

第33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 33th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Shuuichi IINO, Yoshitomo HIKAWA, Tadahiro NAKAYAMA and Satoshi OGINO

要 約

1. 出品場数は40場、出品酒は92点であった。A（優）及びB（良）ランクはそれぞれ6点及び77点で、これらは全体の7%、84%に当たり、概ね良好であった。
2. 白ワインでもエキス4 g/dL未満の辛口酒は多く、その59%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、40%を占め、次にベリーA赤ワインの13%と続いた。また、赤ワインの新品種である甲斐ノワールも酒質の良さが定着してきたためか、出品数も増加してきた。
4. 白ワインでは、シュールリー4点、樽発酵7点、樽貯蔵7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34点中25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

2004年2月17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33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、2003年度山梨県において第1回「国産ワインコンクール」が7月に盛大に開催された。ひき続いて県産ワインの酒質向上のため、本鑑評会も実施された。出品酒の審査結果及び成分含量について報告する。なお、気象的には、新酒ワインの醸造年度の2003年は7月、8月にやや雨が多く、日照時間もやや少な日であった。

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56点の出品があり、その内訳は甲州種が37点、その他が19点であり、ほぼ例年どおりであった。甲州種は新酒が21点、古酒が16点、その他は新酒が14点、古酒が5点であった。

一方、赤ワインは34点の出品があり、新酒が14点、古酒が21点であった。またロゼワイン2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	21 KN
		古酒	16 KO
	その他	新酒	14 SN
		古酒	5 SO
赤ワイン		新酒	13 RN
		古酒	21 RO
ロゼワイン		古酒	2 P
合計			92

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	KaN	甲斐ノワール
SS	サンセミュオン	CF	カベルネ・フラン
D	デラウエア	Ky	巨峰
Kz	甲斐路	Si	シラー
Ro	ロザリオビアンコ	YS	ヤマソービニオン
YB	ヤマブラン	Az	アジロンダック
Ne	ネオマスカット		
Ri	リースリング		

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18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。

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40場 (昨年46場), 出品数は92点 (昨年93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18名中5名以上, 2~4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6点及び77点で, これらは全体の7%、84%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59%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, 40%を占め, 次にベリー-A赤ワインの13%と続いた。また, 赤ワインの新品種である甲斐ノワールも酒質の良さが定着してきたためか, 出品数が増加してきた。

さらに, 白ワインはもちろん, 赤ワインでも34点中25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4点, 樽発酵7点, 樽貯蔵7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				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
			A	B	C	D									
KN	21	2.6	1	19	1	0	0.998	12.0	3.69	3.33	6.50	35	105	0.039	0.017
KO	16	2.4	2	13	1	0	0.996	12.2	3.29	3.17	6.20	24	125	0.065	0.014
SN	14	2.7	0	14	0	0	1.007	10.5	5.74	3.39	7.30	22	143	0.044	0.013
SO	5	2.7	0	5	0	0	0.999	12.1	4.30	3.30	6.24	19	118	0.084	0.018
RN	13	2.8	0	10	3	0	0.997	11.9	3.37	3.37	6.72	20	73	0.464	0.707
RO	21	2.6	2	16	3	0	0.994	12.0	2.84	2.84	5.77	28	82	0.508	0.588
P	2	2.6	1	0	1	0	1.017	8.3	7.40	3.40	6.30	34	162	0.110	0.150
合計	92		6	77	9	0									

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)

表4 出品酒と成分

受番	品種	特別な醸造方法	年度	S.G	Alc. % v/v	Ex. g/100ml	T.A g/L	pH	F-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ mg/L	OD 430 nm	OD 530 nm
KN-1	K		'03	0.989	13.1	1.72	5.60	3.41	55	75	0.030	0.012
KN-2	K		'03	0.990	12.0	1.67	7.40	3.36	14	101	0.066	0.040
KN-3	K		'03	0.990	13.2	2.00	5.60	3.40	53	80	0.029	0.015
KN-4	K		'03	0.990	12.6	1.85	6.80	3.36	46	130	0.044	0.017
KN-5	K	樽発酵, 樽貯蔵	'03	0.991	14.0	2.50	6.60	3.24	3	64	0.057	0.037
KN-6	K	樽発酵, 樽貯蔵, シュールリー	'03	0.992	13.4	2.71	7.30	3.31	32	61	0.062	0.036
KN-7	K	かもし5日間	'03	0.992	11.7	2.11	5.90	3.42	21	46	0.051	0.021
KN-8	K		'03	0.992	12.8	2.42	6.20	3.60	34	90	0.031	0.015
KN-9	K		'03	0.993	13.6	2.91	7.20	3.76	37	157	0.043	0.025
KN-10	K		'03	0.994	10.1	2.13	6.60	3.33	35	86	0.020	0.006
KN-11	K		'03	0.994	10.4	2.24	6.50	3.26	22	125	0.044	0.012
KN-12	K		'03	0.996	11.8	3.17	6.00	3.30	24	77	0.035	0.010
KN-13	K		'03	0.999	12.6	4.19	5.90	3.31	16	203	0.042	0.020
KN-14	K		'03	1.002	12.5	4.90	7.50	3.20	68	170	0.025	0.007
KN-15	K		'03	1.002	12.7	4.97	5.20	3.29	23	99	0.029	0.020
KN-16	K		'03	1.002	11.4	4.60	6.83	3.15	16	102	0.036	0.016
KN-17	K		'03	1.004	11.8	5.20	4.35	3.42	48	90	0.025	0.010
KN-18	K		'03	1.005	11.1	5.55	6.70	3.20	51	151	0.018	0.005
KN-19	K	冷凍濃縮	'03	1.005	11.2	5.33	8.10	3.23	40	128	0.067	0.026
KN-20	K	逆浸透膜濃縮	'03	1.010	10.8	6.53	6.92	3.31	20	54	0.024	0.008
KN-21	K		'03	1.021	9.0	8.84	7.34	3.03	72	121	0.040	0.011
KO-1	K	小樽発酵	'02	0.989	13.1	1.80	5.30	3.24	38	85	0.070	0.015
KO-2	K	樽発酵	'01	0.990	12.5	1.80	6.16	3.23	16	55	0.036	0.007
KO-3	K	シュールリー	'02	0.990	12.8	1.90	6.80	3.24	59	118	0.024	0.005
KO-4	K	樽熟成	'01	0.992	12.3	2.26	5.78	3.27	23	111	0.024	0.006
KO-5	K	果汁濃縮, シュールリー	'01	0.992	12.7	2.39	7.13	3.04	33	174	0.045	0.010
KO-6	K		'02	0.992	12.5	2.30	4.90	3.10	10	55	0.050	0.013
KO-7	K		'02	0.993	12.3	2.52	6.50	3.13	26	134	0.070	0.021
KO-8	K	シュールリー, 樽熟成	'02	0.993	12.7	2.65	6.67	3.15	11	76	0.060	0.021
KO-9	K		'00	0.994	12.9	2.97	6.20	3.11	4	152	0.133	0.033
KO-10	K		'97	0.995	12.6	3.20	5.57	3.27	29	145	0.050	0.013
KO-11	K		'00, '02	0.995	11.8	2.91	6.70	3.18	44	159	0.026	0.005
KO-12	K	果汁濃縮	'02	0.999	10.5	3.59	6.55	3.18	21	137	0.052	0.013
KO-13	K		'02	1.000	11.9	4.24	5.53	3.09	2	40	0.041	0.011
KO-14	K		'02	1.002	11.0	4.60	6.30	3.21	18	95	0.060	0.016
KO-15	K	10年間タンク熟成	'90	1.005	11.5	5.41	6.56	2.88	39	225	0.181	0.014
KO-16	K	果汁凍結濃縮, 樽発酵	'02	1.014	12.8	8.14	7.30	3.41	12	231	0.121	0.032
SN-1	KaB	M L F	'03	0.993	12.2	2.50	6.40	3.63	31	85	0.034	0.010
SN-2	KaB		'03	1.000	12.2	4.32	5.33	3.56	24	114	0.052	0.016
SN-3	KaB		'03	1.002	11.0	4.50	8.10	2.80	24	96	0.019	0.005
SN-4	SS	タル貯蔵2ヶ月	'03	0.992	12.8	2.42	6.40	3.17	34	110	0.059	0.019
SN-5	長野Ch	スキンコンタクト, 樽発酵*	'03	0.992	13.1	2.50	5.50	3.74	26	143	0.111	0.034
SN-6	Ch	スキンコンタクト, 樽貯蔵3ヶ月	'03	0.995	13.2	3.30	5.70	3.99	22	166	0.057	0.013
SN-7	外果汁Rj		'03	0.997	12.7	3.70	7.30	3.10	35	156	0.058	0.011
SN-8	D	樽発酵	'03	1.010	9.0	5.98	6.15	3.40	16	128	0.039	0.012
SN-9	D		'03	1.014	7.4	6.50	9.30	3.62	32	158	0.046	0.010
SN-10	D	低温発酵	'03	1.014	8.6	6.89	8.97	3.14	10	116	0.035	0.011
SN-11	D	青デラ, 低温発酵	'03	1.030	7.8	10.79	12.71	2.89	8	158	0.018	0.008
SN-12	Ro(70), Kz(30)		'03	1.017	10.4	8.22	6.13	3.67	5	128	0.050	0.013
SN-13	Kz		'03	1.022	7.5	8.61	7.35	3.40	16	256	0.025	0.011
SN-14	Ne(70), Ro(30)		'03	1.026	8.8	10.06	7.10	3.37	23	185	0.013	0.009
SO-1	KaB		'02	0.992	12.7	2.39	6.61	3.16	26	74	0.032	0.011
SO-2	YB	樽熟成	'02	0.991	12.2	1.98	5.97	3.40	15	44	0.072	0.017
SO-3	Ch		'00	0.998	11.5	3.60	7.24	3.26	29	160	0.099	0.018
SO-4	SB(自園)		'00	0.992	12.8	2.40	5.88	3.30	8	110	0.128	0.026
SO-5	外生果, SB		'00	1.026	11.1	11.00	5.50	3.40	19	200	0.090	0.020
RN-1	KAN	M L F	'03	0.996	11.8	3.75	8.06	3.58	14	27	0.678	1.248
RN-2	KAN		'03	0.998	12.5	3.90	6.00	3.49	12	75	0.776	1.407
RN-3	MA		'03, '02	0.993	13.2	2.78	6.70	3.80	11	107	0.261	0.352
RN-4	MA		'03	0.994	10.2	2.16	6.15	3.76	22	99	0.357	0.528
RN-5	MA		'03	0.995	11.4	2.78	6.30	3.66	27	46	0.273	0.424
RN-6	MA		'03	0.996	10.8	2.60	6.20	3.00	24	104	0.250	0.324
RN-7	MA		'03	0.997	12.7	3.69	5.85	3.82	23	49	0.297	0.393
RN-8	MA		'03	0.999	12.2	4.10	9.76	3.38	35	90	0.343	0.577
RN-9	MA	亜硫酸無添加ワイン	'03	1.002	11.5	4.63	7.00	3.68	0	0	0.483	0.654
RN-10	MA	M C	'03	1.003	10.8	4.71	5.81	3.92	11	27	0.381	0.503
RN-11	県外Me		'03	0.994	12.0	2.71	5.70	3.60	16	40	0.463	0.585
RN-12	外生果-CS(80), Me(20)	セニエ	'03	0.995	13.1	3.30	6.59	3.68	42	204	1.034	1.526
RN-13	Si		'03	0.994	12.2	2.76	7.30	3.85	22	83	0.454	0.674
RO-1	KaN		'02	0.994	11.2	2.47	6.64	3.83	29	82	0.368	0.480
RO-2	KaN, (63), 他(37)	M L F, タル貯蔵1年	'02	0.995	11.8	2.91	5.30	3.91	23	71	0.804	1.027
RO-3	KaN		'02	0.995	11.6	2.86	7.54	4.07	40	123	0.623	0.879
RO-4	KaN	樽熟成	'02	0.995	12.0	2.97	5.40	3.68	40	86	0.502	0.663
RO-5	KaN		'02	0.998	12.0	3.93	5.36	3.93	40	109	0.674	0.841
RO-6	MA	樽仕込み	'00	0.991	12.9	2.19	6.52	3.54	40	88	0.280	0.313
RO-7	MA	樽熟成	'01	0.994	11.7	2.63	5.57	3.80	21	73	0.329	0.344
RO-8	MA		'02	0.995	10.6	2.50	5.80	3.78	72	72	0.214	0.193
RO-9	MA		'02	0.996	11.8	3.17	5.40	3.97	14	54	0.332	0.425
RO-10	バルク(80), MA(20)		'02	0.994	11.8	2.65	6.66	3.72	16	120	0.397	0.404
RO-11	長野: CS(57), CF(43)	樽熟成	'01	0.994	12.2	2.76	6.00	3.63	38	132	0.562	0.673
RO-12	CS	樽熟成6ヶ月	'02	0.995	13.0	3.25	5.47	3.93	13	78	0.646	0.833
RO-13	県外CS(80), 外生果CS(20)		'00	0.994	12.6	2.80	5.90	3.70	10	30	0.893	0.953
RO-14	CS(自園)		'00	0.994	12.5	2.80	5.08	3.69	16	62	0.491	0.481
RO-15	県外生果CS	M L F, タル貯蔵	'99	0.996	12.8	3.53	6.29	3.65	10	88	0.660	0.743
RO-16	CS(70), Me(30)		'02	0.994	12.4	2.81	6.39	4.28	26	112	0.744	0.894
RO-17	CF		'01	0.996	11.6	3.12	5.60	3.85	17	69	0.299	0.306
RO-18	県外Mc		'01	0.992	12.2	2.24	5.10	3.65	8	48	0.477	0.515
RO-19	県外Me	樽熟成	'01	0.993	11.7	2.37	4.98	3.76	18	49	0.436	0.495
RO-20	Me(自園)		'00	0.994	12.5	2.80	4.81	3.58	10	51	0.417	0.431
RO-21	YS		'02	0.995	12.2	3.02	5.53	3.72	88	131	0.510	0.449
P-1	Az		'02	1.020	8.4	8.30	4.50	3.71	54	174	0.080	0.045
P-2	Ky		'03	1.013	8.2	6.50	8.09	3.12	14	150	0.140	0.254

* 樽熟成, シュールリー

表 5 出品酒の官能評価

タイプ	評点	コメント
KN-1	2.8	香り他: *酸化、香りすなお、ニンニク香、蒸れ香、クセ、イオウ、フレッシュさなし、異臭、フルーティ、香り良好 味: **ややニガ、*良好、平凡、やや酸浮く、味悪い、
KN-2	2.7	香り他: ***ピンク、*くすみ、亜硫酸管理注意、少ない、異臭、酸臭、炭酸ガス 味: **酸浮く、*ニガ、無難、マイルド、味あり、雑味
KN-3	2.7	香り他: **くせ、*甲州らしい、少ない、バランス良好、果実香少な 味: *ニガ、*エグ味、バランス良好、くせ、平均的、やや酸、きたない、
KN-4	2.6	香り他: **香り少ない、*甲州らしい、 味: **バランス良好、ニガ、平板、*やや酸、渋味、無難、エグ味、後味気になる、
KN-5	2.8	香り他: ***ピンク11、**炭酸ガス、*亜硫酸管理注意、樽香良好、 味: **ニガ、*渋味、特徴あり、無難、やや酸、エグ味
KN-6	2.3	香り他: **ピンク、*樽香あり、バニラ香、亜硫酸管理注意 味: **ポテイあり、*酸強い、旨み、平凡、味不足、バランス良、無難、エグ味、すっきり、ニガ、平板
KN-7	2.8	香り他: **くせ、*過度の亜硫酸、スモーキー、色濃い 味: **味やや少ない、味あり、エグ味、*エグ味なし、バランス悪い、異味、雑味、渋味、ニガ、
KN-8	1.9	香り他: **フレッシュ、樽香、炭酸ガス、*甲州らしい、良好、カブロン酸エチル臭、バランスあり 味: **良好、*酸味あり、まとまり、うすい、バランス
KN-9	2.7	香り他: ***ピンク、**くせ *やや色、酵母臭、刺激臭、亜硫酸管理注意、吟醸香、酸化、ややコルキー 味: *まとまる、酸味、ニガ、良好、エグ味、
KN-10	2.7	香り他: **甲州らしい、*老ね香、ブナン、アロマ少ない、キレイ、蒸れ香 味: **うすい、酸過多、*幅あり、若い、ブナン、ニガ、
KN-11	2.8	香り他: **香少ない、*ゴム臭 味: ***甘口、**ニガ、*不調和、飲みやすい
KN-12	2.2	香り他: *すなおな香り、干し草、ハーブ香、フルーティ 味: **良好、やや平凡、*無難、ややおとなしい、辛口、うすい、やや渋、バランス良
KN-13	2.9	香り他: **褐色、香りくせ、*トースト臭、無精香、酸臭、上立ち香、刺激臭 味: **雑味、*無難、ソフト、エグ味、甘口、渋味、まとまりあり
KN-14	3.0	香り他: **イオウ系の異臭、*アロマ、香良好、蒸れ香、無精臭、香りあり、還元香、おり臭、甲州らしい、腐敗臭 味: *味あり、マイルド、まとまりあり、旨み、無難、バランス不良、甘味
KN-15	3.1	香り他: ***ピンク、*酸化、異臭、 味: **フラット、酸少ない *不調和、フェノリック、うすい、スムーズ、渋味、無難、ニガ、蛋白、普通、
KN-16	2.1	香り他: *果実香あり、甲州らしい、 味: ***バランス良好、**甘口、平凡、*厚味あり、バランス悪い、
KN-18	2.9	香り他: **亜硫酸臭、*ほこり臭、産膜? 味: **フラット、甘浮く、*不調和、ニガ、すっぱい、無難、良好、ポテイあり、酸不足、
KN-19	2.6	香り他: *ハーブ香、色うすい、香りに幅、濁りあり、 味: **酸しっかり、平凡、*うすい、無難、良好、単調、バランス良好、きれい、
KN-20	2.4	香り他: **炭酸ガス、果実香あり、*やや色、甲州らしい、香り少ない、 味: **ポテイあり、*渋味、ニガ、無難、味荒い、酸しっかり
KN-21	2.3	香り他: *やや酸臭、甲州らしい、 味: **厚味あり、甘口、まるやか、*良好、平凡、やや雑味、酸味、若い、バランス良好、
KN-22	2.6	香り他: *コゲ臭、香りくせ、こもっている、炭酸ガス、フレッシュ、フルーティ、果梗臭、香り少ない、甲州らしい 味: ***甘口、**酸味、*良好、まとまる、
KO-1	2.3	香り他: ***樽香、**色良好、樽負け、香りあり、*バニラ 味: *ニガ、バランス良好、雑味、旨みなし
KO-2	2.5	香り他: ***樽香、*香り少ない、樽負け、古樽悪い、 味: **無難、雑味、*渋い、フラット、きれい、バランス良、味濃い、ニガ
KO-3	2.3	香り他: **シュルリー、亜硫酸臭、*香りくせ、 味: **旨みあり、*味うすい、刺激味、味くせ、酸浮く、ポテイ少ない、ニガ、渋味、バランス良い、
KO-4	2.7	香り他: **イオウ臭、*酸化臭、香り少ない、ドブ臭、樽負け、カビ臭、 味: **味不足、ニガ、バランス良好、*渋、エグ味、熟成効果あり
KO-5	2.4	香り他: *果実香、香り少ない、すっぱい香、濃縮香、 味: **味濃い、雑味、良好、*旨みなし、やや酸、ふくよか、バランス良、
KO-6	3.4	香り他: **酸化臭、*木香、産膜、カラメル香、異臭、 味: **雑味、*ニガ、微生物汚染か、平凡、良好、フラット、無難、酸不足、
KO-7	2.7	香り他: **アロマあり、*甲州のフルーティさあり、茶色 味: **ややニガ、*熟成、ダレ、雑味、フラット、濃醇、良好、果実味、平凡
KO-8	2.4	香り他: 味: **バランス良、厚味あり、*、旨み、もの足りない、酸味良好、亜硫酸管理注意、渋味、雑味、ニガ2、ミネラル、良好、
KO-9	2.3	香り他: **色よし、黄金色、樽香、*熟成香、褐変色、樽負け、酸化 味: **熟成、風格、ニガ、無難、味かたい、甘さ欲しい、味良い、味濃い、
KO-10	2.5	香り他: **亜硫酸臭、*やや酸化、香り特徴 味: **バランス良好、*ニガ、普通、旨みあり、古酒としては健全、熟成、やや酸、
KO-11	2.8	香り他: *無精臭、コゲ臭、香りくせ、酸化、色グリーン、 味: **バランス良、*ニガ、ポテイ、うすい、きれい、酸浮く、やせている、旨みなし、平凡、良好、味不調和、
KO-12	2.2	香り他: **酸化、*色よし、フルーティ、ゴム臭、コゲ臭、甲州らしい、エステル 味: **味濃い、*バランス良
KO-13	2.3	香り他: *アロマ、フルーティ、香り良好、複雑な香り、ウメ臭 味: **甘すぎ、良好、*味良い、甘味良い、無難、バランス悪い、
KO-14	2.8	香り他: **酢酸エチル臭、脂臭、酸化、*異臭、ジャム香、 味: *無難、ニガ、きれい、旨み、平凡、化学味、バランス良

KO-15	1.7	香り他: 味:	**黄色、*ミネラル香、熟香、深緑色、黄金色、色よし、香よし ***味良好、濃い、*甘口、複雑な味、
KO-16	1.8	香り他: 味:	**樽臭、特徴あり、色良好、香り良好 **甘口、味良好、味濃い、*無難、ボディ、まとまる、
SN-1	2.8	香り他: 味:	**やや色、若い、香り良、フルーティ、青臭み **ニガ、味うすい、*フラット、エグ味、切れ良、良好
SN-2	2.7	香り他: 味:	**異臭、*色、良好、香り豊か、青臭い **ニガ、甘い、フラット、良好、*無難
SN-3	2.8	香り他: 味:	**無精臭、酸化、香り少ない **甘い、特徴なし、バランス悪し、良好 *平凡、無難、フラット、若い、
SN-4	2.8	香り他: 味:	**異臭、*タル不良、タル負け、青臭い、酸化、フルーティ **エグ味、*不調和、旨みなし、バランス悪い、良好、
SN-5	2.8	香り他: 味:	**樽香強い、蒸れ香、スモーキー **ニガ、味かたい、良好、*味不足、厚味ある、味幅ある、
SN-6	2.6	香り他: 味:	**酵母臭、ほこり臭、ウルミ **ニガ、旨み、フラット、味濃い、*味幅あり、雑味、酸少ない、うすい、良好、エグ味
SN-7	2.4	香り他: 味:	**特徴あり、フルーティ、*アロマ、色良好、香り良好 **酸やや浮く、良好、*うすい、旨みなし、フラット、ボディ、
SN-8	2.7	香り他: 味:	**香り不良、*デラ臭、酸化 **甘い、飲みやすい、良好、*おもしろい、
SN-9	2.7	香り他: 味:	**無精臭、香り良、樽香、香りくせ ***酸浮く、**バランス良、酸味良好、*異味、デラとしては良、
SN-10	2.7	香り他: 味:	**香りくせ、*香り少ない、酸化、無精香、若干フォキシ、 **バランス良、甘だるい、良好、*無難、酸味
SN-11	2.7	香り他: 味:	**特徴あり、ジアセチル、酸臭、香りくせ、色うすい、 ***酸浮く、**バランス良、甘浮く、*刺激味、デラとして良、フラット、
SN-12	2.9	香り他: 味:	**アロマ、イオウ系の異臭、香り少ない、 **平凡、甘すぎる、*バラエタル、バランス良、デラとしては良好、ニガ、面白い、無難、不良、エグ味、酸味
SN-13	2.6	香り他: 味:	**特徴あり、カビ臭、色調不良、異臭、酸化傾向 **甘酸バランス良、無難、*飲みやすい、良好、フラット、
SN-14	2.6	香り他: 味:	**香り良、炭酸ガス、*アロマ、特徴、色うすい **甘浮く、*酸味良、無難、甘酸良、酸少ない、バランス良、平凡、甘い
SO-1	2.8	香り他: 味:	**樽香、*新鮮、くせなし、無精香、異臭、酸化、スモーキー ***ニガ
SO-2	2.8	香り他: 味:	**樽香、**樽負け、*特徴、色濃い **フラット、雑味、味濃い、*バランス不良、渋味、味少ない、酸不足
SO-3	2.4	香り他: 味:	**フルーティ、*色、熟成香、香り良、カラメル臭、 **平凡、フラット、*無難、淡白、良好、雑味、厚味、塩味
SO-4	2.7	香り他: 味:	**香り少ない、*色良好、色濃い、異臭、 **無難、厚味、*ニガ、面白い、雑味、平凡、フラット、良好、まとまる、
SO-5	2.7	香り他: 味:	**アロマ、色濃い、 ***甘浮く、**甘い、*ニガ、甘酸良好、無難、良好、旨み、
RN-1	2.6	香り他: 味:	**香り良、*泥くさい、青臭み **酸浮く、酸味良好、良好、若い、*フェノリック、まとまる、ピーマン、
RN-2	2.7	香り他: 味:	**やや酢エチ、色濃い、トースト臭、 **酸味強い、*無難、すっきりしない、まとまる、若い、個性あり、甘残る
RN-3	3.2	香り他: 味:	**くさみ *香り不良、こげ臭い、青臭い、香り良、色やや少ない、蒸れ香、酸化 **良好、*未熟、平凡、くせ、まとまり、軽い
RN-4	2.6	香り他: 味:	**香りうすい、 **良好、*無難、すっきり、飲みやすい、高温発酵、味うすい、平凡、重い、すっきり、スナオ、
RN-5	2.4	香り他: 味:	**酸化 **バランス良し、無難、ベリーAらしい、*軽い、飲みやすい、甘い、フラット、
RN-6	3.0	香り他: 味:	**色薄い、*香り低い、コゲ臭、酸化傾向 **無難、良好、酸味あり、フラット、
RN-7	2.2	香り他: 味:	**やや酢エチ、酸化傾向、色無難、 **ベリーAとしては良好、良好、*渋味あり、無難、並み、素直、平凡、まとまり、
RN-8	3.0	香り他: 味:	**ベリーAらしい、色うすい、 ***酸浮く、**良好、*バランス不良、素直、酸味あり、残糖
RN-9	3.4	香り他: 味:	**酸化臭、*産膜、腐敗臭、いやな臭い、色濃い、やや酸臭、 **残糖、*バランス良好、まとまる、
RN-10	2.7	香り他: 味:	**ベリーAらしい、果実香、MC的でない **良好、無難、*きれいな、弱い、味うす、単調、ソフト、タンニン柔らかい、酸少ない
RN-11	2.6	香り他: 味:	**青臭い、*アロマ、特徴あり、 **渋味、巾あり、良好、バランス良好、*ニガ、タンニン、巾あり
RN-12	3.2	香り他: 味:	**薬品臭、皮臭 ***タンニンが多い、バランスが悪い、*不調和、渋味浮く、重い、くどい、エグ味、味濃い、良好
RN-13	2.8	香り他: 味:	**色うすい、異臭、フスマ臭、スパイシー **良好、*渋味、酸がよい、バランス不良、エグ味、味濃い、
RO-1	2.9	香り他: 味:	**酢酸臭、色うすい、*香り良、メトキシ **味うす、良好、*エグ味、並み、平凡、味うす、
RO-2	2.7	香り他: 味:	**酸臭、*色濃い、蒸れ香、香りくせ、老ね **こくあり、バランス良、*荒い、ニガ、良好、渋強い、
RO-3	2.4	香り他: 味:	**樽香、*バニリック、やや樽まけ、香りなし、褐変、 **バランス良、*酸浮く、旨み、味重い、まとまり、残糖、酸少ない

RO-4	2.3	香り他: 味:	* 樽香, やや酸化, ** バランス良, * おだやか, 無難, ニガ, 良好, 単調, 酸少ない,
RO-5	2.4	香り他: 味:	* アロマ, 品種特徴あり, グリーン, 香り良好, 特徴あり, 酸化 ** 味良好, * タンニン良し, バランス良好, 軽快, 将来性あり,
RO-6	2.8	香り他: 味:	** 色うすい, 樽香, * バニリック ** 味少ない, * 平凡, 無難, 単調, 熟成
RO-7	2.9	香り他: 味:	* 果実香, 香り良, 異臭, エステル, スパイシー, ゴム臭 * 味少ない, まとまりあり, ニガ, 平凡, 油味, エグ味, 良好
RO-8	3.5	香り他: 味:	** 色薄い7, * 無精香, 特異臭, 香り少ない, 酸化臭, やや褐変 * 甘い, ふくらみ少ない, 飲みやすい
RO-9	2.7	香り他: 味:	** 香りくせ, * 蒸れ香, 香り少ない, やや腐敗臭 ** バランス良, まとまっている, * しっかりしている, 果実味, 雑味, 平凡, 無難
RO-10	3.1	香り他: 味:	** 揮発酸2, * 酢エチ, 青臭, 香り少ない, 香りくせ, ベリー臭, * 異味, 平凡, 雑味, ニガ, まとまり, 良好, タンニン, 味厚み
RO-11	1.9	香り他: 味:	* アロマ, 色あり, スパイス臭, ** 良好, まとまりあり, タンニンあり, ボデイあり, * 荒い, 若い
RO-12	2.2	香り他: 味:	** 香り弱い, * 色あり, 特徴あり, 香りくせ ** タンニン強い, やや味うす * 軽快, バランス良好, ボデイあり,
RO-13	1.9	香り他: 味:	* 熟成香あり, 樽香やや強い, 色濃い, 品種特徴あり, 濁り ** 味バランス良好, * 渋味あり, 荒い, 無難,
RO-14	2.8	香り他: 味:	** 酸化気味, * 色うすい, ** 酸多い, * 軽快, タンニン多い, 未熟, 味うす, 良好, 熟成
RO-15	2.2	香り他: 味:	* 生果臭, 色うすい, トースト臭, ** 味良好, 渋味あり, * バランス良い, 旨みあり, まとまり, 味濃い
RO-16	2.4	香り他: 味:	* 青臭い, * ブドウ未熟?, 味こく, ややにがみ, 良好, 味重い, 無難,
RO-17	3.3	香り他: 味:	* 色うすい, * 果実香, くさみ ** 弱い, 味うすい 平凡, うすい4, エグ味, 単調, スモーキー
RO-18	2.3	香り他: 味:	* 色うすい, 香りあり, ** 無難, * 穏やか, 良好, ふつう, 単調, バランス良,
RO-19	2.5	香り他: 味:	** 色うすい, 香味くせ, * 青臭い, 良好, 単調, 香り良 * 味うすい, 味丸い, バラエタル, フラット, バランス良,
RO-20	2.6	香り他: 味:	* 香りくせ, 上立ち香疑問, 無理してカモン, 青臭い, 色うすい, 樽負け * 無難, 個性なし, 味うすい, 平凡, 単調, 少しあらい, バランスやや悪い
RO-21	3.0	香り他: 味:	* 香り少ない, 香りあり, 香り疑問, ** 味少ない, * 無難, 渋味, 平凡, 良好,
P-1	3.1	香り他: 味:	** 色うすい, * 酸化 * 甘い, * 飲みやすい, 平凡, まとまる
P-2	2.0	香り他: 味:	** 品種の香りあり, 華やか, 色良好 ** 甘口, 香味バランス良好

◎ コメント: 審査員からの指摘数 *** (5名以上), ** (4~2名), * (1名)