

## 平成 26 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 2014

Takumi ONDA, Masakazu KOMATSU and Tadahiro NAKAYAMA

## 要 約

平成 26 年度の山梨県ワイン鑑評会には、県内ワイナリー 52 社から 84 点のワイン（白ワイン 50 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各審査員の官能審査の集計を行った。白ワインでは、例年同様甲州を原料とした辛口タイプの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 が多かった。官能審査の結果は、全体に良好な結果が得られた。

## 1. 緒 言

2014 年 4 月 17 日（木）、県ワインセンター（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 26 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審査の集計と、出品ワインの化学成分分析の結果について報告する。

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（ $A \leq 2.0$ ,  $2.0 < B \leq 3.0$ ,  $3.0 < C \leq 4.0$ ,  $4.0 < D$ ）にランク分けした。

表 1 出品酒の内訳

	出品酒
赤ワイン	31
白ワイン	50
ロゼワイン	3
合計	84

## 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 2,200 円（税込）以下の、各社における代表的な製品となるものを出品対象としている。原料については、昨年度から国産原料に限り、輸入果汁等を用いたものは出品が認められないこととなった。

平成 26 年度は、52 社から 84 点のワイン（白ワイン 50 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

官能審査には、東京国税局鑑定官室、山梨大学、ワイン酒造組合、山梨ワイナリー協会、葡萄酒技術研究会からの専門家および当センター職員を含む、13 名の審査員によって行われた。評点は、色調（清澄度）・味・香

表 2 原料ブドウの略号

白・ロゼワイン		赤・ロゼワイン	
K	甲州	CF	カベルネ・フラン
Ch	シャルドネ	PeV	プティ・ヴェルド
De	デラウェア	Sy	シラー
Ke	ケルナー	MA	マスカット・ベリー A
RF	リースリング・フォルテ	KaN	甲斐ノワール
	赤・ロゼワイン	BQ	ブラック・クイーン
CS	カベルネ・ソーヴィニヨン	Ky	巨峰
Me	メルロー	AD	アジロン・ダック

## 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-SO<sub>2</sub>）、総亜硫酸（T-SO<sub>2</sub>）、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<sup>1)</sup>した。

表3 タイプ別平均審査点及び成分値

区分	出品酒	審査点 <sup>1)</sup>	クラス別点数 <sup>2)</sup>				比重	アルコール %vol	エキス g/dL	総酸 <sup>3)</sup> g/L	pH	遊離亜硫酸 mg/L	総亜硫酸 mg/L	全フェノール mg/L <sup>5)</sup>
			A	B	C	D								
赤ワイン	31	2.7	3	20	7	1	0.994	12.1	2.68	5.4	3.91	20	80	1487
白ワイン	50	2.8	1	38	10	1	0.991	12.4	2.06	5.6	3.42	22	78	248
ロゼワイン	3	2.9	0	2	1	0	0.997	11.2	3.25	5.9	3.60	10	73	224
合計/総平均	84	2.8	4	60	18	2	0.992	12.3	2.33	5.5	3.61	21	79	704

区分	色調 <sup>4)</sup>		液色(L*a*b*表色票)			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	L*	a*	b*						
赤ワイン	0.372	0.461	32.4	55.3	31.0	0.7	1.0	0.6	1.1	2.1	0.6
白ワイン	0.047	0.013	99.0	-0.4	4.1	0.8	2.0	1.5	0.7	0.2	0.4
ロゼワイン	0.111	0.110	93.6	7.7	5.0	0.9	1.3	2.8	0.8	0.3	0.2
合計/総平均	0.169	0.182	74.3	20.4	14.1	0.8	1.6	1.2	0.8	0.9	0.5

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84点と、前年度から1点増加した。出品酒の 카테고리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50点の出品があり、その内訳は甲州を100%原料としたものが44点であり、例年同様に甲州ワインが主体の出品構成であった。

個別の醸造方法としては、樽貯蔵したもの1点、白ワインでシュール・リー製法によるもの5点、ノンボルドーで栽培した原料を用いたもの1点、醸造時に炭酸ガス使用したもの3点、酸化防止剤無添加1点などが含まれた。

赤ワインは、31点の出品があり、17点がマスカット・ベリーA100%のものであった。ロゼワインは、3点出品された。

個別の醸造方法としては、樽を用いたもの5点、酸化防止剤無添加2点が含まれた。

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、官能審査の結果を表5に示した。白ワインはエキスから判断して辛口タイプが主流となっている。

官能審査の結果は、Aランクが4点(3.5%)、Bランクが60点(71.4%)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、酸化劣化あるいは微生物汚染の影響による劣化、香味の不調和が指摘された。Dランクの、酸化と微生物汚染による著しい欠点が指摘されたものは2点あった。

#### 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、21、137-141(2007)

表4 出酒酒と成分値

品番	品種 (比率の多い順)	年度	S.G.	ALC %vol	EX g/dL	F-SO <sub>2</sub> mg/L	T-SO <sub>2</sub> mg/L	pH	TA g/L	OD nm			Color (L*a*b*)			Phe mg/L	Cit. μ/L	Tar g/L	Mal g/L	Suc g/L	Lac g/L	Ace g/L
										430 nm	530 nm	L*	a*	b*								
1	K	2013	0.991	11.0	1.69	3	11	3.46	4.6	0.124	0.042	97.0	0.0	10.8	377	0.5	2.2	2.1	0.4	0.0	0.3	
2	K	2013	0.990	12.4	1.79	23	72	3.26	6.8	0.032	0.007	99.4	-0.4	3.0	188	1.3	2.7	2.1	0.4	0.0	0.3	
3	K	2013	0.989	12.4	1.61	8	58	3.53	4.5	0.032	0.017	98.7	0.8	2.3	158	0.9	1.4	1.3	0.4	0.0	0.3	
4	K	2013	0.989	12.8	1.69	58	95	3.58	4.5	0.044	0.010	99.1	-0.5	4.2	131	0.5	1.5	0.7	0.8	1.0	0.0	
5	K	2012	0.989	13.3	1.79	11	65	3.26	6.3	0.067	0.017	98.7	-0.6	6.6	307	0.7	3.1	1.2	0.5	0.0	0.4	
6	K	2012	0.991	11.9	1.84	5	27	3.21	7.1	0.039	0.009	99.2	-0.4	3.5	377	1.3	2.8	1.3	0.6	0.0	0.5	
7	K	2012	0.990	11.6	1.43	35	63	3.52	4.1	0.044	0.011	99.1	-0.4	4.1	278	0.6	1.5	0.8	0.5	0.4	0.5	
8	K	-	0.990	12.6	1.84	8	59	3.23	5.4	0.034	0.007	99.4	-0.4	3.4	206	0.6	1.8	1.4	0.6	0.0	0.4	
9	K	2013	0.989	13.5	1.87	35	105	3.53	5.2	0.088	0.041	97.0	0.6	6.6	422	0.7	1.7	1.4	0.9	0.0	1.0	
10	K	2013	0.991	12.6	2.13	42	148	3.47	4.6	0.046	0.012	99.1	-0.4	4.3	429	0.6	1.7	1.1	0.7	0.0	0.7	
11	K	2012	0.990	11.6	1.56	2	24	3.43	5.1	0.050	0.014	98.9	-0.4	4.7	235	0.6	2.2	1.5	0.5	0.0	0.3	
12	K	2012	0.989	12.4	1.58	34	56	3.40	5.2	0.031	0.005	99.6	-0.6	2.9	143	0.6	2.6	0.3	0.4	0.9	0.3	
13	K	2012	0.991	12.1	1.82	22	66	3.49	5.7	0.077	0.023	98.3	-0.4	7.1	414	0.8	2.2	1.8	0.8	0.0	0.3	
14	Ke	2013	0.990	13.1	2.00	14	51	3.83	5.0	0.100	0.029	97.8	-1.2	8.0	318	0.4	1.0	0.9	1.3	1.7	0.0	
15	K	2013	0.989	13.5	1.90	54	139	3.65	4.3	0.031	0.007	99.4	-0.4	2.9	365	0.8	1.5	1.1	0.7	0.0	0.4	
16	K	2013	0.990	12.7	1.84	21	53	3.52	4.9	0.040	0.010	99.2	-0.3	3.7	199	0.6	2.1	1.1	0.8	0.0	0.5	
17	K	2013	0.990	12.5	1.90	6	62	3.25	6.7	0.030	0.011	99.2	0.2	2.5	152	1.2	3.1	1.7	0.5	0.0	0.5	
18	K, De, Ch	2012	0.990	12.9	1.95	8	66	3.51	5.4	0.054	0.017	98.8	-0.3	4.5	220	1.0	1.8	1.9	0.6	0.0	0.4	
19	K	2013	0.991	12.3	1.97	42	92	3.45	6.4	0.039	0.009	99.3	-0.5	3.6	303	0.7	2.0	2.3	1.1	0.3	1.0	
20	K	2012	0.990	12.3	1.79	13	33	3.35	6.4	0.041	0.014	99.0	0.0	3.7	252	0.8	2.0	2.3	0.8	0.0	0.7	
21	K	2013	0.992	11.9	2.21	30	82	3.36	6.7	0.038	0.010	99.3	-0.3	3.3	235	0.8	2.2	2.7	0.6	0.0	0.3	
22	K	2013	0.990	12.4	1.87	24	82	3.40	6.0	0.048	0.016	98.8	0.0	4.3	337	0.8	3.0	1.3	0.6	0.1	0.3	
23	De	2013	0.989	14.1	2.05	33	159	3.53	5.5	0.065	0.016	98.8	-1.0	5.1	238	0.5	2.7	1.4	0.9	0.0	0.3	
24	K	2012	0.990	12.9	1.95	12	43	3.47	5.6	0.076	0.016	98.8	-1.2	6.4	164	0.7	2.5	1.8	0.4	0.0	0.0	
25	K	2013	0.990	12.1	1.79	11	89	3.46	5.0	0.026	0.006	99.6	-0.3	2.4	161	0.7	1.7	1.8	0.8	0.0	0.4	
26	K	2013	0.990	13.2	2.05	37	99	3.31	6.0	0.034	0.010	99.3	-0.1	3.0	288	0.7	2.4	2.4	0.6	0.0	0.5	
27	Ch	2013	0.995	11.9	2.96	26	92	3.44	6.5	0.071	0.028	98.0	-0.4	5.0	177	0.4	1.8	1.3	1.1	2.0	0.5	
28	K	2013	0.989	12.6	1.61	29	103	3.44	4.3	0.041	0.012	99.1	-0.2	3.8	348	0.5	2.0	1.3	0.6	0.0	0.4	
29	RF	2013	0.992	12.3	2.44	13	77	3.52	6.9	0.027	0.005	99.7	-0.5	2.5	160	1.4	1.5	4.0	0.5	0.0	1.0	
30	K	2013	0.991	12.9	2.16	37	77	3.34	5.7	0.029	0.006	99.6	-0.4	2.7	127	0.9	2.0	2.2	0.4	0.1	0.7	
31	K	2013	0.992	11.9	2.03	27	73	3.39	5.1	0.021	0.005	99.7	-0.3	1.8	199	1.0	1.0	1.7	0.7	0.2	0.3	
32	K	2013	0.990	13.3	2.10	22	84	3.24	6.6	0.020	0.004	99.7	-0.3	1.8	167	0.6	2.1	2.3	0.7	0.0	0.3	
33	K	2013	0.991	12.0	2.05	27	144	3.65	4.3	0.048	0.015	99.0	-0.2	4.2	557	0.7	1.6	1.4	0.6	0.0	0.3	
34	K	2013	0.991	11.3	1.79	18	101	3.35	5.8	0.032	0.007	99.5	-0.4	2.8	172	0.5	1.9	1.5	1.1	0.0	0.0	
35	K	2013	0.994	12.4	2.73	0	102	3.35	6.4	0.115	0.036	97.6	-0.5	11.3	373	0.7	2.3	1.9	0.9	0.0	0.4	
36	K, K	2013	0.990	12.3	1.71	22	91	3.55	4.8	0.037	0.011	99.2	-0.2	3.1	203	0.7	1.9	1.2	0.5	0.0	0.5	
37	K	2013	0.992	11.0	1.87	50	132	3.35	5.8	0.023	0.004	99.7	-0.4	2.0	183	0.6	2.2	1.3	1.0	0.1	0.5	
38	K	2013	0.993	12.2	2.42	25	75	3.57	4.8	0.027	0.008	99.5	-0.1	2.4	221	1.2	1.8	0.7	0.9	0.3	0.4	
39	K	2012	0.989	13.5	1.79	10	49	3.29	5.2	0.046	0.011	99.3	-0.6	4.4	286	0.6	1.7	1.0	0.5	0.7	1.0	
40	K	2013	0.992	12.4	2.16	10	80	3.28	5.9	0.033	0.009	99.4	-0.5	2.8	172	1.1	2.1	1.9	0.6	0.0	0.7	
41	K	2013	0.990	13.1	2.03	35	134	3.52	5.5	0.047	0.010	99.3	-0.7	4.1	233	0.8	2.0	1.4	1.1	0.0	0.3	
42	K	2012	0.992	12.7	2.29	35	102	3.28	5.8	0.029	0.007	99.6	-0.3	2.6	288	0.7	1.8	1.6	0.6	0.0	0.3	
43	K	2013	0.994	11.7	2.52	46	104	3.51	5.1	0.029	0.006	99.7	-0.5	2.7	229	0.6	2.0	1.4	0.9	0.0	0.3	
44	K	2012	0.992	13.4	2.44	0	66	3.33	5.9	0.058	0.016	98.9	-0.5	5.8	359	0.6	2.2	2.0	0.8	0.0	0.0	
45	K	-	0.995	11.7	2.78	0	0	3.18	5.5	0.030	0.005	99.8	-0.6	2.5	55	0.5	2.7	1.3	0.5	0.0	0.4	
46	K	2013	0.993	12.5	2.62	10	84	3.47	4.9	0.030	0.008	99.6	-0.3	2.6	149	0.9	1.5	0.9	0.8	0.0	0.5	
47	K	2013	0.996	12.2	3.14	0	16	3.25	6.6	0.037	0.014	99.2	-0.2	2.8	131	0.4	1.9	2.6	0.7	0.0	0.5	
48	K	2013	0.993	13.3	2.86	35	136	3.53	5.5	0.034	0.008	99.5	-0.5	3.2	346	0.7	1.3	2.0	0.9	0.0	0.1	
49	De	2013	0.991	11.7	1.95	35	75	3.28	6.6	0.027	0.004	99.7	-0.5	2.3	116	1.5	2.3	0.0	0.6	2.1	0.2	
50	K	2013	0.995	11.8	2.86	0	22	3.34	7.5	0.126	0.036	97.6	-0.9	10.9	236	2.1	2.3	2.8	0.2	0.0	0.1	
51	MA	2013	0.993	13.0	2.60	13	86	4.15	4.6	0.208	0.247	47.1	51.7	22.9	1003	0.7	1.1	0.0	1.2	2.2	0.4	
52	BQ	2012	0.994	11.4	2.55	13	27	3.53	7.3	0.447	0.798	20.8	56.2	31.7	1737	0.4	2.0	0.0	1.1	2.9	0.6	
53	MA	2012	0.992	12.4	2.16	11	46	3.99	4.8	0.379	0.451	24.1	49.2	25.0	1526	0.6	1.0	0.0	0.7	2.8	0.5	
54	MA, Me, KaN	2014	0.993	12.4	2.65	16	69	4.05	5.2	0.282	0.311	40.0	54.0	28.4	1407	0.6	0.8	0.0	1.3	2.5	0.6	
55	CS, Me	-	0.994	11.6	2.49	16	53	3.82	5.6	0.558	0.617	23.6	55.7	37.8	2234	0.7	0.8	0.0	1.3	2.9	0.5	
56	MA	2013	0.993	12.4	2.65	10	171	3.75	6.5	0.422	0.608	26.2	59.5	38.0	1269	0.7	1.3	2.8	1.2	0.3	0.1	
57	MA	2012	0.993	12.1	2.60	2	5	3.98	5.8	0.341	0.457	27.0	56.4	27.9	1346	0.7	1.0	0.0	1.1	2.8	1.4	
58	MA	2013	0.995	11.6	2.75	38	67	4.05	5.2	0.268	0.405	34.1	60.7	21.4	1342	0.6	1.1	0.0	1.1	3.3	0.5	
59	Me	2012	0.993	12.4	2.65	6	43	3.78	5.4	0.649	0.776	17.3	50.0	28.1	2308	0.7	1.1	0.0	1.2	1.9	0.4	
60	MA, CS, BQ	2012	0.994	11.8	2.68	35	146	3.99	5.2	0.425	0.459	29.8	56.6	39.0	1882	0.9	0.9	0.0	1.2	2.9	0.3	
61	MA	2012	0.993	12.4	2.44	8	86	4.05	5.0	0.376	0.376	32.0	52.2	37.7	1212	0.6	0.9	0.0	1.2	2.2	0.8	
62	MA	2013	0.993	13.0	2.73	46	97	4.14	4.3	0.264	0.247	47.6	45.1	32.7	1369	0.6	1.1	0.0	1.2	2.6	0.5	
63	MA	2013	0.992	12.3	2.39	0	2	3.92	4.8	0.388	0.492	23.9	53.3	30.2	1407	0.3	1.1	0.0	1.2	2.5	0.4	
64	KaN, BQ	2012	0.996	11.1	2.83	26	125	3.91	6.2	0.468	0.606	23.3	55.9	34.6	1813							

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	0.80	香り他: 色調濃い, 褐変4, 黄色, ソトロロン, 酸化臭, 甘い香り, バラ香, 樽香調和 味: 酸化3, 熟成感, やや熟成, フラット, やや甘うく, ヒネ, 渋味, なめらか, 巾ある, バランス良好
2	2.5	B	0.63	香り他: エステル香, 果実香良好, 柑橘香, 花の香り, フェノレ強い 味: きれいな2, クリーン, やや酸味うく2, 酸味少ない, やや後口に酸味残る, 従来型, 酸味良好, 苦味, 果実味, 辛口, フレッシュな香味, フルーティ
3	3.1	C	0.47	香り他: 赤褐変3, やや赤褐変3, フェノレ2, 4-ピニルグアイアコール2, フェノレ強すぎる, 甘い香り, テルペン系香, 果皮の香り, 香り複雑, 香り良好, ハーブ様香 味: 苦味2, やや酸化, まろやかさ, 渋味2, バランス良好, うすい, フラット, 特徴あり
4	2.8	B	0.77	香り他: 硫黄系臭2, 亜硫酸臭, ややソトロロン, 高級アルコール, ややカビ臭, 酵母由来の香り 味: 苦味2, 渋味2, やや加熱劣化, 後口に渋味, 味あり, なめらか, ややフラット, きれいな, まとまりあり, 酸味不足, バランス不良, やや熟成感, 酸におちつき
5	2.7	B	0.82	香り他: 色調良好, やや褐変2, 褐変, 柑橘系香, クキ様臭, やや樽香あり, ややヒネ香 味: 酸化4, 厚みあり2, 味わいあり, 味ふくらみあり, 渋味2, 苦味, 酸味はなれる, やや酸味強い, 酸味少ない, 良好
6	2.6	B	0.47	香り他: 甘い香り, 香り良好, やや香り乏しい, 香りのバランス良好, 濃臭, ガスあり, 酵母臭低くて良好 味: ボディ感あり3, 渋味2, 苦味, 味わい薄い, ややフラット, 厚みある, 酸味, 酸味強い, 後口に酸味残る, おちつき, 塩味, 果実味, きれいな, キレ良好, バランス良好
7	2.8	B	0.58	香り他: 香り良好2, 甘い香り, 高級アルコール, やや硫黄系臭, 香り弱い 味: 水っぽい2, フラット2, うすい2, 無難, マロラクティック発酵, 熟成感, まろやかさ, おちつき, 渋味, クリア, きれいなあり, やや苦味, まとまりにかけると, 酸味不足
8	3.1	C	0.62	香り他: やや赤褐変, 甘い香り, 果実香, エステル香, 高級アルコール, 香りバランス良い, フェノレやや強い, 樽香やや不調和, 樽香, 香り弱い 味: 酸化2, 熟成感, 味良好, ややフラット, ボディ有り, バランス良好, 特徴なし, 余韻長い, 厚みあり
9	3.1	C	0.27	香り他: やや赤褐変4, 赤褐変2, 褐変, 香り良好, 甘い香り, 亜硫酸臭, 香りに難, ややカビ臭, 果皮臭 味: 渋味4, やや酸化, 味おもしろい, 甘み, ボディ有り, 厚みあり, 酸味, ややアルコール高い
10	2.7	B	0.46	香り他: 色調良好, 硫黄系臭, 亜硫酸臭強い, フェノレやや強い, 4-ピニルグアイアコール, ややフェノレ, スモーキー, ややエステル香 味: 渋味2, 苦味2, ヒネ, 収斂味強い, 酸味低い, やわらかい, 甘み, なめらかさ, キレがない, まとまり悪い, フルーティ, 果実味あり, バランス良好
11	3.2	C	1.03	香り他: やや褐変, 香り良好, エステル香良い, 高級アルコール, ややアセトアルデヒド, 酸化臭, 乳酸様臭 味: 酸化2, やや酸化, 厚みあり2, バランス良い2, きれいな, ややフラット, 熟成感, 渋味, 苦味, 塩味, だれる, やや果実感
12	2.3	B	0.70	香り他: 褐変, テリ良好, 清澄度良好, 甘い香り, 香り良好, 柑橘系香, やや柑橘系香, 樽香 味: 厚みあり2, ボディあり, バランス良好, 良好, 酸化, やや酸化, 酸味うく, 酸味良好, 酸味あり, 酸のキレ弱い, 熟成感, ふくらみ, 香味良好, 香味上品, きれいなあり
13	2.4	B	0.62	香り他: 褐変2, やや色調濃い, 黄色強い, 高級アルコール, 香り弱い 味: 厚みあり3, ボディあり2, 濃縮感, 渋味, 酸味良好, 酸味あり, おちつき, まとまりあり, 後口に渋味
14	2.7	B	0.61	香り他: 色調濃い, 黄金色, 高級アルコール2, ソトロロン, 香り乏しい, 果皮臭 味: 渋味3, 苦味2, やや酸化2, 酸化, 酸味, フラットさ, やや加熱劣化, 味ややおもしろい, キレあり, アタックが良好, 厚みあり, 巾あり
15	2.8	B	0.77	香り他: エステル香2, 甘い香り, 高級アルコール, 果実香, フルーティ 味: きれいなにまとまる, きれいな, 酸味低い, やや酸味低い, 苦味, やや苦味, 後口やや苦味, バランス良好, 甘味, 赤い果実のニュアンス, バランス良好, 厚みあり, 味ぼける, フラット
16	2.5	B	0.63	香り他: 甘い香り, 果実香, 香りまとまる, フルーティ, 香りに難 味: ボディ感あり3, バランス良い3, きれいなにまとまる, 果皮の風味, まろやかさ, 厚み, きれいな, なめらか, 渋味, やや苦味, フラット, 甘味, 後口に苦味, 余韻長い
17	2.3	B	0.64	香り他: やや赤褐変2, エステル香, カンキツ香, 香りよく出ている, 香り華やか, テルペン香, 香り弱い 味: 酸味強い2, きれいな3, 無難, 味ぼける, 酸味うく, 酸味良好, 酸バランス良好, 厚みあり, きれいなあり, 酸味, ボディ感不足, 甲州の特性に欠ける, 良好, やや酸味過多, クリーン

18	2.6	B	0.84	<p>香り他: 品種香, アントラニル酸メチル強い, 甘い香り, フェノレ, 4ビニルグアイアコール</p> <p>味: 厚み2, バランス良好2, きれいにまとまる, フルーティ, 無難, 熟成感, マイルド, ソフト, 甘味, 甲州の特性に欠ける, 後口に苦味</p>
19	4.0	C	0.96	<p>香り他: 炭酸ガス, 高級アルコール2, エステル香良い, カビ臭3, 硫黄臭2, 亜硫酸臭, 異臭, 酸化臭, 酸臭, 酪酸臭, 吉草酸臭, コルク臭, 果皮臭</p> <p>味: バランス良い2, ややフラット, 収斂味, 苦味, 酸味</p>
20	2.8	B	0.53	<p>香り他: フェノール臭2, やや赤褐変, 香水様の香り</p> <p>味: やや酸化, 酸味乏しい, 酸味良好, 酸味しつかり, キレあり, シャープ, 熟成, 渋味, 苦味, きれい, 過熟した果実の風味, ボディあり, 味ぼける, アルコール弱い, 酸化, 従来型</p>
21	2.0	A	0.57	<p>香り他: 香りよい2, カンキツ香, エステル香, 甘い香り, 花のニュアンス</p> <p>味: きれい2, 酸味良好2, バランス良い2, 果実味あり2, フルーティ, 酸味, 後口なめらか, フレッシュな香味, 甘味, キレ良い, 旨味あり</p>
22	2.2	B	0.70	<p>香り他: やや褐変2, 赤褐変, 柑橘香2, 香り華やか, 甘い香り, テルペン香, 花様の香り, 4ビニルグアイアコール, やや酢酸臭, 香りやや乏しい</p> <p>味: やや酸化2, バランス良好, 味あり, 熟成感, 香味良好, 味おちつく, 厚み, 良好, なめらか, きれい, 酸味, 渋味, まとまりあり, クリーン</p>
23	2.6	B	0.62	<p>香り他: 色調きれいな, 色調きれいな, 品種香3, ラブラスカ香, 果実香, キャンディ香, 甘い香り, ソトロン, テルペン香, 第一アロマ良好, 還元臭</p> <p>味: 苦味2, 味おもしろい2, まとまりあり, 酸味, 加熱劣化, なめらか, ふくらみあり, 甘味, デラウエアの特性あり, バランス良好</p>
24	2.9	B	0.62	<p>香り他: やや黄色強い, 酸化臭, 酸化臭強い, 甘い香り</p> <p>味: バランス良好2, 酸味やや乏しい, 後口に酸味, 後口に渋味, フラット, 味ぼける, 熟成感, 厚みあり, フルーティ, 渋味, なめらか, まとまりあり, 酸味おだやか, おちつき, キレ弱い, 旨みあり</p>
25	2.5	B	0.63	<p>香り他: 色調うすい2, テルペン系の香り, フェノレ強い, 高級アルコール, エステル香, 果実香, 香り乏しい</p> <p>味: きれい2, 甘いニュアンス, フルーティ, やわらかい甘味, まろやか, 酸味, ライトタイプ, フレッシュ感, 苦味, 残糖感, キレ悪い, 果実味あり, バランス良好</p>
26	2.6	B	0.74	<p>香り他: 色調きれいな, 後口に苦味・渋味, 4ビニルグアイアコール, フェノール系の香り, ややフェノレ, 第二アロマやや不調, やや硫黄系臭</p> <p>味: バランス良好2, 厚みあり, 凝縮感, 渋味, 果実味, 甘酸バランス良好, 味にふくらみ, クリーン, フレッシュ, 旨みあり</p>
27	2.5	B	0.83	<p>香り他: 硫黄系臭2, アセトアルデヒド, 還元的, 甘い香り, 白い花様の香り, 果実香, 柑橘香, ドライフルーツ系の香り, 香りやや無難, やや酸臭</p> <p>味: バランス良好2, 果実味, 厚み, 味にふくらみ, ボディあり, 甘味ある2, ややアミノ酸感じる, 酸味, 酸化, まとまりあり</p>
28	2.7	B	0.61	<p>香り他: エステル香, 甘い香り, 香り無難, 香りに特徴ない, 吟醸香</p> <p>味: きれい3, ややフラット2, まとまりあり, 渋味, 良好, 味ややぼける, 苦味, バランス良い, キレあり</p>
29	2.4	B	0.92	<p>香り他: 色調うすい, 清澄度よい, 酸化臭, 土臭さ, ヨーグルト様香, 香りに特徴ない, 香水様の香り, 香り良好</p> <p>味: 酸味2, きれい2, バランス良好2, 加熱劣化, フレッシュ, 塩味, 厚み, はちみつ様香味, 特徴に乏しい, やや酸化, 酸味やや乏しい, うすい, 味あらい, 旨みあり, 果実特性あり</p>
30	2.2	B	0.77	<p>香り他: 香り良好2, エステル香あり2, エステル香きれいな, 高級アルコール, フローラルの香り強い</p> <p>味: バランス良好3, ややフラット2, きれい2, フレッシュ感, 甘い香味, 香味良好, さわやか, おだやか, 上品な香味, 味ふくらみあり, キレよい, やや苦味</p>
31	3.0	B	0.41	<p>香り他: 色調うすい, 硫黄系臭2, 果実香, ややフェノレ, 4ビニルグアイアコール, フェノール臭, ソトロン, 樽香, 香り乏しい</p> <p>味: ややフラット2, 無難にまとまる, 加熱劣化, 雑味, 渋味, 酸味不足, キレがない, 旨みあり, バランス良好, 余韻あり</p>
32	2.2	B	0.80	<p>香り他: エステル香, フェノレあり, 亜硫酸臭, 高級アルコール, フレッシュな香り, 柑橘系香, 樽香のバランス良好</p> <p>味: きれい2, きれいにまとまる, 厚み, 渋味, 良好, ほどよい甘酸バランス, バランス良好, 酸味強い, ボディあり, 甘酸のバランスが悪い, 味おもしろい, 旨みあり</p>
33	3.1	C	0.73	<p>香り他: やや色調濃い, 高級アルコール, 香り良好, 香りクリーンでない, アセトアルデヒド, やや酸臭, 熟成香</p> <p>味: フラット2, 酸味乏しい2, 無難, 特徴に欠ける, 味だれる, 苦味強い, きれい, 味おもしろい, 厚みあり</p>
34	2.8	B	0.80	<p>香り他: やや色調うすい, 樽香強すぎる, 樽香, ホコリ臭, 香り良好, ナッツ様香</p> <p>味: フラット2, うすい, ややフラット, 酸化2, 酸味乏しい, 酸味目立つ, やや酸化, 塩味, きれい, 厚みあり, バランス良好, クリスピー, オイリー</p>

35	4.3	D	0.80	<p>香り他: 褐変4, アセトアルデヒド, ソトロン, 酸化臭, カラメル臭, シェリー様香</p> <p>味: 酸化7, ヒネ, 熱劣化, 熟成, 味濃い, 酸味強い, 渋い</p>
36	2.5	B	0.63	<p>香り他: 炭酸ガス3, ガス残る, やや炭酸ガス, エステル香, カンキツ香, 香り良好, 香り弱い</p> <p>味: きれい3, バランス良好2, 無難, 果実味, フレッシュ感, 渋味, 厚み, フレッシュ感乏しい, ややフラット, 特徴ない, うすい</p>
37	2.9	B	1.07	<p>香り他: 硫黄系臭5, 還元臭2, 3-メルカプト-1-ヘキサノール, チオール香, 柑橘系香, トロピカル香, エステル香, ゴム様臭, 花様の香り良好, 亜硫酸臭, 亜硫酸臭強い</p> <p>味: 酸化, ヒネ, 果実味, 厚み, 苦味, 甘味やわらかい, 甘味, バランス良好, キレよい, アタックよくない, 良好</p>
38	2.5	B	0.50	<p>香り他: 香りバランス良い, 亜硫酸臭, 甘い香り, テルペン香, 華やか, 加熱劣化, ややフェノール臭, <math>\beta</math>-ダマセノン</p> <p>味: きれい2, バランス良好, 甘味, 甘味のバランス良好, 無難, 香味良好, やや単調, ややキレが弱い, フルーティ, キレが悪い, 余韻あり, 厚みあり</p>
39	2.6	B	0.78	<p>香り他: やや褐変, やや色調濃い, 高級アルコール, 酢酸臭, 酸化臭, 酵母臭良好, 花様の香り良好</p> <p>味: バランス良好2, 良好, 無難, 酸味強い, 酸味シャープ, きれい, 塩味, 渋味, ふくらみ, ボディ感, なめらか, おちつき, 熟成感, やや酸化, 味にふくらみあり, 味おもしろい, アルコール感強い</p>
40	2.4	B	0.74	<p>香り他: エステル香2, 甘い香り, テルペン香, 高級アルコール, 吟醸香, ややエステル香</p> <p>味: きれい5, バランス良好, 酸味シャープ, 厚み, 渋味, 甘味, フレッシュ, 酸のキレ弱い, 渋味が強い, バランスに欠ける</p>
41	2.8	B	0.66	<p>香り他: やや黄色強い, 硫黄系臭2, 高級アルコール, エステル香, 4-ピニルグアイアコール, 酢酸臭, やや還元臭</p> <p>味: 甘味2, やや酸化, ヒネ, 渋味, なめらか, おちつく, 苦味, きれい, 厚みあり</p>
42	2.1	B	0.83	<p>香り他: 色調ややうすい, エステル香, 高級アルコール, ソトロン, 香りのバランスまとまる, 樽香, スモーキー</p> <p>味: 甘味2, バランス良好2, きれいにまとまる, きれい, クリーン, 熟成感, 加熱劣化, フレッシュな香味, キレあり, 厚みあり, 味おもしろい</p>
43	3.0	B	0.78	<p>香り他: やや色調うすい, フェノレ強い, 4-ピニルグアイアコール, フェノール臭, やや薬品臭, 甘い香り, ソトロン, 亜硫酸臭, カビ臭, 香り弱い</p> <p>味: やや酸化, ヒネ, 果実味, 甘い香味, きれい, 甘味調和, キレあり, うすい, バランス良好, 厚みあり, やや渋味</p>
44	3.9	C	0.83	<p>香り他: やや黄色強い, 酸化臭2, アセトアルデヒド, 硫黄系臭, 高級アルコール, イモ臭, やや酸臭</p> <p>味: 酸化3, ヒネ, 熟成感, 後口樽味不調和, 酸化的熟成感, 厚みあり</p>
45	3.5	C	0.63	<p>香り他: アセトアルデヒド3, 樹脂系臭2, ソトロン, ハチミツ様香, 異臭</p> <p>味: 甘味2, ヒネ, フラット, 加熱劣化, 酸化, 果実様の香味, やや味おもしろい, 甘味あり, 後口が弱い, バランス良好</p>
46	2.7	B	0.46	<p>香り他: エステル香あり2, アセトアルデヒド, 4-ピニルグアイアコール, ややフェノール臭, 甘い香り, 香り乏しい</p> <p>味: フルーティ2, ややフラット, 甘い香味, 加熱劣化, 苦味, 香味無難, 後口やや苦味, 香味無難, 後口やや苦味, 甘味, 甘味がきれい, 酸のキレあり, 旨み, 厚みあり</p>
47	2.8	B	0.36	<p>香り他: フェノレ, ややフェノレ, 高級アルコール, 甘い香り, 香りクリーンでない, 香り乏しい,</p> <p>味: やや酸化, 雑味, 甘い香味, 香味良好, 甘酸バランス良好, バランス良好, ボディあり, 苦味, きれい, 酸によるキレあり, 後口に渋味が残る</p>
48	3.2	C	0.67	<p>香り他: 硫黄系臭3, エステル香, ソトロン, 高級アルコール, 還元臭, 香りきれい</p> <p>味: 苦味2, チャーミング, 甘いニュアンス良い, 甘い香味, 甘味うく, 甘味, やや辛口, 渋味, やや加熱劣化, ややフラット, やや渋い, 厚みあり, ボリュームあり, 果実味あり</p>
49	3.0	B	0.41	<p>香り他: 清澄度良好, キャンディ香, 品種香, 香りやや乏しい, 蜂蜜様の香り, 品種香がない</p> <p>味: 酸味2, 酸味シャープ, 苦味, 渋味, 加熱劣化, 酸味うく, フラット, ややフラット, 甘酸味良好, きれい, 香味不調和, キレあり, フルーティ</p>
50	3.6	C	0.78	<p>香り他: 褐変2, アセトアルデヒド, ソトロン, ヒネ香, 酸化臭, ムレ臭, 良い熟成香</p> <p>味: 酸化6, 加熱劣化, フラット, 味ぼける, 酸味強い, 果実味あり</p>
51	2.5	B	0.50	<p>香り他: 色調ややうすい2, 色調うすい, 品種香4, フラネオール香, イチゴジャム香, ホコリ臭</p> <p>味: ライトバランスとして良好2, , バランス良好, きれい, ライトにまとまる, よい果実感あり, 果実味あり, ほどよいタンニン, 渋味, フルーティ, 苦味, 酸味高い</p>

52	3.2	C	0.89	<p>香り他: 色調良好2, 色調鮮やか, 硫黄系臭3, 揮発酸, 酢酸エチル, 汚染臭, いぶした香り</p> <p>味: 酸味強い3, タンニン, タンニン良好, 渋味, 良好, 味おもい, 塩味, ボディ感あり, 酸味うく, 不良</p>
53	2.0	A	0.68	<p>香り他: 色調良好2, 色調うすい, 柑橘香, 品種香, 樽香調和, 樽香うく, 樽香強い, 香り高い, 香り濃い, ジアセチル臭</p> <p>味: バランス良好3, まとまる, 果実感あり, ライトタイプ, 品種特性あり, やや酸化, ボディあり, フラット</p>
54	2.2	B	0.80	<p>香り他: 色調うすい, 樽香2, 新樽香, 樽香調和, 樽香強い, 2-イソブチル-3-メトキシピランジン</p> <p>味: バランス良い2, 無難, タンニン良好, マイルド, 香味良好, 飲みやすい, フルーティ, 酸化, 果実感乏しい, ややフラット</p>
55	2.3	B	0.82	<p>香り他: 2-イソブチル-3-メトキシピランジン2</p> <p>味: バランス良好2, 無難, まとまる, やや酸化劣化, タンニン良好, タンニン目立つ, タンニンあり, 若い, 厚みあり, 若さ, 渋味, 後口に渋味残る, ボディ, 果実風味あり</p>
56	4.0	D	0.89	<p>香り他: 色調鮮やか, アセトアルデヒド4, 酢酸エチル2, 産膜臭, 高級アルコール, 果皮の香り不調和, 薬品臭</p> <p>味: タンニン良好2, 酸化2, フラット, 酸味, 果実味なし</p>
57	3.1	C	1.27	<p>香り他: 色調鮮やか, 酢酸エチル2, 揮発酸2, 酢酸, 酸化臭, やや還元臭</p> <p>味: 無難, まとまる, 酸化, 香味良好, やや雑味, フルーティ, 揮発酸高い, 不良</p>
58	2.9	B	0.62	<p>香り他: 色調うすい2, 還元臭3, 硫黄系臭3, 硫黄臭2, メルカプタン, ややフェノール臭, ややムレ臭</p> <p>味: フルーティ2, ライトタイプ2, やや酸化劣化, 果実味, 無難, バランス良好</p>
59	1.8	A	0.77	<p>香り他: 色調濃い, 樽香3, 2-イソブチル-3-メトキシピランジン, タンニン香, 香り良好</p> <p>味: ボディ感あり2, バランス良い2, 品種特性あり, 酸化, 酸化劣化, タンニン良好, 炭の香味, 香味良好, きめ細かい, 味に深みほしい, 渋味, 凝縮感</p>
60	2.4	B	0.62	<p>香り他: 還元臭, 香り乏しい, 未熟香, くき臭</p> <p>味: ブレンドにまとまりあり2, フラット, うすい, ライトバランス, 苦味, 味あらい, バランス良好, フルーティ, ボディあり, やや渋味</p>
61	2.4	B	0.84	<p>香り他: 色調うすい2, 樽香, 品種香, くき臭, 還元臭,</p> <p>味: バランス良い4, まとまる, 無難, 熟成感, 品種特性としてバランス良い, 特徴がよく出ている, 香味良好, 良好, 上品な香味, 渋味, うすい, ややフラット, キレあり, タンニン</p>
62	2.8	B	0.36	<p>香り他: 色調うすい3, 硫黄系臭2, メルカプタン, やや還元臭, 褐変, 品種香, マセランオンカルボニック香</p> <p>味: やや酸化劣化, 加熱劣化, まとまる, 熟成感, 苦味, ライトバランスでまとまる, やや甘味多い, フルーティ, ややうすい, ややフラット, 果実感弱い, タンニン, 水っぽさ, 無難</p>
63	3.2	C	0.97	<p>香り他: 色調良好, イモ臭2, アセトアルデヒド2, 高級アルコール, テルペン香, 酸化臭, やや酸化臭, 汚染臭</p> <p>味: 酸化2, 加熱劣化2, 雑味, 渋味あり, 粘度あり, ボディあり, 後口に甘味</p>
64	2.8	B	0.86	<p>香り他: 色調濃い, 酢酸エチル, 2-イソブチル-3-メトキシピランジン, 樽香, 揮発酸</p> <p>味: タンニン良好2, 微生物汚染, 樽の香味, 熟成感, 品種特性としてよくまとまる, 香味良好, 原料特性あり, 甘味あり, うすさ, 後口おもい, バランス良好, バランス不良</p>
65	2.2	B	0.70	<p>香り他: 色調あざやか, 樽香2, 品種香, 香り良好, 硫黄系臭, やや還元臭</p> <p>味: 香味良好2, バランス良好2, 無難, 特徴薄い, 樽の香味, ライトバランスでまとまる, 樽のタンニンあり, タンニン良好, フルーティ, ボディあり</p>
66	2.4	B	0.62	<p>香り他: 色調良好, 色調あざやか, 還元臭, 新樽香, くき臭, 青臭, 香りクリーンでない, やや還元臭, 酸臭</p> <p>味: 熟成感2, きれい, 無難, タンニン良好, 厚み, マイルド, きめ細かい, 雑味, ボディあり, 渋味, 酸味強い, バランス良好, 果実味あり</p>
67	2.2	B	0.70	<p>香り他: レンガ色, 色調濃い, 樽香3, 酢酸エチル, 酸化臭, アセトアルデヒド, ホコリ臭</p> <p>味: バランス良い2, 重厚感, 樽の香味, 熟成感, 酸化, 2011醸造年としてはまとまる, 香味良好, やや渋味うく, 渋味, 若いタンニン, 良好, 果実味あり, おちつきあり</p>
68	2.6	B	0.62	<p>香り他: 色調うすい, 品種香2, ジャム香, イモ臭, 還元臭, 紫蘇の香り</p> <p>味: 無難2, まとまる, 特徴薄い, タンニン感あり, やや雑味, 香味良好, ややフラット, 酸味うく, フルーティ, 味に幅あり, 軽さ, やや軽い</p>

69	2.6	B	0.47	<p>香り他: 色調うすい2, 品種香2, アセトアルデヒド, 高級アルコール, ビーマン香, イチゴ香, 香り低い</p> <p>味: やや甘うく, 甘い, 後口の甘味が強い, マイルド, きめが細かい, 上品, 複雑さにかける, フルーティ, 甘味, 果実感あり, マロラクティック発酵</p>
70	2.6	B	0.62	<p>香り他: 色調鮮やか, 品種香, エステル香, 高級アルコール, 硫黄系臭, 香り良好, やや還元臭, 香り乏しい</p> <p>味: 従来型, やや酸化, フラット, ライトバランス, ライトで上品にまとまる, まとまりあり, フルーティ, 果実感あり, 甘酸良好, タンニン乏しい</p>
71	3.9	C	0.84	<p>香り他: アセトアルデヒド3, 酸化臭2, ソトロン2, 樹脂系臭, イモ臭, ジャム臭, 容器臭, ムレ香</p> <p>味: 酸化3, 加熱劣化2, フラット, 甘味強い, バランス良好</p>
72	3.0	B	0.55	<p>香り他: 香りに難, 高級アルコール, エステル香, 甘い香り, 木イチゴ様香, 硫黄系臭, やや還元的, 品種香</p> <p>味: フラット2, 酸味低い, 酸味うく, ボディ感不足, やや甘味, やや微生物汚染, バランス良好, なめらか, 金属的, フルーティ, 軽い味わい</p>
73	2.8	B	0.66	<p>香り他: 色調うすい, 品種香2, エステル香2, 酢酸エチル2, 酢酸臭, やや還元臭</p> <p>味: 甘いニュアンス, ライトにまとまる, まとまる, バランス良好, フラット, ライトバランス, 加熱劣化, 香味良好, 雑味, フルーティ, 酸味, タンニン弱い, キレに欠ける</p>
74	2.8	B	0.53	<p>香り他: 色調うすい, 酢酸エチル2, 揮発酸, 樽香2, 樽香強い, 樽香強すぎる, 樽香うく, 樽香のみ良好, パニリン, 品種香, 酢酸エチル</p> <p>味: 酸化, 香味良好, 渋味, ボディあり, タンニン良好, 品種の特性をうまく消している, バランス良好, まとまりあり</p>
75	2.5	B	0.63	<p>香り他: 色調濃い, 色調良好, 高級アルコール, ジャム香, カビ臭, やや硫黄系臭</p> <p>味: バランス良い2, 品種特徴あり, きれい, フラット, タンニン良好, まろやか, ボディ感あり, 無難, フルーティ, 果実感, 甘味あり, 酸味不足, 酸化, まとまりあり</p>
76	3.1	C	0.73	<p>香り他: 色調うすい, 揮発酸3, 酢酸エチル, アセトアルデヒド, 酸臭, 品種香, 渋味</p> <p>味: 酸化, ライトバランス, 軽い味わい, 加熱劣化, 酸味強い, きれあり, 甘酸のバランス不良</p>
77	2.5	B	0.63	<p>香り他: 品種香, フラネオール香, イモ臭</p> <p>味: フルーティ2, 水っぽい2, ややうすい, 軽い, 加熱劣化, 無難, なめらか, 上品, 後口に苦味, 飲みやすい, バランス良好</p>
78	3.3	C	0.93	<p>香り他: 色調あざやか, フェノレ3, 4エチルフェノール, 馬小屋臭, 酢酸エチル, 甘い香味, コゲ臭, くき臭,</p> <p>味: 酸化, 微生物汚染, タンニン, タンニンしっかり, 樽の香味, やや酸味うく, 甘味残る, 甘味あり, 甘味多い, 渋味うく, スパイシー, 品種特性に欠ける, 特徴あり, ボディ感あり</p>
79	3.5	C	0.62	<p>香り他: 色調あざやか, くき臭, 2-イソブチル-3-メトキシピランジン, 土臭強い, ホコリ臭, アセトアルデヒド, 香り果実味, スパイシー</p> <p>味: 青さ2, 酸味強い2, 酸味うく2, , 酸味あり, 酸味強すぎる, 塩味, タンニンに丸さあり, 香味良好, 甘味, 渋味</p>
80	1.9	A	0.73	<p>香り他: 色調あざやか, 色調良好, 色調濃い2, 品種香2, 樽香</p> <p>味: バランス良好5, 品種特徴をいかす2, 甘味2, 品種香, 樽の香味, タンニン良好2, 酸味あり, 若さ, 品種特性をよくまとめている, 品種特性よい, まとまりあり, 渋味, 青さ, 凝縮感</p>
81	2.5	B	0.63	<p>香り他: 品種香3, 品種香くどい, 香水香, 香り個性的</p> <p>味: タンニン, ライトバランス, 香味良好, 酸味やや強い, 苦味うく, 果実感あり</p>
82	2.7	B	0.46	<p>香り他: 色調薄い2, やや赤褐色, 香りフルーティ, エステル, モモ香, やや酵母臭</p> <p>味: フラット2, フルーティ2, バランス良好2, ボリューム感, マイルド, やや苦味, 甘味良好, 品種特性うすい, 水っぽい</p>
83	2.8	B	0.53	<p>香り他: 硫黄系臭3, アセトアルデヒド2, コゲ臭, 高級アルコール, 果皮臭</p> <p>味: 無難2, フルーティ, 加熱劣化, 厚み, フルーティさほしい, 良好, 甘味良好, 後口のキレが悪い</p>
84	3.2	C	0.95	<p>香り他: 色調良好, 品種香, やや赤褐色, 高級アルコール, 香りクリーンでない, 甘い香り, 香り乏しい, 酸臭</p> <p>味: 甘酸バランス良好2, バランス良好2, やや辛い, 甘い香味, 香味良好, 甘さ, 酸味うく</p>