

第19回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

原川 守・飯野修一・中山忠博・荻野敏・渡辺正平

A Report on Presented Through the 19th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Mamoru HARAKAWA, Shuuichi IINO, Tadahiro NAKAYAMA, Satoshi OGINO and Masahira WATANABE

本報告は1989年6月7日に当センターにおいて開催した第19回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査結果である。

新酒の原料となった88年は、夏の長雨と低温にみまわれブドウの栽培には良い条件ではなく、良品質のワインを醸造できるか各醸造場の技術が問われた年であった。

出品酒及び分析方法

1. 出品酒

出品醸造場は44場で、出品酒の総数は110点であった。

前年に比べ出品醸造場は4場また出品数は9点それぞれ減少した。

出品酒のタイプ別数とその略号を表1に示した。

表1 出品酒の内訳

区 分		出品数	略 号		
白ワイン	甲州種	新酒	38	KN	D 辛口
		古酒	24		
	その他 の品種	新酒	9	SN	S 甘口
		古酒	6	SO	
ロゼ		6	P		
赤ワイン		新酒	11	RN	
		古酒	16	RO	
計		110			

白ワインは77点の出品があり、その内訳は甲州種が62点、その他が15点であった。また新酒は甲州種が38点、その他が9点、古酒は甲州種が24点、その他が6点であった。ロゼワインは6点の出品があった。

赤ワインは27点の出品があり、新酒が11点、古酒が16点であった。

表2 原料ブドウの略記号

記号	品 種	記号	品 種
K	甲州	CS	カベルネ・ソービニオン
KA	甲斐路	Me	メルロー
S	セミヨン	MA	マスカット・ペーリーA
Ri	リースリング	BQ	ブラック・クィーン
Ch	シャドネ	G	ギャムザ
Se	シュナン・ブラン		
SB	ソービニオン・ブラン		
V	ヴェルデレ		
D	デラウエア		

原料ブドウの略号は表2のとおりである。また表4の原料ブドウ略号間の(数字)はブレンド割合を意味する。

2. 醸酒法

審査は山梨大学、国税庁東京国税局鑑定官室、同醸造試験所、ブドウ酒メーカー及び工業技術センターの職員など専門家16名で行った。

白ワインについてはエキス4.0未満を辛口(-D)、4.0以上を甘口(-S)と区分し、審査した。

3. 分析法

比重(S.G.)、アルコール(ALC.) エキス

(EX.) pH、総酸 (T.A)、遊離亜硫酸 (F-SO₂)、総亜硫酸 (T-SO₂)、鉄 (Fe)、銅 (Cu) 及び吸光度 (OD) は既報の方法¹⁾²⁾³⁾によった。

リンゴ酸、乳酸は Shodex OA システムを使用し、0.2mM過塩素酸を溶離液 (流量 1 l/min、圧力 30kg/cm²)、カラムオープン温度 80°C、ST 3-R を反応液 (流量 0.5 l/min、圧力 30kg/cm) としたポストカラム発色法で分析した。

結 果

審査結果及び成分のタイプ別平均値を表 3 に、各出品酒の審査結果及び成分値を表 4 に示した。

1. 品種及びタイプと酒質

ここ数年原料ブドウに外国産ブドウ使用するようになってきているが、本年度はこの傾向がさらに進んだ。外国産ブドウを原料に使用したワインは、その他のワイン 15 点のうち 5 点、赤ワインの新酒の 11 点のうち 4 点であった。これらは申告があったため確認することができた数字であり、未申告のものを加えるとさらに多くなると考えられる。

赤ワインの原料ブドウは、出品酒 27 点のうちマスカット・ベリー A 単独が 5 点のみで、その他はカベルネ・ソービニョンを主体とした欧州系醸造ブドウ単独もしくはマスカット・ベリー A とのブレンドしたものであった。

また自社技術で外国において醸造したワインも出品され、いろんな面でワインの多様化、国際化が進んでいることがうかがえた。

110 点の出品酒のうち A ランクが 40 点、B ランクが 66 点で非常に良い結果であった。特に甲州の新酒は 38 点中 21 点が A ランクであった。

1) 甲州白ワイン

酒質は良いが、全体的に甘すぎるのではないかと指摘された。

今後は色、香り付けなど検討して、特徴を持たせる努力が必要であろう。

2) その他のワイン

香味に特徴があり、全体的には酒質も良かった。

3) 赤ワイン

マスカット・ベリー A 単独のワインは「かるく」、「きれい」に醸造されていた。

新酒の欧州系のブドウを主体としたワインはポ

ディーがあり、熟成により良質のワインとなることが期待できるものであった。

アルデヒド臭が感じられたワインが数点あったが、揮発酸を感じるものは 1 点もなく、醸造技術が一段と向上していることがうかがわれた。

4) ロゼワイン

酸が強く、香味不良のものが 1 点あったが、他のワインは良質であった。

2. 成 分

ここ数年ソフト化傾向が定着し、高アルコールワインが少なかったが、本年度はアルコール含量が 13% を越しているワインが 16 点と、前年度より 11 点も増加した。酒税法改正で果実酒のアルコール含量が従来の 14% 未満から 15% 未満と 1% 引き上げられたが、今後アルコール含量の傾向は注目されるところである。

食品衛生法で亜硫酸含有量は 350mg/l と規制されているが 250mg/l を越えていたものはわずかに 1 点と年々低下している。

混濁の原因となる鉄および銅含量は、ここ数年低レベルにあったが、本年度は高含量のものが散見された。これらの醸造場においては設備の点検を行い、鉄および銅含量の低下を心がける必要がある。

参考文献

- 1) 荻野敏、小沢俊治：醸協、80, 654 (1985)
- 2) 飯野修一、渡辺正平、荻野敏、前田秀人、小沢俊治：山梨食工指報、17, 50 (1985)
- 3) 飯野修一、降矢忠夫、渡辺正平、山梨食工指報、13, 47 (1981)

表 3、表 4 は次ページへ続く→

表3 出品酒のタイプ別平均成分値

区分	出品数	平均 審査 点 査 数	ランク別点数				S. G.	Alc. v/v%	Ex. g/dl	pH	T. A. g/ℓ
			A	B	C	D					
KND	19	2.1	10	9	0	0	0.995	12.4	3.04	3.19	6.1
KNS	19	2.1	11	8	0	0	1.004	11.8	5.16	3.13	6.4
KOD	14	2.3	5	7	2	0	0.995	11.9	2.98	3.08	5.8
KOS	10	2.2	4	6	0	0	1.007	11.3	5.85	3.09	6.4
SN	9	2.4	2	7	0	0	1.000	11.5	4.15	3.31	7.0
SO	6	2.4	1	5	0	0	0.994	12.1	2.64	3.22	6.5
P	6	2.5	1	3	2	0	1.004	11.3	5.12	3.13	6.9
RN	11	2.3	2	9	0	0	0.995	11.7	2.89	3.56	5.7
RO	16	2.3	4	12	0	0	0.995	11.9	2.83	3.59	5.3
計	110	2.2	40	66	4	0	—	—	—	—	—

表4 審査及び分析結果

Wine	Grape	Harvest year	Score	Class	Review	S.G.	Alc. v/v%	Ex. g/dl
KND 1	K	1988	2.0	A		0.994	13.7	3.20
2	K	1988	2.2	B		0.998	11.2	3.51
3	K	1988	2.3	B		0.992	13.5	2.60
4	K	1988	1.8	A		0.994	12.0	2.71
5	K	1988	2.1	B		0.992	12.8	2.42
6	K	1988	2.0	A		0.992	13.1	2.50
7	K	1988	2.0	A		0.993	13.0	2.87
8	K	1988	2.8	B	香くせ	0.993	12.1	2.49
9	K	1988	2.9	B	香くせ	0.994	11.8	2.65
10	K	1988	2.4	B		0.992	10.2	1.64
11	K	1988	2.0	A		0.995	13.5	3.50
12	K	1988	2.2	B		0.996	12.7	3.43
13	K	1988	1.7	A		0.997	11.8	3.43
14	K	1988	2.0	A		0.997	12.9	3.75
15	K	1988	1.7	A		0.998	11.8	3.80
16	K	1988	2.3	B		0.993	13.6	2.91
17	K	1988	1.8	A		0.999	11.7	3.93
18	K	1988	1.9	A		0.996	11.1	2.97
19	K	1988	2.1	B		0.996	12.7	3.43
KOD 1	K	1987	3.1	C	雑味	0.997	13.0	3.77
2	K	1986 1987	2.8	B	酸化	0.993	12.6	2.63
3	K	1984	2.2	B		0.992	13.1	2.50

F-SO ₂ mg/l	F-SO ₂ mg/l	OD		Fe mg/l	Cu mg/l	M.A. g/l	L.A. g/l
		430nm	530nm				
36	123	0.031	—	1.9	0.28	—	—
48	153	0.028	—	2.0	0.41	—	—
30	144	0.047	—	2.9	0.45	—	—
36	160	0.053	—	2.2	0.33	—	—
28	130	0.039	—	3.3	0.17	—	—
28	138	0.048	—	2.5	0.31	—	—
31	137	0.196	0.226	5.5	0.35	—	—
23	109	0.358	0.527	3.1	0.52	2.25	1.26
22	137	0.552	0.641	4.6	0.20	0.55	1.73
—	—	—	—	—	—	—	—

pH	T.A. g/l	F-SO ₂ mg/l	T-SO ₂ mg/l	OD ₄₃₀	OD ₅₃₀	Fe mg/l	Cu mg/l	MA g/l	LA g/l
3.17	6.4	36	96	0.027		3.8	0.25		
3.35	5.0	49	164	0.055		1.4	0.05		
3.14	7.8	46	126	0.029		0.7	0.86		
3.16	6.5	18	103	0.021		0.6	0.58		
3.20	6.7	58	125	0.027		1.7	1.13		
3.14	6.9	30	90	0.024		1.0	0.42		
3.29	5.4	13	99	0.036		2.8	0.13		
3.27	5.5	32	75	0.034		0.7	0.19		
3.17	6.0	6	79	0.042		1.1	0.31		
3.23	6.0	35	124	0.055		1.8	1.02		
3.24	5.9	37	131	0.023		2.8	0.56		
3.01	7.6	29	189	0.036		5.1	0.05		
3.13	5.4	3	54	0.024		1.3	0.23		
3.19	6.2	41	146	0.019		2.1	0.29		
3.12	5.7	40	152	0.027		1.4	0.50		
3.48	4.2	46	189	0.038		6.7	0.33		
3.10	6.2	18	94	0.026		0.6	0.05		
3.17	6.5	100	162	0.029		1.7	0.52		
3.09	6.9	46	134	0.013		1.1	0.34		
3.19	4.7	18	93	0.084		5.2	2.13		
3.32	5.2	11	207	0.087		5.9	0.33		
3.30	5.1	58	157	0.051		6.1	0.05		

Wine	Grape	Harvest year	Score	Class	Review	S.G.	Alc. v/v%	Ex. g/dl
KOD10 4	K	1987	2.1	B		0.990	13.1	1.98
5	K	1986	3.4	C	酸化臭	0.990	12.3	1.74
6	K	1987	1.9	A		0.999	10.9	3.69
7	K	1987	2.6	B	香くせ	0.992	11.8	2.13
8	K	1986 1987	2.4	B		0.994	12.9	2.97
9	K	1987	1.8	A		0.996	11.0	2.94
10	K	1987 1988	1.8	A		0.996	10.6	2.1
11	K	1986	2.1	B		0.996	11.4	3.04
12	K	1986	2.2	B		0.998	12.1	3.77
13	K	1985 1986	1.8	A		1.000	10.4	3.80
14	K	1987 1988	1.8	A		1.000	11.0	3.98
KNS 1	K	1988	2.3	B		1.000	12.9	4.53
2	K	1988	1.8	A		1.003	11.1	4.79
3	K	1988	2.0	A		1.000	12.0	4.27
4	K	1988	2.6	B	オリ臭	1.000	12.8	4.50
5	K	1988	2.2	B		1.002	13.6	5.25
6	K	1988	2.3	B		1.000	11.7	4.18
7	K	1988	1.8	A		1.004	10.4	4.84
8	K	1988	2.1	B		1.004	11.0	5.02
9	K	1988	2.9	B	色濃、苦味	1.002	12.9	5.05
10	K	1988	2.0	A		1.004	11.8	5.25
11	K	1988	1.6	A		1.004	11.9	5.28
12	K	1988	1.7	A		1.004	12.5	5.44
13	K	1988	1.9	A		1.006	11.8	5.77
14	K	1988	2.0	A		1.009	11.5	6.45
15	K	1988	1.8	A		1.011	10.2	6.58
16	K	1988	1.9	A		1.013	9.7	6.97
17	K	1988	1.9	A		1.003	11.6	4.94
18	K	1988	2.6	B	香くせ	0.999	13.0	4.29
19	K	1988	2.2	B		1.001	12.2	4.58
KOS 1	K	1987	2.0	A		1.001	11.0	4.24
2	K	1987	2.2	B		1.000	12.2	4.19
3	K	1987 1988	1.8	A		1.006	11.0	5.43
4	K	1987	2.5	B		1.004	10.3	4.81
5	K	1987	1.9	A		1.005	12.1	5.59
6	K	1984	2.5	B		1.001	11.2	4.29
7	K	1985	2.1	B		1.008	11.7	6.27
8	K	1986	2.1	B		1.007	11.4	5.90
9	K	1978	1.9	A		1.001	12.3	4.60
10	K	1986	2.6	B		1.037	9.4	13.20

pH	T.A. g/l	F-SO ₂ mg/l	T-SO ₂ mg/l	OD ₁₀ ⁴³⁰	OD ₁₀ ⁵³⁰	Fe mg/l	Cu mg/l	MA g/l	LA g/l
3.00	5.5	13	86	0.032		1.2	0.05		
3.19	4.6	45	152	0.078		4.1	0.29		
3.18	5.9	18	163	0.038		1.1	0.46		
2.91	5.9	22	170	0.036		3.0	0.24		
3.09	6.5	18	189	0.039		0.8	0.05		
2.90	6.2	24	69	0.034		0.7	0.97		
3.10	6.2	46	156	0.034		3.1	0.55		
2.83	6.2	21	130	0.041		4.4	0.58		
3.11	5.2	61	148	0.040		0.6	0.05		
2.82	7.3	23	12	0.034		2.9	0.54		
3.14	6.4	40	166	0.024		0.8	0.05		
3.28	5.6	70	234	0.050		3.1	0.31		
3.06	7.4	32	154	0.029		1.4	0.64		
3.19	5.9	27	81	0.043		5.1	0.24		
3.20	6.2	64	163	0.032		2.1	0.05		
3.12	6.5	21	143	0.019		0.8	0.58		
3.16	5.9	60	134	0.029		0.6	0.26		
3.01	6.5	25	161	0.026		1.2	0.05		
3.07	6.6	56	128	0.023		2.9	0.32		
3.27	6.0	80	292	0.046		2.7	0.23		
3.15	6.4	18	106	0.031		2.1	0.05		
3.18	6.2	80	175	0.018		1.0	0.13		
3.11	6.6	72	224	0.021		1.4	0.44		
3.05	8.1	41	200	0.030		1.6	0.84		
3.14	5.9	30	150	0.018		1.9	0.17		
3.06	5.7	40	150	0.019		1.5	0.05		
3.08	6.5	34	126	0.022		0.8	0.32		
3.17	7.1	62	168	0.018		0.8	0.11		
3.20	5.8	47	149	0.035		4.4	0.21		
3.06	7.4	48	115	0.015		0.6	0.27		
3.07	6.1	15	143	0.037		1.4	0.05		
3.14	6.3	41	225	0.036		0.9	0.05		
3.09	6.3	43	138	0.029		2.0	0.50		
3.20	4.8	11	91	0.037		3.4	0.33		
3.12	5.4	54	156	0.026		2.2	0.05		
2.97	6.3	10	105	0.104		4.1	0.35		
2.98	6.4	50	112	0.050		1.9	0.98		
3.09	7.7	42	234	0.043		1.4	0.47		
3.21	5.3	56	165	0.065		2.9	0.18		
2.98	9.8	35	230	0.104		1.9	0.34		

Wine	Grape	Harvest year	Score	Class	Review	S.G.	Alc. v/v%	Ex. g/dl
S N 1	KA(60), K(40)	1988	2.1	B		1.04	11.0	5.02
2	Ri	1988	1.7	A		1.004	11.3	5.10
3	Ri	1988	1.9	A		1.007	11.9	6.06
4	Se	1988	2.8	B		0.996	11.0	2.94
5	S	1989	2.1	B		0.999	10.6	3.59
6	Ch	1988	2.5	B		0.997	11.5	3.33
7	D	1988	2.5	B		1.008	11.0	6.06
8	S(50), Ri(50)	1988	2.9	B	香くせ	0.993	13.0	2.73
9	Ch	1988	2.8	B	香くせ	0.993	12.4	2.55
S O 1	Se(60), K(40)	1987	2.5	B		0.996	11.6	3.12
2	V	1987	2.4	B		0.989	13.4	1.80
3	Ch	1986	2.8	B	樽香強	0.992	12.6	2.24
4	SB	1987	2.4	B		0.993	12.0	2.45
5	Ri	1987	1.8	A		0.998	11.6	3.64
6	K(50), S(50)	1987	2.3	B		0.994	11.6	2.60
P 1	MA	1988	2.1	B		1.001	11.8	4.47
2	MA	1988	1.9	A		1.003	11.3	4.84
3	K(95), MA(5)	1988	2.3	B		1.008	11.5	6.30
4	MA	1988	3.1	C	香くせ	1.000	12.6	4.45
5	K(80), MA(20)	1988	2.1	B		1.003	10.6	4.63
6	BQ	1988	3.3	C	酸味多	1.009	10.0	6.01
R N 1	MA	1988	2.3	B		0.995	12.6	3.15
2	MA	1988	2.4	B		0.996	11.6	3.12
3	MA	1988	2.3	B		0.996	10.6	2.81
4	MA	1988	2.8	B	香くせ	0.993	13.3	2.81
5	CS	1988	1.8	A		0.994	11.1	2.45
6	CS	1988	2.4	B		0.994	11.5	2.55
7	CS	1988	2.6	B	うすい	0.996	11.5	3.07
8	CS(60), Me(90)	1988	2.1	B		0.997	11.6	3.38
9	CS(50), Me(50)	1988	2.1	B		0.993	12.8	2.68
10	CS(50), MA(50)	1988	1.6	A		0.995	11.6	2.86
11	MA, Ba, CS	1988	2.5	B	香くせ	0.996	10.8	2.89
RO 1	MA	1987	2.4	B		0.993	13.6	2.91
2	CS	1986	1.6	A		0.995	10.5	2.52
3	CS	1984	2.4	B		0.997	11.5	3.20
4	CS	198	1.8	A		0.994	12.2	2.76
5	CS	1985	2.3	B		0.995	11.7	2.89
6	CS	1986	2.3	B		0.992	11.0	1.90

pH	T.A. g/l	F-SO ₂ mg/l	T-SO ₂ mg/l	OD ₁₀ ⁴³⁰	OD ₁₀ ⁵³⁰	Fe mg/l	Cu mg/l	MA g/l	LA g/l
3.27	5.7	13	99	0.030		4.4	0.46		
3.06	6.8	24	86	0.042		2.8	0.12		
3.02	8.0	44	186	0.033		2.9	0.30		
3.09	9.5	12	103	0.023		0.9	0.23		
3.34	5.3	38	165	0.032		1.5	0.05		
3.30	7.4	13	91	0.068		2.1	0.05		
3.72	6.5	38	200	0.030		1.1	0.05		
3.51	6.8	37	122	0.043		8.0	0.05		
3.44	7.4	31	120	0.049		6.1	0.26		
3.06	5.7	32	160	0.056		6.9	0.47		
3.40	5.6	21	102	0.032		0.7	0.05		
3.58	6.7	34	169	0.064		0.6	0.41		
3.16	7.6	40	150	0.031		3.2	0.30		
2.98	6.8	30	157	0.058		0.8	0.05		
3.12	6.7	13	89	0.044		2.9	0.58		
3.45	5.4	30	129	0.203	0.252	6.6	0.05		
3.23	7.7	40	113	0.172	0.246	1.9	0.05		
2.98	6.0	25	150	0.170	0.168	3.1	0.32		
3.35	6.4	45	249	0.143	0.137	6.1	0.18		
2.94	6.1	38	129	0.286	0.325	5.8	1.07		
2.84	9.7	9	51	0.200	—	9.7	0.41		
3.67	5.4	16	65	0.221	0.279	1.6	0.38	1.28	3.40
3.51	6.6	33	135	0.244	0.365	1.5	0.89	3.29	0.94
3.68	4.2	13	41	0.219	0.270	1.4	0.38	0.35	3.23
3.40	6.6	19	139	0.307	0.533	6.3	0.05	3.40	0.52
3.60	4.8	16	46	0.368	0.479	3.6	0.05	0.60	2.20
3.56	7.1	41	208	0.569	0.923	2.9	0.11	2.94	0.48
3.42	6.3	22	137	0.240	0.309	3.1	0.48	3.69	0.78
3.68	6.1	40	98	0.622	0.986	2.8	0.21	3.11	0.25
3.53	5.0	15	67	0.462	0.831	1.9	2.05	2.30	0.14
3.64	4.5	18	65	0.482	0.534	4.2	0.05	0.33	2.11
3.52	5.9	36	193	0.206	0.283	4.6	1.02	3.03	0.73
3.50	5.6	48	228	0.309	0.288	10.2	0.05	1.77	1.69
3.49	5.3	30	160	0.397	0.488	3.8	0.75	0.93	0.64
3.75	6.3	36	134	0.708	0.678	1.7	0.05	0.33	2.87
3.52	5.4	6	78	0.429	0.374	5.5	0.05	0.22	1.90
3.70	5.5	24	84	0.708	0.769	3.7	0.13	0.22	3.70
3.48	5.6	22	222	1.474	0.492	4.6	0.05	0.50	1.68

Wine	Grape	Harvest year	Score	Class	Review	S.G.	Alc. v/v%	Ex. g/dl
RO 7	CS	1986 1987	2.2	B		0.997	13.2	.85
8	CS	1987	2.9	B	香くせ	0.996	11.8	3.17
9	CS(95), MA(5)	1987	2.5	B	香くせ	0.995	12.0	2.97
10	CS(50), MA(30), Me(20)	1986	1.9	A		0.994	12.0	2.60
11	CS(50), MA(50)	1987	2.0	A		0.994	12.1	2.73
12	CS(70), Me(20), MA(10)	1985	3.0	B	アルデヒド臭	0.995	11.5	2.90
13	CS(85), BQ(15)	1985	2.1	B		0.993	12.3	2.65
14	CS, Me, MA	1982	2.4	B		0.995	11.1	2.89
15	MA, G	1987	2.3	B		0.994	11.7	2.45
16	BQ	1981	2.4	B		0.995	11.8	2.91

pH	T.A. g/l	F-SO ₂ mg/l	T-SO ₂ mg/l	OD ₄₃₀ 10	OD ₅₃₀ 10	Fe mg/l	Cu mg/l	MA g/l	LA g/l
3.58	5.8	60	187	0.691	0.859	5.5	0.49	1.11	0.33
3.81	4.7	18	44	1.041	1.628	1.6	0.05	+	1.04
3.63	5.8	30	170	0.455	0.532	3.2	0.21	0.44	1.53
3.61	5.3	24	136	0.568	0.645	5.9	0.05	0.22	1.84
3.61	5.1	24	152	0.511	0.567	6.7	0.13	0.39	1.05
3.38	4.6	6	161	0.582	0.748	5.8	0.21	0.66	1.40
3.65	5.1	5	109	0.579	0.688	4.0	0.47	0.41	1.88
3.66	4.2	7	62	0.446	0.512	4.5	0.16	0.51	1.39
3.50	5.2	15	147	0.361	0.406	5.4	0.23	0.59	1.67
3.54	5.4	4	121	0.574	0.583	3.2	0.05	0.48	3.09