

第36回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

飯野 修一・小松 正和・中山 忠博

A Report on the Wines Presented through the 36th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Shuuichi IINO, Masakazu KOMATSU and Tadahiro NAKAYAMA

要 約

1. 出品場数は38場、出品酒は74点であった。A（優）及びB（良）ランクはそれぞれ3点及び58点で、これらは全体の4%、78%に当たり、概ね良好であった。
2. 白ワイン43点中、エキス2.5g/dL以下の辛口酒の出品数は26点で、その60%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、49%を占め、次にベリーA種赤ワイン（11%）が多く、さらにカベルネソービニオン（8%）、甲斐ノワール（8%）、シャルドネ（4%）と続いた。
4. 白ワインでは、シュールリー10点、樽貯蔵4点、果汁の冷凍濃縮3点、樽発酵2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、赤ワインでも出品ワインのほとんどが、県産ブドウ使用ワインであり、良質の県産ワインの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

2006年5月23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36回山梨県ワイン鑑評会」を開催した。外国産ワインの攻勢が強い中、県産ワインの酒質向上のため実施した。本鑑評会は、新しい製造技術や原料ブドウの評価及び蔵内酒の審査による貯蔵管理等に役立っている。

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43点の出品があり、その内訳は甲州種が36点、その他が7点であり、ほぼ例年どおりであった。甲州種は新酒が25点、古酒が11点、その他は新酒が4点、古酒が3点であった。

一方、赤ワインは28点の出品があり、新酒が9点、古酒が19点であった。またロゼワインも3点が出品された。

2-2 審査方法

審査は山梨大学、東京農業大学、東京国税局鑑定官室、ワインメーカー、県果樹試験場及び工業技術センターの専門家12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（ $A \leq 2.0$, $2.0 < B \leq 3.0$, $3.0 < C \leq 4.0$, $4.0 < D$ ）にランク分けした。

表1 出品酒の内訳

	区分		出品酒	略号
	白ワイン	甲州種	新酒	25
古酒			11	KO
その他		新酒	4	SN
		古酒	3	SO
赤ワイン		新酒	9	RN
		古酒	19	RO
ロゼワイン		新酒	3	P
	合計		74	

表2 原料ブドウの略号

白ワイン		赤ワイン	
K	甲州	Si	シラー
Ch	シャルドネ	Me	メルロー
KaB	甲斐ブラン	AA	アlicantA
SB	ソービニオン・ブラン	Gn	グラナッシュ
SS	サンセミヨン	CF	カベルネ・フラン
S	セミヨン	Ys	ヤマソービニオン
Rs	ライヘンシュタイナー	Pv	プチペルドー
	赤ワイン	BQ	ブラッククイーン
MA	マスカット・ベリーA	NeA	ネオアlicantA
CS	カベルネソービニオン	Ky	巨峰
KN	甲斐ノワール		

表3 タイプ別平均審査点及び成分値

区分	出品数	平均点 1)	クラス別点数2)				S.G.	Alc. v/v, %	Ex. g/dl	pH	T.A. g/l	F-SO ₂ mg/l	T-SO ₂ mg/l	OD 430nm	OD 530nm	全フェ ノール mg/l 5)	リン ゴ酸 g/l	乳酸 g/l	酢酸 g/l
			A	B	C	D													
KN	25	2.6	2	18	5	0	0.993	12.6	2.70	3.21	6.5	36	114	0.044	0.016				
KO	11	2.8	0	8	3	0	0.994	12.2	2.81	3.11	5.7	26	128	0.058	0.017				
SN	4	2.9	0	3	1	0	0.997	12.2	3.24	3.37	5.8	40	133	0.052	0.014				
SO	3	2.9	0	1	2	0	0.995	12.6	3.05	3.46	6.7	18	105	0.086	0.022				
RN	9	2.8	0	9	0	0	0.995	12.3	3.16	3.75	6.4	29	78	0.529	0.716	1982	2.4	2.1	0.5
RO	19	2.7	1	16	1	1	0.994	12.3	2.65	3.67	5.8	26	117	0.569	0.737	1976	1.1	2.2	0.6
P	3	2.5	0	3	0	0	1.007	9.7	5.38	3.71	5.7	28	137	0.118	0.111	567			
合計	74		3	58	12	1													

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

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), 吸光度 (OD) 及び全フェノールは既報¹⁾ によった。ただし, 全フェノールは没食子酸で表し, 赤ワインの吸光度は5倍希釈してから測定した。

2-3-2 有機酸

リンゴ酸, 乳酸及び酢酸は, 高速液体クロマトグラフィによる²⁾。

3. 結果

3-1 出品数, 審査及び分析結果

出品場数は38場 (昨年41場), 出品数は74点 (昨年89点) で昨年とほぼ同様であった。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12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 (秀) 及びB (優) ランクはそれぞれ3点及び58点で, これらは全体の4%, 78%に当たり, 概ね良好であった。

また, 白ワインにおいてはエキス2.5g/100ml以下の辛口酒は26点あり, その60%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, 49%を占め, 次ぎにベリーA11%, カベルネソービニオン8%, 甲斐ノワール8%, シャルドネ4%とそれぞれ続き, 前年と同様であった。

さらに, 白ワインはもちろん, 赤ワインでもほとんどが県産ブドウ使用単独ワインであり, 良質の県産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10点, 樽貯蔵4点, 果汁の冷凍濃縮3点, 樽発酵2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, 評価の低いワインが数点指摘された (KN-12, KO-7, RO-2.) が, いずれも亜硫酸管理の不手際で起きた酸化や産膜発生による香味劣化と思われた。

参考文献

- 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)
- 2) 原川守, 飯野修一, 中山忠博, 荻野敏, 渡辺正平: 山梨県工業技術センター報告, 3, 114 (1989)

表4 出品酒と成分値

番号	品 種	特別な醸造方法	年度	S.G.	Alc %,v/v	FX g/100ml	TA g/l	pH	D-SO2 mg/L	L-SO2 mg/L	リンゴ酸 g/L	乳酸 g/L	酢酸 g/L	色 430nm	濁 530nm	全フェノール mg/L
KN-1	K		2005	0.990	12.8	1.80	5.9	3.37	43	78				0.123	0.046	
KN-2	K		2005	0.991	11.9	1.90	6.8	3.02	40	94				0.027	0.012	
KN-3	K		2005	0.990	12.9	1.93	6.3	3.16	32	94				0.029	0.013	
KN-4	K	シュル・リー	2005	0.990	12.9	1.93	5.4	3.28	40	72				0.026	0.007	
KN-5	K		2005	0.992	11.4	2.00	4.9	3.21	30	103				0.033	0.011	
KN-6	K	スキンコンタクト (24h常温)	2005	0.990	13.4	2.06	5.7	3.25	93	180				0.044	0.019	
KN-7	K	シュル・リー	2005	0.990	13.4	2.06	5.9	3.13	19	49				0.053	0.019	
KN-8	K		2005	0.990	12.9	2.10	5.8	3.18	15	65				0.041	0.023	
KN-9	K	果汁凍結濃縮、 シュル・リー	2005	0.991	12.6	2.11	8.6	3.26	38	144				0.063	0.025	
KN-10	K	シュル・リー、 ノンフィルター	2005	0.992	11.7	2.11	6.5	3.26	24	71				0.059	0.008	
KN-11	K	シュル・リー	2005	0.991	12.8	2.16	6.1	3.17	26	90				0.028	0.013	
KN-12	K		2005	0.990	13.7	2.16	6.0	3.15	49	136				0.032	0.009	
KN-13	K		2005	0.993	11.5	2.29	7.1	2.97	42	104				0.029	0.008	
KN-14	K		2005	0.992	12.8	2.42	6.9	3.23	26	99				0.073	0.039	
KN-15	K	冷凍濃縮、水果	2005	0.993	12.2	2.50	5.7	3.30	21	130				0.037	0.014	
KN-16	K	果汁濃縮	2005	0.993	12.2	2.50	8.9	3.15	32	144				0.032	0.012	
KN-17	K	シュル・リー	2005	0.993	13.4	2.84	8.0	3.08	37	145				0.057	0.020	
KN-18	K	シュル・リー	2005	0.994	12.6	2.89	6.5	3.28	38	193				0.040	0.017	
KN-19	K	シュル・リー、樽熟成	2005	0.994	12.9	2.97	6.5	3.57	24	88				0.061	0.020	
KN-20	K	シュル・リー	2005	0.994	12.9	2.97	6.5	3.57	32	96				0.041	0.015	
KN-21	K		2005	0.995	12.2	3.04	5.0	3.18	35	96				0.042	0.014	
KN-22	K	樽発酵	2005	0.997	11.6	3.38	6.6	3.15	37	115				0.022	0.007	
KN-23	K		2005	1.000	12.8	4.50	6.9	3.17	82	186				0.031	0.008	
KN-24	K	天然酵母	2005	1.004	12.0	5.31	8.3	2.97	16	184				0.039	0.014	
KN-25	K		2005	1.005	12.3	5.67	4.8	3.30	28	95				0.047	0.014	
KO-1	K	低温発酵、樽熟成	2003	0.990	12.2	1.69	5.6	3.12	31	109				0.072	0.023	
KO-2	K	シュル・リー	2004	0.990	12.8	1.90	6.1	3.18	38	82				0.030	0.008	
KO-3	K		2004	0.991	12.6	2.11	5.0	3.20	4	44				0.092	0.033	
KO-4	K		2004	0.992	11.8	2.13	5.3	3.16	13	45				0.044	0.015	
KO-5	K	樽熟成	2004	0.992	12.7	2.30	5.2	3.21	30	158				0.078	0.021	
KO-6	K	樽発酵	2002	0.993	11.9	2.42	6.2	3.15	32	150				0.050	0.012	
KO-7	K		2004	0.992	12.8	2.42	5.9	3.16	6	189				0.083	0.031	
KO-8	K	大樽・平貯蔵	1999	0.995	12.3	3.00	5.3	2.77	42	171				0.040	0.009	
KO-9	K		2004	0.996	12.6	3.41	5.6	3.16	36	128				0.036	0.011	
KO-10	K		2003	1.001	11.5	4.40	5.8	3.24	40	180				0.040	0.011	
KO-11	K	逆浸透膜濃縮	1989	1.004	11.3	5.10	6.5	2.89	17	157				0.073	0.016	
SN-1	SS		2005	0.990	13.3	1.89	6.3	3.31	52	117				0.084	0.021	
SN-2	Ch		2005	0.993	12.1	2.47	5.6	3.64	13	146				0.034	0.010	
SN-3	KaB		2005	0.995	13.0	3.25	4.9	3.33	52	100				0.069	0.019	
SN-4	Rs		2005	1.008	10.4	5.36	6.3	3.18	42	168				0.022	0.006	
SO-1	Ch		2004	0.991	12.6	2.10	5.9	3.50	40	145				0.069	0.018	
SO-2	Ch		2004	0.995	13.2	3.30	7.6	3.68	5	57				0.136	0.036	
SO-3	S		2000	0.998	12.0	3.75	6.5	3.21	8	112				0.054	0.011	
RN-1	MA		2005	0.994	12.6	2.89	6.3	3.57	30	74	2.7	1.0	0.3	0.303	0.385	1113
RK-2	MA		2005	0.996	11.6	3.12	5.0	3.88	0	0	1.8	1.8	0.2	0.487	0.751	1624
RK-3	KaN		2005	0.996	11.3	3.02	6.7	3.62	27	99	N.D.	3.4	0.6	0.592	0.911	1804
RK-4	KaN		2005	1.001	12.0	4.50	7.2	3.52	38	107	5.1	1.2	0.4	0.479	0.83	1733
RN-5	Ys		2005	0.994	12.5	2.80	6.4	3.80	60	93	N.D.	2.4	0.9	0.574	0.663	1965
RN-6	l)		2005	0.992	11.4	2.90	6.0	3.70	28	37	N.D.	2.8	0.5	0.378	0.583	1851
RN-7	CS50*Mc50		2005	0.994	12.5	2.84	6.6	3.77	35	158	N.D.	2.6	0.5	0.386	0.461	2349
RN-8	Pv	樽熟成	2005	0.996	13.7	3.72	7.1	4.30	16	48	1.5	1.4	0.3	0.869	0.966	3035
RN-9	外バルクGn60*MA40		2005	0.996	13.2	3.56	6.0	3.63	23	82	0.6	2.6	0.7	0.697	0.892	2368
RO-1	MA	ゴールドマセレーション	2004	0.992	12.8	2.40	5.1	3.50	25	60	N.D.	1.8	0.5	0.624	0.867	1700
RO-2	MA		2004	0.991	12.6	2.11	4.7	3.88	2	56	N.D.	2.7	0.3	0.522	0.672	1174
RO-3	MA55*CS35*KaN10		2004	0.992	12.4	2.29	6.7	3.69	21	155	1.7	1.5	0.3	0.340	0.408	1316
RO-4	MA74*AA4*BQ22		2004	0.994	10.4	2.20	5.9	3.67	40	86	0.7	2.4	0.8	0.429	0.542	1482
RO-5	BQ	樽熟成	2004	0.995	12.5	3.10	7.1	3.36	24	53	N.D.	1.7	0.6	0.810	1.403	2060
RO-6	MA50*MQ50		2003	0.994	12.4	2.81	7.3	3.35	22	104	1.3	2.4	0.5	0.615	0.789	1539
RO-7	BQ80*Me20		2004	0.994	12.4	2.81	6.4	3.44	28	134	N.D.	1.7	0.7	0.592	0.705	2415
RO-8	KaN		2004	0.994	12.9	2.97	5.6	3.73	11	126	N.D.	1.9	0.7	0.721	1.050	1989
RO-9	KaN	樽熟成	2004	0.996	11.0	2.94	6.3	4.01	42	146	N.D.	2.7	0.7	0.844	1.151	3291
RO-10	KaN	MILF、樽熟成	2004	0.995	12.1	2.99	5.8	3.68	48	232	N.D.	2.8	0.5	0.936	1.342	2789
RO-11	KaN	樽熟成	2004	0.995	12.1	3.00	6.5	3.66	40	86	N.D.	4.0	0.9	0.494	0.602	1624
RO-12	Me	樽熟成	2004	0.992	12.5	2.32	5.5	3.44	18	168	N.D.	1.2	0.6	0.407	0.556	1629
RO-13	Me	樽熟成	2002	0.994	12.3	2.52	4.8	3.60	40	114	N.D.	1.8	0.5	0.540	0.582	2366
RO-14	Me	樽熟成	2004	0.992	13.1	2.50	5.1	4.10	24	88	N.D.	1.5	0.4	0.479	0.535	2273
RO-15	CS	樽熟成、 抽糖無し	2004	0.995	11.7	2.89	5.6	3.76	34	206	N.D.	1.8	0.9	0.474	0.517	2784
RO-16	CS	樽熟成	2002	0.993	12.1	2.70	6.6	3.63	20	70	N.D.	3.5	0.6	0.635	0.657	1776
RO-17	CS57*CT21*Me19*Pv3		2004	0.992	12.6	2.30	5.0	3.74	34	134	N.D.	2.1	0.5	0.429	0.495	1832
RO-18	CT		2000	0.995	12.2	3.02	4.5	3.67	10	98	N.D.	2.2	0.5	0.359	0.362	1918
RO-19	Si		2004	0.992	12.9	2.45	5.3	3.81	3	98	0.8	1.5	0.4	0.564	0.777	1653
P-1	Ky		2005	1.013	7.6	6.29	4.7	3.50	16	119				0.141	0.163	469
P-2	Ky		2005	1.016	8.4	7.33	5.5	3.69	33	131				0.116	0.110	734
P-3	CS	シュル・リー	2005	0.992	13.2	2.52	6.8	3.93	36	162				0.097	0.059	497

表5 出品酒の官能評価

	評点	ランク	標準偏差	コメント
KN-1	3.2	C	0.55	香り他:***色濃い、香り良、*赤み、フルーティ、ホコリ臭 味:***苦み、*酸強い、雑味、*果実味薄い、やや渋い
KN-2	2.3	B	0.47	香り他:***香良、*フレッシュ、無難、フルーティさに欠ける、きれいな香り 味:***バランス良、酸味良、*すっきり、やや古い、少し甘み
KN-3	2.6	B	0.64	香り他:***香良、無難、*桃臭、素直な香、SO2 味:***バランス良、やや苦み、バランス良、*きれい、渋い、イオウ味、ややフラット、素直な味、おとなしい
KN-4	2.7	B	0.75	香り他:***香良、香強い、CO2、*フレッシュ、香やや不潔、SO2、色グリーン 味:***バランス良、*苦い、味あり、酸味、苦み残る、キレ良、少し甘み
KN-5	3.1	C	0.49	香り他:***イオウ臭、*カビ臭、甘臭、無難、香良、紙臭、酸化、グリーン、やや老ね香 味:***苦み残る、*雑味、やや苦味、後味きれいな不足、少し甘み、バランス良
KN-6	2.8	B	0.55	香り他:***香良、*皮臭、SO2、酸化、色良、コゲ臭 味:***少し苦み、後味残る、味あり、渋み*厚みあり、雑味、味強い、えぐ味、巾ある
KN-7	2.5	B	0.50	香り他:***香クリーンでない、香良、エステル香、色濃い、CO2 味:***厚み、バランス良、味あり、*味残る、雑味 平均的、キレ良、酸良、甲州らしい
KN-8	2.3	B	0.62	香り他:***CO2、果実香、香良、*桃香、無難 味:***すっきり、甘酸バランス良、バランス良、*きれい、苦み残る、甲州らしい、酸味、味強い、おとなしい
KN-9	2.5	B	0.65	香り他:***香強い、無難、紙臭、香強い 味:***厚みあり、キレ良、*酸強い、バランス悪い、巾あり、平凡、厚み不足、平均的、刺激味、酸良、バランス良
KN-10	2.3	B	0.75	香り他:***香凡、香無難、色うすい、香強い、やや臭み 味:***バランス良、**平凡、*巾あり、雑味、シュールリーの特徴ない、酸良、味フラット
KN-11	2.3	B	0.75	香り他:***香良、*無難、SO2、イオウ臭、香弱か 味:***バランス良、*きれい、巾あり、味強い、雑味、酸少ない、フラット、後味薄い
KN-12	3.7	C	0.62	香り他:***異臭、*カビ臭、つけもの臭、汚染臭、酸化、香あり、燃れ臭、どぶ臭、SO2、汚い香 味:***フェノールの、味不良、雑味、渋味、苦味、酸味強い
KN-13	2.4	B	0.49	香り他:***香良、*色良、SO2、フェノール臭、果実香 味:***きれい、無難、すっきり、きれい、やや味残る、バランス良、雑味、平均的、酸良、ふくよか、しっかりした味
KN-14	2.7	B	0.75	香り他:***ピンク、香やや不潔、異臭、やや酸化、香良 味:***厚み、やや重い、やや甘い、渋味、*良好、甘酸巾あり、やや苦味、味あり、平凡、雑味、旨み乏しい
KN-15	2.3	B	0.83	香り他:***香山あり、フレッシュ、香無難、果実香、香良 味:***バランス良、*厚い、特徴弱い、*きれい、巾あり、やや重い、苦味残る、端麗、渋味、酸少ない、少し甘い
KN-16	2.6	B	0.76	香り他:***やや酸化、*CO2、*酵母臭、やや異臭、果実香あり 味:***酸少し残る、バランス良、*巾あり、味あり、やや雑味、苦味、厚み、酸良、バランス不良
KN-17	2.0	A	0.71	香り他:***色濃い、香弱か、*香良、香ややか、色良、果実香 味:***少し甘、*渋味、厚み、*酸良、きれ良、バランス良、旨みあり
KN-18	2.3	B	0.60	香り他:***香良、*バランス良、色良、果実香あり 味:***やや甘い味残る、**バランス良、*きれい、キレ良、やや渋い、苦味、味あり、旨みあり、酸味、雑味、後味グ味
KN-19	1.9	A	0.76	香り他:***樽香良、**香良*フェノール臭、色良、果実香、バランス良 味:***バランス良、やや渋い、厚み、*巾あり、味良、雑味、やや甘い味、酸良、苦味残る
KN-20	2.3	B	0.92	香り他:***香良、*色良、やや酸化、SO2 味:***苦味、*バランス良、味良、きれい、平均的、やや薄い、厚み、しっかりした味、おとなしい
KN-21	3.2	C	0.69	香り他:***香くせ、*カビ臭、甘い香、香少ない、ダイアセチル、生臭い、紙臭、酸化、香汚い 味:***無難、*苦味、熟成、やや雑味、やや味薄
KN-22	2.4	B	0.95	香り他:***樽香、*薬品臭、樽香強すぎ、人工的、酢エチ、個性的、香きめ細かい、果実香、バニラ臭、セメダイン 味:***酸良、やや甘い、*味あり、きめ細かい、バランス良
KN-23	3.0	B	0.82	香り他:***イオウ臭、どぶ臭い、*香特徴、異臭、香きめ細かい、SO2、老ね臭、香華やか、青臭い 味:***甘酸バランス良、バランス良、きめ細かい、甘い、味バラツキ
KN-24	3.1	C	0.76	香り他:***酸臭、アセトアルデヒド、香強い、香良、ダイアセチル、汚い 味:***甘い、**雑味、*揮発酸、特徴あり、甲州らしくない、不調和、味あり、マイルド、汚い
KN-25	2.9	B	0.64	香り他:***酸臭、甘い香、やや酸化、フルーティ 味:***甘い、バランス良、無難、*異味、重い、平均的、味薄、旨い欠ける、汚い
KO-1	2.5	B	0.87	香り他:***やや色、香少ない*フェノール臭 味:***フラット、*無難、濃い、キレ良、苦味、きれい、苦味残る、平均的、エグ味、良好、樽のバランス良、酸良
KO-2	2.3	B	0.72	香り他:***香良、*フェノール臭、酸化、香強か 味:***バランス良、*キレ良、苦味、無難、平凡、フラット、良好、酸良、酸少ない
KO-3	3.8	C	0.69	香り他:***酸化、*フェノール臭、色濃い、香くせ、色良、ウイスキー様の香、ダイアセチル、老ね香 味:***ダレ、*甘い、雑味、フラット
KO-4	2.6	B	0.76	香り他:***フェノール臭、香良、エステル香、SO2、フルーティ 味:***まとまる、無難、苦味残る、*巾あり、キレ良、酸少ない、渋味
KO-5	2.4	B	0.64	香り他:***樽香強い、**樽香良、香良、*色濃い、色良、バニラ臭 味:***バランス良、*熟成、平凡
KO-6	2.6	B	0.95	香り他:***樽香あり、樽香やや強い、酸化、*香くせ、古樽? 味:*****バランス良、*良好、無難、平凡
KO-7	3.9	C	0.47	香り他:***香くせ、ダイアセチル、アセトアルデヒド、*フェノール臭、色濃い、酢酸、酸化、酢酸エチル、セメダイン臭 味:***渋い、不調和、*濃い、甘い、酸味
KO-8	2.8	B	0.90	香り他:***SO2、樽香、*フェノール臭、調和、酢酸エチル臭、香良 味:***調和、*熟成、平凡、平均的、バランス良、酸良、フラット
KO-9	3.1	C	0.49	香り他:***甘香、清け物臭、香ややくせ、独特な香、やや老ね、揮発酸 味:***雑味、甘い、*平凡、やや重い、酸味少ない、コゲ味、苦味、不調和、やや酸化
KO-10	2.4	B	0.95	香り他:***フェノール臭、酸化臭、やや老ね、香汚い 味:***バランス良、*甘い、*無難、巾あり、すっきり、特徴なし、果実味、素直
KO-11	2.4	B	0.86	香り他:***色きれい、やや老ね、*フェノール臭、香良、黄金色、フルーティ 味:***バランス良、*濃い、味あり、平凡、厚みあり、熟成、酸少ない、少し甘み

SN-1	2.8 B	0.80	香り他: *CO2、色あり、香あり、*フレッシュさが欲しい、甘い香、フルーティ 味: **やや苦味、**フラット、*すっきり、良好、バランス良、飲みやすい、渋味
SN-2	3.3 C	0.72	香り他: **香弱い、異臭、香り不潔、*イオウ臭、どぶ臭い、酸化 味: **特徴がない、酸強い、無難、*薄い、重い、フラット、バランス良
SN-3	2.7 B	0.62	香り他: *香弱か、色あり、香やや少ない、香良、フルーティ、香甘い 味: **良好、バランス良、*酸強く(不良?)、熟成強い、豊か、雑味、無難、酸少ない、やや甘、飲みやすい、甘酸バランス?
SN-4	2.9 B	0.76	香り他: **香良、*色うすい、*SO2、どぶ臭い、透明感あり、香不潔香くせ 味: **旨味強く、甘口、*きれい、バランス良好、酸少ない、特徴やや弱い、フラット
SO-1	2.3 B	0.62	香り他: **樽香、香良、*酸化、香少ない、SO2 味: **無難、*中あり、良好、味あり、フラット、厚み足りない、酸少ない、バランス良、きれい、厚みあり
SO-2	3.3 C	0.75	香り他: **酸化臭、*カラメル臭、色強い、異臭、甘臭、老ね臭、カビ臭?、香不潔 味: **無難、*苦味、後味くずれ、後味渋い
SO-3	3.1 C	0.76	香り他: **酸化、*カビ臭、SO2、香良、異臭、イオウ臭、香特徴弱い、柔らかい香 味: **無難、*苦い、キレ良、特徴がない、フラット、揮発酸、バランス良、後味苦味
RN-1	2.7 B	0.62	香り他: **甘臭、フルーティ、品種特徴あり、*ラプラスカ香強い、色やや薄い 味: **バランス良、*良好、軽口、酸味、雑味、無難、フラット、ライト、平均的、酸少ない、おとなしい
RN-2	2.7 B	0.85	香り他: **アルデヒド、色強い、*酸化 味: **バランス良、*濃い、苦味、中あり、無難、熟成期待できる、フルボディ、雑味、酸良、酸味強い
RN-3	2.8 B	0.69	香り他: **苦臭、青臭い、色強い、*ドブ臭い、やや酸味、ビーマン臭、香の品種特徴あり 味: **良好、バランス良、*酸は少ない、無難、渋い、苦い、苦味
RN-4	2.9 B	0.95	香り他: **青臭い、*蒸れ香、菓臭、どぶ臭い、香少ない、ビーマン臭、色強い、香不良 味: **酸味、*中あり、バランス良、リンゴ酸残している、厚みあり、無難、厚みに欠ける、バランス不良、苦味
RN-5	2.7 B	0.75	香り他: **樽、香単純、色強い 味: **バランス良、良好、*中あり、酸が少ない、乳酸発酵、平凡、無難、味薄、渋い、苦味、熟成、特徴弱い、淡泊
RN-6	2.7 B	0.62	香り他: **やや酸化、生臭い 味: **バランス良、*良好、酸が少ない、味不調和、品種特徴あり、平板、苦味
RN-7	2.8 H	0.60	香り他: **色うすい、色やや薄い、香少ない 味: **濃い、*味うすい、良好、苦味残る、無難、やや稠変、平均的、複雑、渋味良、未熟
RN-8	2.9 B	0.64	香り他: **色強い、*スモーキー、香弱い、稠変、酸化、樽強い 味: **濃い、*しっかり、良好、渋味、樽味、やや味薄、無難、渋味良、苦い、未熟
RN-9	2.8 H	0.69	香り他: **香少ない、フルーティ、酸化、色強い 味: **バランス良、渋い、*過熟、酸良、苦い、良好、酸少ない、苦味残る、味少ない、上っぽい、渋味良
RO-1	2.4 B	0.86	香り他: *香良、やや老ね、甘臭、フルーティ、香やや雑、やや酸化、色良、香良 味: **バランス良、*良好、無難、マイルド、さわやか、飲みやすい、ライト、後味良
RO-2	4.3 D	0.85	香り他: **脂膜臭、アセトアルデヒド、*老ね、ダイアセチル、香くせ、やや異臭、異臭、セメダイン臭、酸化 味: **平均的
RO-3	2.8 B	0.55	香り他: **色やや薄い、*カビ、コルク臭、SO2、やや酸化 味: **無難、軽口、バランス良、*バランス不良、渋味少ない、うすい、平均的、飲みやすいが特徴に欠ける、厚み不足
RO-4	2.7 B	0.75	香り他: **カビ臭、香重い、老ね、ダイアセチル、アルデヒド、ラプラスカ的、香良、やや揮発酸 味: **バランス良、*無難、*重い、平均的、渋味良、飲みやすい、後味良
RO-5	2.8 B	0.72	香り他: **色強い、樽香良、*SO2切れ、香単純、やや酸化 味: **バランス良、*重い、単純、熟成、まろやか、渋味良、少しスパイシー、後味おとなしい
RO-6	2.6 B	0.49	香り他: **脂膜臭、香きれい 味: **バランス良、*無難、酸強く、良好、平均的、バランス?、熟成良
RO-7	2.3 B	0.47	香り他: **香良、*青臭い、蒸臭、樽、果実香良、香きれい、泥臭い 味: **バランス良、渋い、*中あり、良好、熟成感、やや甘、無難、飲み易い、マイルド、渋味良、後味えぐい
RO-8	2.8 B	0.72	香り他: *青臭い、香良好、蒸臭、果実香良、香良、青臭さなし、苦い 味: **品種特徴あり、バランス良、*中あり、無難、飲み易い
RO-9	2.5 B	0.65	香り他: **青臭い、*樽香、メトキシ香、香おとなしい 味: **旨みあり、渋い、*樽味、まろやか、バランス良、荒い、熟成必要
RO-10	2.2 B	0.69	香り他: *青臭い、樽香 味: **バランス良、渋強い、*キレ良、良好、熟成、やや雑味、やや味薄、まろやか、やや渋味少ない、飲み易い、熟成必要
RO-11	2.4 B	0.76	香り他: **やや樽香、*青臭い、蒸臭、香ややくせ、青臭さ少ない、香おとなしい 味: **バランス良、無難、*キレ良、やや渋味少ない、マイルド、ブドウ苦い、渋味良、樽強い
RO-12	2.8 B	0.83	香り他: **色に深みが少ない、*樽香、バター臭 味: **味薄、**バランス良、*無難、良好、平凡、軽快、飲み易い、ライト、特徴なし
RO-13	2.4 B	0.76	香り他: **樽香、*香良、蒸れ香、香くせ、色強い 味: **バランス良、*旨みあり、中あり、ニガ、良好、熟成、フラット、ライト、渋味、特徴あり、後味渋い、アタック不足
RO-14	2.8 B	0.69	香り他: **樽香、*刺激香、泥臭い、フラット、色強い、樽に負けている 味: **渋い、*旨みあり、中あり、厚みあり、苦味、雑味、軽快、バランス良、ライト、品種の特徴あり
RO-15	2.9 B	0.64	香り他: **色うすい、*香良、異臭、樽香、古樽臭、揮発酸 味: **渋い、*やや味薄、無難、エグ味、ライト、渋味良、ホドイ少ない
RO-16	1.9 A	0.76	香り他: *樽香、色良 味: **バランス良、*中あり、しっかり、やや薄い、熟成、まろやか、渋味良、ライト、おとなしい、特徴あり
RO-17	2.3 B	0.60	香り他: **香弱い 味: **バランス良、**ライト、*しっかり、良好、軽快、厚みに欠ける、平板、苦い、特徴あり、特徴なし、きれい
RO-18	2.5 B	0.65	香り他: **色強い、*やや酸化、品種香あり 味: **マイルド、バランス良、*良好、やや雑味、無難、厚みに欠ける、粘っている、熟成、渋味良、ライト、酸不良、フラット
RO-19	3.3 C	0.85	香り他: **香やや不足、薬品臭、*異臭、果実香強い、色強い 味: **バランス良、やや不足、無難、渋味強い、くんせい様の香味、味不良
I-1	2.4 B	0.86	香り他: **色良、香良、フルーティ、*色強い、甘臭 味: **バランス良、甘口、*良好、無難、甘過ぎ、酸少ない
I-2	2.5 B	0.96	香り他: **フルーティ、*色良、香良、色強い、異臭、フオキシー少ない 味: **甘強く、甘口良、バランス良、無難、甘口、酸少ない
I-3	2.7 B	0.75	香り他: **香良、*色うすい、イオウ臭、SO2、やや灰色、ピンク色欲しい、香少ない、香おとなしい 味: **辛口、バランス良、*渋味、すっきり、やや渋、ニガ、味あり、果実味あり