ナッツ香, 焦げ臭, 酸化臭, 揮発酸, 容器臭, 不潔臭, 還元臭, 臭臭, 香り難, 青色強い 味: '酸化, '酸味しつかり, '酸味あり, '味濃い, '酸味強い, '酸味強すぎる, '酸味うく, '酸味低い, 加熱感, 品種の難しさ, 発酵不良
46	2.9	B	0.69	香り他: 'フェノレ強い, 'フェノレ, 'プレタノ臭, 色調良好, 香り良好, アロマ良好, 香り複雑, 檀香, ほどよい檀香, 茎臭, 酢酸エチル 味: '檀クセ, '良好, 'ざらつき, '酸高め, '酸化, 'バランス良好, '味強い, '軽い, 'やや淡泊, '微生物汚染, 'タンニン感, '無難
47	2.4	B	0.78	香り他: '色調薄い, '品種香, 'イオウ系臭, 焦げ臭, 品種香強い, 品種香良好, アロマ良好, 還元臭, 香り難, ビーナッツ臭, 色調不良 味: '味薄い, '品種特性, '軽い, '丸い, 'バランス良好, 加熱感, 酸化, クリーン, スムース
48	2.5	B	0.60	香り他: '色調薄い, 'バナラ香, '野菜臭, '未熟香, I BMP, ML下香, 品種香, タンニン香, 檀香, 檀香良好 味: '味薄い, 'バランス良好, 檀香良好, まともあり, 檀クセ, 味に幅あり, バランス難, 酸味, 酸味やや強い, 渋味, 熟成感, タンニン感, 無難
49	2.8	B	0.98	香り他: '色調薄い, '揮発酸, '香り不良, やや濁り, オレンジ色強い, 臭臭, プラム香, 紫蘇の香り, 酸臭, 還元臭, お茶の香り, 梅干しの香り 味: '酸化, '酸味強い, 'バランス良好, 'フラット, 'やや酸化, 酸味うく, 'ワインらしき欠ける, '薄い, '梅干しの風味, 加熱感, 不潔感
50	2.4	B	0.68	香り他: '色調濃い, '品種香, '3MH, 色調良好, 果実香, ややI BMP, 品種特性良好, ナッツ香, 香り豊か, 香りやや難, 酸臭, 揮発酸, 焦げ臭, イオウ系臭, やや酢酸エチル, ユーカリ香 味: 'バランス良好, 'タンニン感, '加熱感, 'ボディあり, '口中に厚み, '丸い, '品種特性, '酸味良好, 'しつかり, '良好
51	2.6	B	0.88	香り他: '色調薄い, '品種香, '品種香高い, 'やや酸化臭, 果実香, 甘い香り, キャンディー香, クリーンな香り 味: '品種特性良好, '味薄い, '軽い, '酸味うく, 'やや酸高い, 'あらさ, 'やや渋味, '品種特性, '甘い香味, 'バランスに難
52	2.4	B	0.73	香り他: '檀香, '色調良好, '香り良好, 'バナラ香, 檀香良好, 檀香強い, 熟成香, 品種香, 果実香, 香り豊か, プレタノ臭, 揮発酸, 酢酸エチル, やや酢酸エチル, カブロン酸 味: '味薄い, '良好, 'バランス良好, '味かたさ, '渋味強い, '酸味あり, '酸味強い, 'まともあり, 'まるやか, 'やわらかい, '調和良好, 'タンニン感
53	2.3	B	0.92	香り他: 'MC香, '酢酸エチル, 色調良好, やや産膜臭, アセトアルデヒド, 馬の汗臭, 檀香, 香り良好, フレッシュ, リンゴ臭 味: '軽い, '品種特性, '味薄い, '無難, 'キレイ, '飲みやすい, 'さわやか, 'バランス良好, 'ムレ, 加熱感, 'やや平坦, '良好
54	2.3	B	0.75	香り他: '酸化臭, 'フェノレ, 色調良好, 檀香, 亜硫酸臭, 硫化水素, イオウ系臭, 還元臭, プレタノ臭, 香り高い, 香り弱い 味: 'バランス良好, '雑味, '酸高い, '厚みあり, '味強い, 熟成感, タンニン感, 微生物汚染
55	2.5	B	0.58	香り他: '茎臭, '未熟臭, I BMP, 野菜臭, 色調良好, アロマ良好, 果実香, 亜硫酸臭, 香り低い, やや酸化臭 味: '幅あり, '苦味, 品種特性, やや酸強い, 果実味, 良好, 軽い, あらさ, 渋味, えぐ味, 旨味, 豊か, 良好, しつかり
56	2.8	B	0.67	香り他: 'フェノレ, '檀香, 色調濃い, プレタノ臭, 薬品臭, 酸臭, 酢酸エチル, ややアセトアルデヒド, ターメリック臭, 茎臭, 未熟臭, 香り豊か, 香りクリーン 味: '酸味強い, '幅あり, 'やや渋味, '酸丸い, '酸味しつかり, '品種特性, 'あらさ, '香味不調和, '酸化, 'ヒネ, '落ち着いた味強い
57	2.3	B	0.56	香り他: '還元臭, '香り良好, 'I BMP, 'ビーマン香, 酸化臭, やや酸臭, タンニン香, カブロン酸, ユーカリ香 味: '香味バランス良好, '未熟, '品種特性, '果実味, 'やや甘味, '幅あり, '濃縮感, '熟成感, 'ややかたさ, '良好
58	3.4	C	0.71	香り他: '檀香, '品種香, 色調良好, バナラ香, アロマ良好, ミルキー, ココナッツ香, バター香, チョコレート香, 香りキレイ, やや酸化臭, 落ち着きのある香り 味: 'バランス良好, '良好, '幅あり, 'やや薄い, '酸味あり, 'やや酸かたい, '無難, '品種特性
59	3.0	C	0.67	香り他: 'I BMP, '色調良好, '品種香, '産膜臭, '還元臭, '甘臭, 'ベリー香, 'プラム香, '落ち着いた香り, '香り不調和, '香り低い 味: '味良好, 'バランス良好, 'タンニン感, '果実味, '残糖分あり, 'やや味薄い, '苦味, '後味良好
60	2.9	B	0.55	香り他: '色調薄い, '色調濃い, '香り乏しい, '香り低い, 酸化臭, 品種香, やや酢酸エチル 味: '味薄い, 'フラット, '香味バランス良好, '味おとなしい, '味ぼける

品番	評点	ランク	標準偏差	コメント
61	2.0	A	0.52	香り他: *色調薄い, *色調淡い, *品種香 味: ***甘い, **品種特性, 甘酸バランス良好, バランス良好, 果実味, 甘さうく, 味良好, まとまりあり, 飲みやすい, 薄い, 酸弱い
62	2.8	B	0.90	香り他: **未熟臭, 品種香, 莖臭, I BMP, 色調濃い, 色調暗い, 香り低い, アロマ良好, 熟成香, フェノレ, ややフェノレ, 香り豊か 味: **タンニン感, *良好, *熟成感良好, 品種香, 味に厚みなし, 甘味うく, やや酸化, 苦味, フラット, ヒネ, バランス良好, アルコール高い
63	3.8	C	0.65	香り他: 色調良好, アロマ低い, 香り低い, 未熟臭, 揮発酸 味: 若い, 酸味強い, 品種特性, やや酸化, 味キレイ, バランス良好, 無難, 軽い, フルーティー
64	2.5	B	0.61	香り他: *硫化水素臭, *還元臭, 色調薄い, I BMP, 香り弱い, メルカプタン, ガス臭, 生臭さ臭, ツナ缶の香り, 香り重い, 果実香, 品種香 味: *甘残る, *フレッシュ, *軽い, 幅あり, 甘さ, 甘い香味, 良好, バランス不良, やや酸化
65	3.1	C	0.79	香り他: *エステル香, ピンク色, 酸化臭, フェノレ, イオウ系臭, 亜硫酸臭, 酵母臭, アセトアルデヒド, 甘酒臭, オレンジ香, エステル香, 香り高い, 香り良好 味: ***苦味, **酸化, フレッシュ, 酸あり, 酸しっかり, やや渋味, やや熟成感, フラット, 味弱い, 渋味, 良好, バランス良好, ガス
66	2.0	A	0.69	香り他: *甘い香り, *フェノレ, *亜硫酸臭, 酸化臭, 黄色強い, 褐色, 色調良好, 香り高い, 香り弱い, 発酵香良好, 香り良好, イオウ系臭 味: ***バランス良好, *渋味, *苦味, *やや酸化, *ヒネ, 厚みあり, 香味良好, 酸化, 辛口, キレあり, 酸高い, バランス不良
67	3.2	C	0.64	香り他: *熟成香良好, *樟香強い, *バナラ香, 色調良好, 樟香良好, 蜂蜜香, 柑橘香, 酸化臭, 揮発酸, 酢酸エチル, 甘い香り, フェノレ, ダイ アセチル, 酢酸, 香り難, 香り良好 味: **バランス良好, *熟成した味わい, *酸化, *ヒネ, *やや酸化, 樟クセあり, クセあり, 苦味, 酸味弱い, 味に厚みあり
68	3.0	C	0.44	香り他: *エステル香, 色調良好, 酸臭, 香り乏しい, 甘い香り, 香り豊か 味: ***バランス良好, ***ガス感, **味薄い, **フルーティー, *酸あらい, *シャープ, 渋い, 後味苦味, 苦味, 平凡, 甘さ調和, キレイ, 無 難, クリーン, 果実味
69	2.7	B	1.15	香り他: **やや酸化臭, *亜硫酸臭, フェノレ強い, ピンク着色, 香り難, 甘い香り, ダイアセチル, イオウ系臭, 火打ち石 味: ***フラット, *渋味, *キレイ, *酸味あり, 苦味, 酸高い, 味複雑, 薄い, やや熟成感, エグ味, やや平坦, 無難, クリーン, バランス良 好
70	3.1	C	0.67	香り他: *香り良好, *香りキレイ, シュールリーの特徴香, イオウ系香, 香り複雑, 香り弱い, 甘い香り, 亜硫酸臭, 香りやや閉じる 味: ***バランス良好, **シュールリーの特徴, **ややフラット, 良好, 厚みあり, 味キレイ, 酸味しっかり, シャープ, やや酸化, 渋味
71	2.8	B	0.65	香り他: *エステル, *フェノレ, *香り良好, 色調に難, カビ臭, 3MH, 果実香, 酢酸エチル, 甘い香り, 香りやや乏しい 味: ***薄い, 不潔感, 幅あり, *苦味, 渋味, 酸味あり, 良好, 辛口, 味わいあり, 味ぼける, 良好, 平坦, 酸味弱い, バランス良好
72	2.5	B	0.91	香り他: *亜硫酸臭, *香り低い, 香りおとなしい, 酸臭, 酢酸エチル, 薬品臭, 硫化水素, 柑橘香, フェノレ 味: **酸化, *苦味, *ボディあり, *良好, 味に厚みあり, 酸しっかり, 酸高すぎる, フラット, キレイ, 無難, 酸味, エグ味, バランス悪い
73	2.4	B	0.87	香り他: ***香り良好, *フルーティ, 香り高い, 柑橘系, エステル, フェノレ, 甘い香り 味: ***バランス良好, *やや渋味, *幅あり, *無難, 香味良好, やや苦味, 薄い, 厚みあり, 良好
74	3.3	C	0.56	香り他: ***樟香, ***ピンキング, *樟香強い, *フェノレ, *赤色褐変, *バナラ香, 褐変, 色調が進む, 酢酸エチル 味: **酸化, *渋味, *フラット, 苦味, ヒネ, 薄い, 酸味
75	2.4	B	0.85	香り他: 色調濃い, 柑橘香, 亜硫酸臭, フェノレ, イオウ系臭, 香り低い, 3MH 味: ***バランス良好, **厚みあり, *薄い, *シュールリーの特徴あり, *やや酸化, *無難, 熟成感, 味しっかり, ボディあり, 幅あり
76	2.7	B	0.52	香り他: **香り低い, *フェノレ, アロマ乏しい, フレッシュ, 亜硫酸臭, ダイアセチル, イオウ系臭 味: 味薄い, 酸高い, キレイ, 厚みあり, 香味豊か, 後口苦味, ヒネ, 酸化, バランス良好, 酸良好, バランス不良, 良好, 微生物汚染, 苦 味, 渋味
77	2.4	B	0.85	香り他: *香り弱い, 色調良好, 熟成香, 酸化臭, 香りキレイ, フェノレ, 亜硫酸臭, 果実香, イオウ系臭 味: ***苦味, *無難, *フラット, 良好, 薄い, 酸味, やや酸化, 味平板, 味厚みあり, キレイにまとまる, バランス良好, クリーン
78	2.7	B	0.52	香り他: **香り弱い, *香りキレイ, *果実香, 色調良好, 香り良好, 亜硫酸臭, 柑橘香, フルーティ, フェノレ, カブロン酸, 莖臭 味: *苦味, *良好, *ボディあり, やや渋味, 酸しっかり, バランス良好, シャープ, シュールリーの特徴, 薄い, クリーン, 甘味バランス悪 い
79	2.6	B	0.58	香り他: *フェノレ強い, *ガス, 色調濃い, 紫蘇の香り, 酸化臭, 香りキレイ, 甘い香り, 蜜香, クリーンな香り 味: **苦味, *酸強い, あらさ, 酸うく, フラット, 良好, やや酸化, 渋味, 果実味, バランス良好, 薄い
80	2.4	B	0.62	香り他: *亜硫酸臭, 色調良好, 熟成香, 香りキレイ, 香り良好, 香りおとなしい, 香り弱い, カブロン酸, 酢酸, フェノレ 味: *バランス良好, *無難, *酸化, やや渋味, 味良好, フラット, やや酸化, 厚み, 苦味, 渋味, 薄い, 酸味強い
81	2.9	B	0.78	香り他: *色調良好, *亜硫酸臭, フルーティ, 香り良好, エステル香, 甘い香り, フェノレ, 揮発酸 味: *酸化, *バランス良好, *苦味, なめらか, 酸あり, 酸きわたつ, 酸高い, 渋味, ボディあり, やや酸化, ふくらみあり, キレイにまとま る
82	3.8	C	1.08	香り他: *亜硫酸臭, *カビ臭, 色調良好, 熟成香, エステル香, イオウ系臭, 柑橘香, ダイアセチル, フェノレ, 刺激臭, 香り弱い 味: *バランス良好, *渋味, やや酸化, 酸あり, キレイ, 無難, 厚みあり, 苦味
83	2.1	B	0.54	香り他: *亜硫酸臭, *香り良好, 色調良好, 熟成香, 香り高い, 果実香, 柑橘香, カaramel香 味: *加熱感, 渋味, 味幅あり, 苦味, 辛口, 酸やや弱い, 無難, 味厚みあり, 良好, まろやか, スムース
84	2.7	B	0.46	香り他: ***ガス, *エステル香, **香り良好, 未熟香, 柑橘香, 香り弱い, クリ香 味: **酸あり, **酸高い, **バランス良好, *良好, 酸あらい, 酸残る, キレイ, やや味薄い, 果実感, フラット
85	3.3	C	0.54	香り他: *香り良好, *イオウ系臭, 柑橘香, やや柑橘香, 3MH, 亜硫酸臭, カブロン酸 味: **バランス良好, *味薄い, *苦味, フラット, ボディあり, 厚みあり, 渋味, やや酸化, 酸味, シャープ, キレイ, 無難, まとまりあ り, 酸味強い, クリーン
86	2.8	B	0.63	香り他: *酸化臭, *熟成香, 色調良好, 樟香, 香り特徴あり, 亜硫酸臭, フェノレ, ダマセノン, 酢酸エチル 味: **バランス良好, *甘味うく, *良好, やや薄い, 苦味, 渋味, ボディあり, 酸化, 酸やや弱い, 無難, クリーン, 厚みあり