

第34回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

飯野 修一・樋川 芳仁・中山 忠博・荻野 敏

A Report on the Wines Presented through the 34th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Shuuichi IINO, Yoshihito HIKAWA, Tadahiro NAKAYAMA and Satoshi OGINO

要 約

1. 出品場数は42場、出品酒は82点であった。A（優）及びB（良）ランクはそれぞれ11点及び60点で、これらは全体の13%、73%に当たり、概ね良好であった。
2. 白ワインでもエキス4g/dL未満の辛口酒は多く、その71%を占めた。
3. ブドウ品種では甲州種白ワインの出品が最も多く、45%を占め、次にシャルドネ10%、ベリーA、甲斐ノワールそれぞれ7%と続いた。
4. 白ワインでは、シュールリー5点、樽発酵3点、樽貯蔵9点等、辛口白ワインの香味を豊かにし、高付加価値化、差別化するための醸造技術を取り入れた出品酒が今回も多く見られた。
5. 白ワインはもちろん、赤ワインでも26点中21点が県産ブドウ使用単独ワインであり、良質の県産赤ワイン醸成を目指す県内メーカーの意気込みが例年どおり感じられた。

1. 緒 言

2005年2月22日（火）、ワインセンターにおいて山梨県工業技術センターと山梨県ワイン酒造組合の共催により、「第34回山梨県ワイン鑑評会」が開催された。外国産ワインの攻勢が強い中、国産ワインの品質と認知度を高めるため、第2回国産ワインコンクールが2004年度7月に引き続き山梨県において盛大に開催された。本鑑評会は、特に、県産ワインの酒質向上のため、実施されている。

出品酒の審査結果及び成分含量について報告する。

2. 実験方法

2-1 出品酒

出品酒のタイプ別出品数とその略号を表1、また原料ブドウの品種と略号を表2に示した。白ワインは52点の出品があり、その内訳は甲州種が37点、その他が15点であり、ほぼ例年どおりであった。甲州種は新酒が19点、古酒が18点、その他は新酒が8点、古酒が7点であった。一方、赤ワインは26点の出品があり、新酒が7点、古酒が19点であった。またロゼワイン4点も出品された。

表1 出品酒の内訳

	区分		出品酒	略号
白ワイン	甲州種	新酒	19	KN
		古酒	18	KO
赤ワイン	その他	新酒	8	SN
		古酒	7	SO
		新酒	7	RN
		古酒	19	RO
ロゼワイン		新酒	4	P
	合計		82	

表2 原料ブドウの略号

白ワイン		赤ワイン	
K	甲州	CS	カベルネ・ソービニオン
Ch	シャルドネ	Me	メルロー
KaB	甲斐ブラン	MA	マスカット・ベリーA
SB	ソービニオン・ブラン	KN	甲斐ノワール
SS	サンセミヨン	CF	カベルネ・フラン
D	デラウエア	Ky	巨峰
Kai	甲斐路	Si	シラー
YB	ヤマブラン	YS	ヤマソービニオン
Ne	ネオマスカット	Gr	グラナッシュ
		Pv	プチベルドー
		Sh	スーパーハンブルグ

2-2 審査方法

審査は山梨大学、東京国税局鑑定官室、（独立行政法人）酒類総合研究所、ワインメーカー及び工業技術センターの専門家13名が5点法（1秀、2優、3良、4可、5不可）で採点を行い、その平均値により4段階（A≦2.0, 2.0<

B ≤ 3.0, 3.0 < C ≤ 4.0, 4.0 < D) にランク分けした。

2-3 分析方法

2-3-1 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) 及び吸光度 (OD) は既報¹⁾によった。ただし、赤ワインの吸光度は5倍希釈してから測定した。

3. 結 果

3-1 出品数, 審査及び分析結果

出品場数, 出品数及びその内訳を表1に示した。出品場数は42場 (昨年40場), 出品数は82点 (昨年92点) で昨年とはほぼ同様であった。タイプ別審査及び成分分析結果の平均値を表3に, 各出品酒については成分値を表4に, また官能審査結果を表5に示した。なお, ブドウ品種の数字はブレンド割合を表した。また官能審査結果においてはそれぞれ審査員13名中4名以上, 2~3名及び1名の指摘事項を***, **及び*に分けて示した。A (優) 及びB (良) ランクはそれぞれ11点及び60点で, これらは全体の13%、73%に当たり, 概ね良好であった。

また, 白ワインにおいてもエキス 4 g/dL未滿の辛口酒は多く, その71%を占めた。

次にブドウ品種では, 甲州種白ワインの出品が最も多く, 45%を占め, 次にシャルドネ10%, ベリーA, 甲斐ノワールそれぞれ7%と続いた。

さらに, 白ワインはもちろん, 赤ワインでも26点中21点が県産ブドウ使用単独ワインであり, 良質の県産赤ワイン醸成を目指す県内メーカーの意気込みが例年どおり感じられた。

醸造技術では, 白ワインで, シュールリー 5点, 樽発酵

3点, 樽貯蔵 9点等, 辛口白ワインの香味を豊かにし, 高付加価値化や差別化するための醸造技術を取り入れた出品酒が今回も多く見られた。なお, 甲州種新酒ではややピンクがかったものが散見されており, 亜硫酸の使用法あるいは還元的な発酵などの指摘があった。

文 献

- 1) 小澤俊治, 飯野修一, 樋川芳仁, 渡辺正平, 荻野 敏, 乙黒親男, 倉田静江, 加々美久: 山梨食工指報, 11, 53 (1979)

表3 タイプ別平均審査点及び成分値

区分	出品数	平均 審査点	クラス別点数 (2), 3)				S.G. (1)	Alc. v/v, %	Ex. g/dL	pH	T.A. g/L	F-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ mg/L	OD	
			A	B	C	D								430nm	530nm
KN	19	2.4	5	13	1	0	0.997	12.1	3.53	3.23	5.90	40	128	0.039	0.014
KO	18	2.5	1	15	2	0	0.995	12.1	2.94	3.15	5.80	28	130	0.053	0.013
SN	8	2.9	0	5	3	0	1.009	10.6	6.05	3.34	6.40	27	111	0.043	0.014
SO	7	2.5	2	4	1	0	0.992	12.6	2.43	3.49	6.50	28	146	0.065	0.016
RN	7	2.7	0	6	1	0	0.996	11.7	3.01	3.70	7.00	33	89	0.562	0.855
RO	19	2.5	3	13	3	0	0.994	12.1	2.73	3.67	6.30	23	87	0.449	0.536
P	4	2.6	0	4	0	0	1.010	9.8	6.13	3.35	6.70	18	139	0.188	0.214
合計	82		11	60	11	0									

1) S.G (比重), Alc. (アルコール), Ex. (エキス), T.A. (総酸, 酒石酸として), F-SO₂ (遊離亜硫酸), T-SO₂ (総亜硫酸), OD (吸光度, 赤ワインは5倍希釈)

2) 評価: 1 (秀), 2 (優), 3 (良), 4 (可), 5 (不可), 3) ランク: A ≤ 2.0, 2.0 < B ≤ 3.0, 3.0 < C ≤ 4.0, 4.1 < D

表4 出品酒と成分値

	区分	ブドウ品種	醸造年度	特別な醸造方法	S.G.	Alc. %, v/v	Ex. g/100ml	T.A. g/l	pH	F-S O ₂ mg/l	T-S O ₂ mg/l	O D	
												430nm	530nm
1	KN-1	K	2004		0.989	12.9	1.67	5.84	3.33	10	47	0.093	0.045
2	KN-2	K	2004	シュールリー	0.990	12.4	1.77	7.35	3.24	34	73	0.025	0.004
3	KN-3	K	2004		0.990	13.3	2.03	4.90	3.28	57	130	0.033	0.010
4	KN-4	K	2004	樽発酵, 樽貯蔵,	0.992	12.0	2.10	4.80	3.34	10	55	0.040	0.013
5	KN-5	K	2004		0.991	13.2	2.26	4.70	3.34	45	133	0.032	0.010
6	KN-6	K	2004	シュールリー	0.992	12.4	2.29	7.00	3.17	39	124	0.042	0.011
7	KN-7	K	2004		0.992	12.8	2.42	5.32	3.24	27	122	0.035	0.012
8	KN-8	K	2004		0.993	12.4	2.55	6.90	3.32	22	102	0.058	0.019
9	KN-9	K	2004		0.995	12.5	3.10	5.18	3.15	37	146	0.025	0.011
10	KN-10	K	2004		0.996	11.6	3.12	5.50	3.19	32	85	0.041	0.012
11	KN-11	K	2004	無ろ過	0.994	13.7	3.19	5.40	3.24	28	148	0.043	0.013
12	KN-12	K	2004		0.998	10.6	3.33	5.34	3.10	14	128	0.033	0.015
13	KN-13	K	2004	氷晶仕込	0.996	12.9	3.40	5.30	3.30	35	150	0.042	0.016
14	KN-14	K	2004		0.999	12.5	4.25	5.80	3.19	82	185	0.018	0.005
15	KN-15	K	2004	果汁氷結、無補糖	1.002	11.2	4.50	6.00	3.23	13	95	0.042	0.016
16	KN-16	K	2004		1.001	12.7	4.70	5.92	3.28	63	170	0.042	0.012
17	KN-17	K	2004	逆浸透膜濃縮	1.004	11.5	5.15	5.72	3.23	96	197	0.030	0.011
18	KN-18	K	2004	フリーラン仕込	1.011	10.7	6.73	6.80	3.12	43	169	0.032	0.013
19	KN-19	K	2004		1.020	9.0	8.58	7.20	3.05	70	176	0.039	0.010
20	KO-1	k	2001	樽貯蔵	0.990	12.5	1.80	6.16	3.24	21	93	0.040	0.007
21	KO-2	K	2003	樽発酵、シュールリー	0.991	12.3	2.00	6.96	3.43	13	109	0.072	0.013
22	KO-3	k	2003	醸し、スキンコンタクト	0.991	12.7	2.10	5.00	3.42	35	85	0.094	0.034
23	KO-4	K	2003		0.993	11.0	2.16	6.10	3.21	19	80	0.041	0.011
24	KO-5	K	2003		0.992	12.1	2.21	5.90	3.24	38	76	0.034	0.009
25	KO-6	K	2002	低温発酵	0.991	13.1	2.24	6.10	3.06	35	156	0.079	0.018
26	KO-7	K	2003	樽熟成	0.992	12.2	2.24	6.50	3.20	26	114	0.018	0.005
27	KO-8	K	2002	樽熟成	0.992	12.7	2.39	5.37	3.16	18	88	0.040	0.010
28	KO-9	k	2002	樽熟成	0.993	12.0	2.45	6.10	3.11	12	254	0.081	0.020
29	KO-10	k	2002	シュールリー、樽熟成	0.994	11.7	2.60	5.06	3.11	40	140	0.024	0.006
30	KO-11	K	2003		0.998	13.5	2.60	8.09	3.09	74	198	0.018	0.004
31	KO-12	k	2003	シュールリー	0.994	12.7	2.91	5.10	3.21	16	128	0.042	0.010
32	KO-13	K	2003		0.995	12.4	3.07	6.26	3.23	23	100	0.047	0.014
33	KO-14	K	1997	樽貯蔵	0.997	12.2	3.54	5.60	2.62	51	154	0.046	0.009
34	KO-15	K	2003		1.000	11.5	4.11	4.75	3.17	5	113	0.059	0.017
35	KO-16	K	2003	冷凍濃縮	1.002	11.2	4.55	6.66	3.16	8	101	0.072	0.021
36	KO-17	K	2000	低温発酵	1.002	12.3	4.86	7.90	2.80	38	285	0.134	0.021
37	KO-18	K	2003		1.006	9.8	5.10	5.30	3.22	34	67	0.016	0.004
38	SN-1	KaB	2004	タル貯蔵	0.990	12.4	1.77	5.09	3.59	35	138	0.069	0.021
39	SN-2	SB	2004		0.990	12.8	1.90	7.14	3.53	47	62	0.040	0.013
40	SN-3	SS	2004		0.990	12.9	1.93	5.80	3.29	19	135	0.042	0.013
41	SN-4	K70・YB30	2004		0.992	13.4	2.58	6.12	3.31	37	138	0.057	0.014
42	SN-5	D	2004		1.013	11.4	7.46	7.22	3.24	40	193	0.038	0.012
43	SN-6	D	2004		1.033	7.2	11.36	8.70	2.89	20	133	0.028	0.009
44	SN-7	Kai	2004		1.020	7.3	8.04	5.34	3.73	0	0	0.044	0.024
45	SN-8	Ne	2004		1.042	7.1	13.33	6.47	3.12	16	88	0.023	0.008
46	SO-1	Ch	2003	タル貯蔵4ヶ月、スキンコンタクト	0.989	13.1	1.72	4.90	3.95	37	240	0.070	0.016
47	SO-2	Ch	2002		0.992	12.7	2.30	5.73	3.67	39	119	0.074	0.015
48	SO-3	Ch	2003	果汁濃縮、樽発酵、樽貯蔵	0.994	13.0	3.00	8.20	3.26	8	88	0.049	0.012
49	SO-4	Ch	2003		0.990	13.1	1.98	7.34	3.50	24	111	0.096	0.020
50	SO-5	KaB	2003		0.990	11.8	1.61	6.40	3.53	29	82	0.040	0.011
51	SO-6	K80・SB20	2003		0.992	12.6	2.37	6.32	3.20	31	229	0.066	0.021
52	SO-7	K60・Ch30・SS10	2003		0.999	12.0	4.01	6.38	3.20	31	152	0.059	0.020
53	RN-1	MA	2004	MLF、醸し発酵	0.991	12.8	2.16	8.08	3.81	38	78	0.374	0.572
54	RN-2	MA	2004		0.996	10.2	2.68	6.51	3.63	21	114	0.437	0.661
55	RN-3	MA	2004		1.004	8.9	4.40	8.36	3.71	26	63	0.459	0.696
56	RN-4	KN	2004		0.993	12.4	2.55	5.63	3.76	33	65	0.401	0.568
57	RN-5	KN	2004		0.996	12.0	3.23	6.00	3.75	43	124	0.847	1.348
58	RN-6	県外Me	2004	MLF	0.992	13.3	2.55	7.35	3.83	41	65	0.505	0.711
59	RN-7	県外果:CS80・Me20	2004	セニエ、樽貯蔵	0.997	12.1	3.50	7.80	3.39	28	117	0.913	1.430
60	RO-1	県外CS・MA80・Me	2003		0.993	12.0	2.45	5.89	3.71	22	47	0.429	0.499
61	RO-2	CS・KN	2003	樽貯蔵	0.991	13.4	2.37	6.57	3.66	24	67	0.378	0.449
62	RO-3	CS・Me	2002		0.994	12.4	2.81	4.90	3.88	15	68	0.391	0.402
63	RO-4	県外CS	2003		0.996	11.0	2.90	5.60	3.49	16	64	0.483	0.558
64	RO-5	県外CS	2002	樽熟成	0.993	12.1	2.70	6.65	3.63	24	86	0.622	0.671
65	RO-6	県外果:CS	2000		0.994	13.4	3.10	9.35	3.38	6	38	0.615	0.693
66	RO-7	CS	1997		0.995	12.8	3.20	8.88	3.63	7	74	0.581	0.528
67	RO-8	CF	2003	樽熟成	0.994	11.4	2.55	5.30	3.67	13	93	0.313	0.378
68	RO-9	Me・CS・CF・Pv	2002		0.994	12.8	2.90	4.49	3.84	21	80	0.431	0.462
69	RO-10	Ys・Cs	2002	樽熟成	0.995	11.5	2.81	5.13	3.59	37	144	0.593	0.637
70	RO-11	MA30・Gr70	2002		0.993	11.2	2.21	6.75	3.62	5	97	0.432	0.436
71	RO-12	KN	2003	MLF、樽貯蔵一年	0.995	12.3	3.04	6.40	3.67	28	68	0.794	1.183
72	RO-13	KN	2003		0.997	11.0	3.20	6.30	3.75	50	72	0.436	0.646
73	RO-14	KN	2002		0.998	12.2	3.80	5.90	3.60	43	164	0.395	0.533
74	RO-15	KN	2002		0.994	11.5	2.55	8.02	3.91	5	33	0.386	0.493
75	RO-16	MA	2002	樽貯蔵	0.991	12.1	1.95	5.64	3.74	27	189	0.248	0.248
76	RO-17	MA	2003	コールドマセレーション法	0.992	12.9	2.40	5.50	3.60	30	110	0.348	0.510
77	RO-18	MA	2003		0.994	10.6	2.20	5.80	3.70	36	73	0.269	0.268
78	RO-19	MA80・KN20	03, 04		0.994	12.4	2.81	6.79	3.60	26	89	0.396	0.589
79	P-1	K75・Me25	2004		0.990	12.0	1.67	6.23	3.28	21	128	0.466	0.582
80	P-2	PN・MA・Ne	2004	セニエ	0.996	12.0	3.23	5.55	3.48	13	69	0.116	0.107
81	P-3	Ky	2004		1.018	8.0	7.72	6.08	3.48	6	205	0.116	0.104
82	P-4	Sh	2004		1.035	7.2	11.90	6.70	3.17	31	152	0.053	0.062

表5 審査結果

審査員18名 *評点:1(秀), 2(優), 3(良), 4(可), 5(不可) *** (4名以上の指摘), ** (2~3名), * (1名)

タイプ	評点	ランク	標準偏差	コメント
1 KN-1	2.8	B	0.9	香り他: **ピンキング *果実香 やや色、 褐色、 色濃い、 味: ***苦味・えく味 *やや味うす 酸うく まとまり 2 KN-2 2.1 B 0.8 香り他: **果実果 フレッシュ ブルーティ エステル香 香り華やか イオウ香 味: **バランス良好 上品 果実味あり ドライ 炭酸ガス クリーミー やや雑味 刺激的な酸味 3 KN-3 2.6 B 0.7 香り他: **蒸れ香 トースト香 香くせ(劣化) 無精香 味: **軽いつ味 **きれい **エグ味 *おだやか 厚味あり やや雑味 渋味 4 KN-4 1.9 A 0.7 香り他: ***果実香良好 *香り強い 良好 ハーブ系香 やや香にくせ ゴム様香 味: **バランス良好 **厚味 *軽い きれい 後味良好 フラット 5 KN-5 2.2 B 0.6 香り他: **果実香 白桃系 味: **後味やや雑味 *味やわらかい バランス良好 軽い風味 きれい ボリューム平凡 渋味 6 KN-6 2.0 A 0.7 香り他: **果実香 フルーティ 香良好 香豊か 味: **酸良好 **香味バランス良 **味あり **味薄い *きれいつ味 果皮の味 酸多め 渋味 7 KN-7 2.0 A 0.8 香り他: **フルーティ 香り良好 香り少ない 味: ***クリアに調和 *厚味あり 良好 果実味 特徴少ない 酸多い 甘浮く きれい 8 KN-8 2.8 B 0.8 香り他: *青っぽい香り *イオウ系異臭 香りくせ やや酵母臭 味: **エグ味強い **雑味 *きれい バランス良好 ミネラル多い 渋味 9 KN-9 2.7 B 0.6 香り他: **異臭 味: *きれいつ味良好 しつかり 甘酸バランス良好 苦味 無難 フラット 特徴弱い やや渋い 10 KN-10 2.2 B 0.7 香り他: **甲州らしい風味 香り豊か 香り良好 味: **さわやか 甘酸バランス良好 味あり 厚味あり 無難 堅い 旨味目立つ 11 KN-11 2.5 B 0.8 香り他: **甲州らしい風味 香り良好 果実香 味: **苦み残る *フラット 厚味あり 平凡 雑味 果実味あり 12 KN-12 2.9 B 1.1 香り他: **乾いたコルク臭 *異臭 香り不良 香りくせ ブーケ 揮発酸 香り特徴 やや軽い 味: *飲みやすい 穏やか 雑味 13 KN-13 2.4 B 0.6 香り他: **炭酸ガス **香り豊か *柑橘系香り フレッシュ 味: **ボデーあり **酸過多 *しつかり 苦味 果実味、 ニガ 甘味 14 KN-14 2.3 B 0.6 香り他: **香り独特 白桃系香り 華やかアロマ リックス香 イオウ臭 味: *きれい バランス良 すっきり 無難 味濃い 苦味 堅いつ味 15 KN-15 1.8 A 0.7 香り他: *老ね香 ブーケ エステル香 味: **ボデーあり *きれい 旨み 酸味良好 果汁っぽい 無難 苦味 16 KN-16 3.2 C 1.1 香り他: **異臭 *フェノール臭 イオウ臭 わたりの香り 味: *渋味 まとまり 味あり 無難 エグ味 酸收 17 KN-17 2.2 B 0.7 香り他: **果実香 *香良好 *きれい 軽快 調和 ボデーあり 雑味、酸うく 苦味 味: **甘味 **厚味 フレッシュ 香り良好 レモン・白桃香 18 KN-18 1.8 A 0.6 味: **バランス良好 *きれい 果実味 軽い 酸味良好 厚味あり 重い 旨味 19 KN-19 2.3 B 0.9 香り他: **香りにぎやか 香り低い アロマ 味: **甘強い *茶源 厚味あり 果実味、 酸浮く エグ味 20 KO-1 2.2 B 0.9 香り他: **樽香強い **香良好 **やや酸化臭 *色良好 フェノール臭 樽香良好 味: **樽味 *熟成味 21 KO-2 2.2 B 0.7 香り他: **果実香 香り良好 樽の風味3 酸化 味: **バランス良好 **苦味 *ボデーあり 特徴あり 無難 エグ味 薄い 22 KO-3 2.7 B 0.8 香り他: **濃色 *果実香 果実香弱い 果実香弱い 味: **収斂味強い **やや苦味 **深み **調和 *雑味 23 KO-4 3.2 C 0.9 香り他: **香り弱い *酪酸臭 生臭い 酸味良好 酸化気味 味: **味薄い *味あり 酸味良好 平凡 雑味 硬いつ味 酸多い 異味 24 KO-5 2.6 B 0.9 香り他: *香りきれい 味: **雑味 *きれい バランス良好 果実味良好 まろやか熟成 フラット 苦味、酸強い エグ味 25 KO-6 2.2 B 1.1 香り他: **酸化 *やや酸化 黄色 色良好 パナナ香 香り良好 味: *きれいつ味良好 古酒的 バランス良好 味あり 厚味あり 無難 収斂味 26 KO-7 2.6 B 0.7 香り他: *香りきれい イオウ系異臭 無臭 味: *クリア バランス良好 ナチュラル 厚味あり 樽の苦味 軽い味 硬いつ味 味不調和 27 KO-8 2.4 B 0.7 香り他: *木香 樽香2 ほのかな樽香 色良好 香り良好 スモーキー 生臭、異臭 紙臭 味: *まろやか バランス良好 無難 28 KO-9 2.2 B 0.9 香り他: **樽香 *黄色 香良好 熟成香 上の様な香り 酸化 味: **きれい *バランス良好 熟成感あり 樽味 無難 苦味 エグ味 29 KO-10 2.3 B 0.7 香り他: **乳酸酸臭 味: **軽快 *バランス良好 果実味良好 やや味うす シュールリー 無難 特徴弱い 30 KO-11 2.9 B 1.0 香り他: **微生物的な臭い カビ臭 *アロマ華やか 酸味過多 つけもの臭 異臭 やや酸化 味: **調和 *軽快 きれい 酸味過多 フラット 特徴弱い 31 KO-12 2.5 B 1.0 香り他: **フルーティな香 酵母臭 イオウ臭 やや酸化 コルク臭 無精香 味: **雑味 *バランス良好2 きれい 甲州らしい風味 32 KO-13 2.4 B 0.6 香り他: *香り高い 香り甘い わら臭 白桃香 味: **バランス良好 *甲州らしい 軽い ボリュームあり すっきり 無難 平凡、苦味 特徴弱い 33 KO-14 2.5 B 0.9 香り他: **樽香 *バナラ香強い 重硫酸臭強い バナナ香 キャンデーの香 香りくせ 揮発酸臭 アロマらしい 味: *樽の風味 熟成良好 無難 バランス良好 酸味良好 酸味良好 平凡 34 KO-15 3.2 C 0.7 香り他: *黄色 イオウ臭 酸化臭 味: ***甘浮く **雑味 **渋味 *こくあり 苦味 重硫酸切れ 35 KO-16 2.6 B 0.6 香り他: *黄色 フレッシュ 酸化 味: **雑味 *バランス良好 こくあり、旨味 飲みやすい 素直、酸なし 果実味あり 疲れた感じ ややニガ 36 KO-17 1.7 A 0.7 香り他: **色良好 *古酒の色 黄色濃い 香り高い2 個性あり 濃い 無難 熟成 余韻長い 後味不良 37 KO-18 3.0 B 0.8 香り他: *白桃系 コルク臭 酸味強い カビ臭 無精香 味: *調和 きれいつ味、 飲みやすい 軽い 甘浮く 無難 旨味少ない やや雑味 38 SN-1 3.1 C 0.6 香り他: **樽香過多 *甘臭 香高い 樽香良好 樽香良好 味: **味うす *苦味 *旨み少ない 早熟 39 SN-2 2.8 B 0.4 香り他: *上くさい イオウ臭 特臭あり 味: **特徴弱い **味うす *乏酸 半板 刺激味 40 SN-3 2.9 B 0.8 香り他: *香良好 フルーティ 若々しさが無い 平凡 エグ味 おとなしい 味: **薄い 乏酸 収斂味 41 SN-4 2.8 B 0.5 香り他: *偏化水素臭 味: **特徴弱い *バランス良好 軽い 苦味 平凡 雑味 エグ味 後味気になる

審査員18名 *評点:1(秀), 2(優), 3(良), 4(可), 5(不可) *** (4名以上の指摘), ** (2~3名), * (1名)

タイプ	評点	ランク	標準偏差	コメント
42 SN-5	3.1	C	0.6	香り他: **アロラの特性 *香雑 酸化 味: **甘口 *甘さくどい 調和 プナン 嫌み 平凡 43 SN-6 2.6 B 0.6 香り他: **アキラらしい *アキラ臭なし レモン 味: **甘口 *きれいな *ブナン 酸強い 飲みやすい 甘さくどい 平凡 44 SN-7 3.8 C 0.9 香り他: **褐色 *ピンク色 発酵臭 アルデヒド臭 酢酸 アンス臭 酸化 やや老ね香 味: **甘口 *甘すぎ 飲みやすい 雑味 45 SN-8 2.3 B 0.9 香り他: **香特徴 *マスカットフレーバー *香良好 *イモ臭 味: **飲みやすい *果実味 さわやか 甘くどい 雑味 46 SO-1 2.0 A 1.0 香り他: **樽香強い *第一アロマ大 *シャルドネの香 特徴あり 香良好 品種香弱い 味: **バランス良好 **やや苦味 *雑味 47 SO-2 2.0 A 0.8 香り他: **香特徴 *樽香強い *樽良好 シャルドネの香 味: **バランス良好 *ミネラル感 やや熱視し過ぎ 雑味 48 SO-3 2.3 B 0.8 香り他: **花系の香 **ままとまっている *飲みやすい 乏蒸気味 渋味 やや薄い 辛すぎる 味: **酸味 *色良好 青臭い 49 SO-4 2.6 B 0.9 香り他: **異臭 **雑味 *異味 *しっかりしている 苦味 過熟 味: **ボテイ大 香弱い 50 SO-5 3.1 C 0.7 香り他: **特徴なし 香弱い 味: **きれいな味良好 *調和 しっかりしている 乏酸 劣った味 平仮 雑味 果実味乏しい 51 SO-6 2.7 B 0.7 香り他: **色良好 香さわやか 油臭? 味: **ボテイあり 厚味あり 軽い 果実味あり プナン 不調和 平凡やや苦い 過熟 エグ味 52 SO-7 2.5 B 0.9 香り他: **香特徴 フェノール臭 紙臭 やや老ね香 味: **ブナン *きれいな味良好 ふくらみあり ボテイあり 調和 あつみあり 揮発性 平凡 エグ味 53 RN-1 2.7 B 1.1 香り他: **ベリー-Aらしい *アロマ強い クリーン 土っぽい香 発酵臭 果皮香 酸臭 香弱い 味: **果実味あり 味わいあり 54 RN-2 2.7 B 0.8 香り他: **ベリー-Aらしい 甘臭少ない やや便の香強い 味: **良好 渋味 酸味強い エグ味 やや不調和 渋味少ない 55 RN-3 3.5 C 1.2 香り他: **酸臭 *ベリー-Aらしい アロマ強い 発酵臭 つけもの臭 酸化 青臭み 味: **やや甘い 56 RN-4 2.8 B 0.7 香り他: **香便臭 *クリーンな香 アロマ良好 舌くさい MP 味: **バランス良好 苦味 若い 味うす 57 RN-5 2.2 B 0.8 香り他: **色良好 *クリーンな香 アロマ強い 香良好 特徴あり 音臭い ややMP 味: **タンニン強い 香味バランス良好 味濃い 味の濃さ良好 凝縮 味うす 58 RN-6 2.9 B 0.7 香り他: **イオウ臭 *アロマ良好 メルローらしい 異臭 酸化臭 香り少ない 味: **特徴あり 味わいあり 苦味 雑味 MLF未終了 発酵不良 59 RN-7 2.3 B 0.7 香り他: **第一アロマあり 香良好 酸化 味: **濃い風味 **やや若い *特徴あり タンニン強い 渋味あらい 雑味 タンニン過剰やや不調和 60 RO-1 2.2 B 0.5 香り他: **こじんまり調和 便臭 味: **バランス良好 *濃い タンニン良好 樽バランス良好 無雑 固い ややうすい 61 RO-2 2.2 B 0.5 香り他: **樽良好 *樽風味強い *フレーバー良好 熟成香 樽負け 樽香劣る 味: **飲み頃 バランス良好 柔らかい 無雑 やや酸味強い 62 RO-3 1.8 A 0.7 香り他: **第一アロマあり *カシス 樽香汚い 味: **バランス良好 *熟成 丸い タンニン良好 きれいな 無雑 やや不調和 63 RO-4 2.4 B 0.6 香り他: **イオウ臭 酸化 カラメル臭 味: **特徴あり **味ややうすい *酸味日立つ バランス良好 まとまる 良好 単調 渋味 64 RO-5 1.8 A 0.7 香り他: **果実香 カシス香 タンニンやや原い 果実味あり 旨い, 良好 樽バランス不良 固い, 濃い 味: **舌触りソフト ボテイ感あり 硫化水素臭 臭い 65 RO-6 2.8 B 1.0 香り他: **酸味 *カシス香 丸い タンニンうすい 樽汚い 味: **熟成感あり *飲み頃 66 RO-7 2.7 B 0.8 香り他: **やや酸化 *無雑 軽い 揮発酸多い やや不潔っぽい 味: **渋味 **熟成感あり *アロマあり 酸化 香気弱い 67 RO-8 3.1 C 0.5 香り他: **色うすい *ミントの香り アロマあり 軽い クリーン 平凡 味: **厚み不足 *バランス良好 さわやか 68 RO-9 2.0 A 0.8 香り他: **樽良好 色うすい 味: **バランス良好 *丸い 果実味あり 無雑 不調和 69 RO-10 2.2 B 0.7 香り他: **樽良好 コルク臭 味: **さわやか **きれいな *厚みあり *良好 濃い, かない まとまり 渋強い 平凡 70 RO-11 3.4 C 1.2 香り他: **酸化臭 *フルーティ アロマ独特 酢酸臭 酢酸臭 強い 味: **ふくよか 無雑 果汁っぽい 不調和 汚い 71 RO-12 2.1 B 1.0 香り他: **クリーンな香 品種香あり 若い香 ビーマン香 色濃い 味: **品種特性強い *良好 ソフト 濃すぎる 72 RO-13 2.4 B 0.6 香り他: **クリーンな香 品種香あり ブラック香強い 若い香り 蒸れ香 味: **バランス良好 *丸い 無雑 軽い 73 RO-14 2.8 B 0.9 香り他: **香少ない *異臭 品種香 微生物的臭い 味: **ソフト 飲み頃 バランス良好 無雑 フラット 軽い 固い 74 RO-15 3.0 B 0.9 香り他: **品種? *甘い香気になる *バナナ臭 植物風味 味: **品種特性弱い バランス良好 無雑 過熟 平淡 バランス欠く 75 RO-16 2.9 B 0.7 香り他: **いちご香 フレッシュ ベリー-Aらしい 色うすい 味: **フラット *きれいな ライトボテイ 無雑 苦味 落ち着いている 76 RO-17 2.8 B 0.7 香り他: **甘い香 ヨーグルト様香 果実香 香低い 若い風味 イオウ臭 酸化 味: **バランス良好 苦味 平凡 特徴弱い 軽い 77 RO-18 3.1 C 0.7 香り他: **香り高い つけもの臭 味: **軽い *ライトボテイ まとまっている 旨みあり 飲みやすい うすい 78 RO-19 2.5 B 0.6 香り他: **品種香 青臭い 味: **バランス良好 **バランス欠く *調和 品種調和 ブレンド良好 まとまる 良好 無雑 79 P-1 2.5 B 0.63 香り他: **色鮮やか **やや色濃い *きれいな赤 パナ香 味: **きれいな *良好 調和 雑味 甘さ中途半端 80 P-2 2.7 B 0.61 香り他: **アロマ独特 マスカット香 鮮やかさに欠ける 香くせ 生くさい イオウ臭 味: **良好 無雑 甘口 香味不調和 特徴弱い 81 P-3 2.5 B 0.84 香り他: **口酸らしい 生くさい 良好 無雑 甘い 軽い 甘い 甘いのみ やや雑味 味: **飲みやすい 良好 82 P-4 2.5 B 0.84 香り他: **色うすい 飲みやすい 良好 軽い きれいな 7/10にきく