

# 第26回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

原川 守・中山 忠博・辻 政雄・小宮山美弘

## A Report on the Wines Presented through the 26th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Mamoru HAKAKAWA, Tadahiro NAKAYAMA, Masao TSUJI and Yoshihiro KOMIYAMA

本調査報告は、1996年7月3日（水）に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で開催した第26回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査結果である。

### 1. 出品酒

出品醸造場数は38場、出品酒は85点で、その内訳を表1に示した。出品醸造場は前年より5場、出品総数は17点増加した。

表1 出品酒の内訳

区 分		出品数	略 号	
白ワイン	甲州種	新 酒	22	KN
		古 酒	20	KO
	その他	新 酒	4	SN
		古 酒	6	SN
赤 ワ イ ン	新 酒	13	RN	
	古 酒	15	RO	
ロ	ゼ	5	P	
計		85		

出品酒のタイプ別数とその略号を表1に、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42点、その他が10点であり、前年より5点増加した。新酒と古酒はそれぞれ26点で、同数であった。

赤ワインは28点の出品があり、前年より12点増加し新酒と古酒もほぼ同数であった。ロゼワインは5点で前年と同数であった。

### 2. 審査方法

審査は、山梨大学、東京国税局鑑定官室、国税庁醸造研究所、山梨県内ワインメ-カ-及び工業技術センターの専門家21名が5点法（1秀、2優、3良、4可、5不可）により採点を行い、その平均値より4段階（ $A \leq 2.0$ ,  $2.0 < B \leq 3.0$ ,  $3.0 < C \leq 4.0$ ,  $4.0 < D$ ）のランクに分けた。

### 3. 分析方法

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-SO<sub>2</sub>）、総亜硫酸（T-SO<sub>2</sub>）は国税庁所定分析法により<sup>1)</sup>、鉄（Fe）、銅（Cu）は原子吸光度法により測定した。総酸は酒石酸として示した。

リンゴ酸（M.A.）、乳酸（L.A.）及び酢酸（A.A.）は昭和電工の高速液体クロマトグラフShodexLCを用いて分析した<sup>2)</sup>。吸光度は分光光度計を用いて、530nmと430nmの吸収で示した。

表2 原料ブドウの略号

略号	品 種	略号	品 種
K	甲州	Me	メルロー
S	セミヨン	MA	マスカット・ベリーA
Ri	リースリング	CS	カベルネ・ソービニオン
Ch	シャルドネ	BQ	ブラック・クイーン
Ys	ヤマ・ソービニオン	Ky	巨峰
KN	甲斐ノワール		

### 4. 審査及び分析結果

ワインのタイプ別審査及び成分分析結果の平均値を表3に、各出品酒の審査結果及び成分分析結果を表4に示した。

原料ブドウの略号間の\*印はブレンドを、また数字はブレンド割合を表している。

1995年は、成熟期の気温は平均より高く、雨量は8月が平均137mmに比べると、12mmと以上に少なかった。

収穫期は平年並で、日照時間も平年より長くブドウの品質も概ね良好で、ワインの品質もほとんどがBランク以上であった。

85点の出品酒のうちAランクは17点で、24回の4点<sup>3)</sup>、25回<sup>4)</sup>の8点と比較すると非常に多く、品質の一段の向上が推察された。Bランクも64点で、全体の75%を占めた。やや問題

があるとみられるCランクは4点のみで、Dランクは1点もなかった。

白ワインの製造法は、樽発酵、樽熟成、シュールリー製法あるいは樽発酵とシュールリー法を組合わせた製造方法など、原料由来の特性に付加価値を加えた製造を試みている。甲州の新酒22点のうち最高評点は1.7で、いずれも樽発酵かシュールリーのワインであった。このことは、甲州がこの製造法により評価が高くなることを裏付けていることを示唆している。甲州の古酒も同様の傾向であった。甲州以外ではリースリングを使用したワインが1.8という高い評価を得た。

赤ワインでは、新酒としてマスカット・ベリーAと甲斐ノワールを中心として出品があったが、カベルネ・ソ・ビニヨンの1.5が最も高かった。今回は特にオリジナルな国産赤ワイン甲斐ノワールが出品され、今後が期待された。古酒では、カベルネ・ソ・ビニヨンが圧倒的に多かったが、評点が1点台のワインが15出品中7点あった。

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 <sub>2</sub> mg/L	T-SO <sub>2</sub> mg/L	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
			A	B	C	D														
KN	22	2.3	4	18			1.001	11.6	4.33	3.39	5.7	44	128	0.039		1.4	0.24			
KO	20	2.6	2	16			0.997	12.0	3.46	3.31	5.6	26	129	0.066		1.6	0.23			
SN	4	2.7	1	2	2		0.997	11.9	3.38	3.76	5.1	40	146	0.056		0.9	0.44			
SO	6	2.4	1	5	1		0.993	12.1	2.36	3.38	6.0	24	145	0.100		1.7	0.13			
RN	13	2.3	1	12			0.995	11.5	2.91	3.82	6.3	28	82	0.471	0.784	2.0	0.22	0.74	2.52	0.38
RO	15	2.3	7	7			0.994	12.1	2.74	3.67	5.8	21	132	0.609	0.726	1.8	0.16	0.58	1.57	0.41
P	5	2.4	1	4	1		1.005	11.1	5.46	3.46	6.3	28	149	0.223	0.245	1.2	0.23			
合計	85	2.4	17	64	4	0	0.997	11.8	3.51	3.50	5.8	31	129	0.209	0.676	1.5	0.22	0.65	2.01	0.39

表4 出品酒の審査及び分析結果

区分	GREAPE	YEAR	SCORE	GLASS	REVIEW	S.G.	Alc V/V%	Ex g/dL	PH	T.A. g/L	F-SO <sub>2</sub> mg/L	T-SO <sub>2</sub> mg/L	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
KN-1	K	95	2.1	B	樽発酵、良	0.991	11.7	1.85	3.44	4.9	19	144	0.047		0.6	0.13			
KN-2	K	95	1.9	A	シュールリー、エステル香良	0.990	12.8	1.90	3.41	6.0	43	98	0.033		1.2	0.10			
KN-3	K	95	1.7	A	樽発酵シュールリー、良	0.990	12.9	1.93	3.36	6.5	41	96	0.029		1.1	0.06			
KN-4	K	95	1.7	A	シュールリー、良	0.992	12.2	2.24	3.15	5.5	46	96	0.037		0.9	0.10			
KN-5	K	95	2.8	B	やや酸化、ニガ	0.991	13.4	2.32	3.44	5.8	42	130	0.048		1.6	0.33			
KN-6	K	95	2.9	B	バラン悪、赤味色	0.992	12.5	2.32	3.38	7.9	16	64	0.065		2.7	1.04			
KN-7	K	95	2.8	B	亜硫酸	0.991	13.5	2.34	3.59	5.3	88	164	0.045		0.8	0.07			
KN-8	K	95	2.3	B	きれい	0.999	9.9	3.38	3.20	6.5	14	69	0.038		0.5	0.10			
KN-9	K	95	2.2	B	香り良	0.998	11.9	3.72	3.18	5.2	56	120	0.034		0.5	0.23			
KN-10	K	95	2.3	B	良	1.000	10.8	3.93	3.35	5.0	47	140	0.047		1.4	0.26			
KN-11	K	95	2.7	B	甘うく、亜硫酸	1.000	11.2	4.03	3.75	3.9	110	216	0.022		1.0	0.10			
KN-12	K	95	2.2	B	香り良	0.999	12.4	4.11	3.76	4.4	48	121	0.025		0.7	1.04			
KN-13	K	95	2.7	B	色濃い、皮臭	1.000	12.0	4.27	3.67	6.0	27	104	0.056		1.3	0.50			
KN-14	K	95	2.4	B	やや重い	1.001	12.2	4.58	3.73	4.7	36	129	0.035		0.6	0.20			
KN-15	K	95	2.6	B	酸うく	1.003	11.0	4.76	3.38	8.5	28	143	0.057		7.4	0.10			
KN-16	K	95	2.4	B	無難	1.002	12.2	4.84	3.08	5.8	57	196	0.047		0.9	0.12			
KN-17	K	95	1.9	A	きれい、フルーティー	1.004	11.9	5.28	3.20	5.9	38	138	0.018		1.3	0.33			

区分	GREAPE	YEAR	SCORE	GLASS	REVIEW	S.G.	Alc V/V%	Ex g/dL	PH	T.A. g/L	F-SO <sub>2</sub> mg/L	T-SO <sub>2</sub> mg/L	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
KN-18	K	95	2.3	B	甘	1.009	10.2	6.06	3.32	4.7	46	162	0.028		0.9	0.06			
KN-19	K	95	2.3	B	無難	1.012	8.6	6.37	3.18	5.9	45	153	0.025		0.9	0.10			
KN-20	K	95	2.8	B	甘うく、ニガ	1.009	13.0	6.89	3.49	4.0	42	142	0.026		0.7	0.17			
KN-21	K	95	2.1	B	樽発酵、良	1.020	10.6	9.05	3.38	7.1	26	101	0.039		1.7	0.05			
KN-22	K	95	2.2	B	甘うく	1.022	9.2	9.15	3.13	6.1	46	97	0.050		1.0	0.05			
KO-1	K	94	2.3	B	樽発酵、味うすい	0.989	13.0	1.69	3.30	4.6	35	110	0.032		1.0	0.16			
KO-2	K	94	2.2	B	樽熟、ニガ	0.990	12.4	1.77	3.32	4.7	11	38	0.064		0.9	0.22			
KO-3	K	94	2.5	B	シュルリー樽熟、フラット	0.992	10.9	1.87	3.30	5.4	16	123	0.050		1.1	0.66			
KO-4	K	94	1.7	A	シュルリー樽熟、良	0.992	12.1	2.21	3.13	6.3	38	150	0.073		1.2	0.07			
KO-5	K	93	2.8	B	樽熟、酸化	0.993	11.7	2.24	3.57	6.0	8	64	0.054		2.0	0.36			
KO-6	K	94	2.9	B	シュルリー、フラット	0.994	11.4	2.52	3.43	5.6	50	110	0.023		1.0	0.08			
KO-7	K	94	2.3	B	シッカリ	0.993	12.2	2.52	3.53	6.0	26	137	0.042		1.7	0.20			
KO-8	K	94	2.3	B	樽発酵、無難	0.993	12.4	2.55	3.53	5.6	16	176	0.075		2.4	0.17			
KO-9	K	94	2.8	B	バランス悪	0.993	13.3	2.81	3.10	4.5	5	40	0.025		0.7	0.06			
KO-10	K	93	3.8	C	産膜臭、要注意	0.992	14.5	2.89	3.38	5.7	5	134	0.057		2.4	0.28			
KO-11	K	92	2.6	B	樽熟、フラット	0.995	12.0	2.97	3.37	5.6	16	175	0.029		2.2	0.14			
KO-12	K	94	2.4	B	フラット	0.996	11.0	2.94	3.20	5.4	35	134	0.300		0.7	0.32			
KO-13	K	87	2.2	B	良	0.996	12.6	3.41	3.44	5.4	37	127	0.027		1.0	0.17			
KO-14	K	94	3.5	C	産膜臭、要注意	1.004	11.1	3.50	3.19	5.4	47	140	0.053		1.5	0.19			
KO-15	K	"90,95"	2.7	B	ややヒネ	1.001	12.1	4.55	3.47	5.5	10	103	0.040		1.7	0.62			
KO-16	K	94	2.5	B	香り疑問	1.004	11.7	5.23	3.07	6.2	8	128	0.035		1.9	0.18			
KO-17	K	84	1.9	A	味濃い、良	1.005	11.0	5.28	2.83	7.1	30	170	0.235		3.7	0.05			
KO-18	K	93	2.4	B	ニガ	1.004	11.9	5.28	3.05	4.8	47	129	0.026		1.0	0.33			
KO-19	K	93	2.7	B	ニガ	1.008	12.2	6.14	3.44	6.1	39	231	0.045		2.0	0.14			
KO-20	K	94	2.5	B	甘うく	1.011	11.0	6.84	3.46	6.8	40	152	0.031		1.8	0.20			
SN-1	Ch	95	2.7	B	味ボケ	0.994	11.8	2.65	4.20	5.8	40	141	0.060		0.9	1.10			
SN-2	S	95	2.5	B	単調	0.994	12.0	2.71	3.30	5.0	13	93	0.042		0.7	0.57			
SN-3	Ri	95	3.7	C	フラット	0.996	11.8	3.17	4.37	3.2	25	142	0.058		1.1	0.07			
SN-4	Ri	95	1.8	A	良、亜硫酸	1.003	11.8	4.99	3.15	6.3	81	208	0.063		0.8	0.02			
SO-1	Ch	93	2.0	A	良	0.991	12.8	1.90	3.72	5.5	35	101	0.134		0.9	0.12			
SO-2	Ch	94	2.4	B	樽発酵、ニガ	0.991	12.5	2.06	3.40	5.7	13	142	0.123		1.3	0.13			
SO-3	Ch	91	2.5	B	樽発酵、香り疑問	0.993	12.3	2.39	3.00	6.5	30	255	0.121		0.9	0.22			
SO-4	Ch	94	2.4	B	フラット	0.993	11.8	2.39	3.30	7.2	37	138	0.042		1.4	0.09			
SO-5	Ch	89	2.5	B	樽発酵、香り疑問	0.994	12.1	2.73	3.10	5.8	16	140	0.110		1.9	0.08			
SO-6	S*etc	94	2.3	B	無難	0.995	11.1	2.71	3.74	5.3	14	93	0.068		3.9	0.11			
RN-1	MA	95	2.2	B	良	0.994	11.0	2.42	3.85	5.5	42	91	0.315	0.400	2.1	0.10	1.02	1.78	0.62
RN-2	MA	95	2.9	B	アルデヒド、揮発酸	0.994	12.6	2.89	3.95	6.8	6	59	0.356	0.507	1.4	0.38	3.13	0.68	0.25
RN-3	YS	95	2.7	B	ニガ	0.999	11.7	3.88	4.08	6.6	35	100	0.514	0.706	1.7	0.37	2.32	0.65	0.31
RN-4	KN	95	2.6	B	ライト、バランス良	0.996	10.7	2.83	3.67	6.5				0.944			0	3.78	0.30
RN-5	KN	95	2.4	B	ややタンニン不足、良	0.996	11.2	2.99	3.81	6.3				1.002			0	3.64	0.32
RN-6	KN	95	2.1	B	バランス良、厚み	0.996	11.2	2.99	3.88	6.1				0.941			0	3.72	0.42
RN-7	KN	95	2.3	B	樽熟、やや未熟香	0.996	10.7	2.83	3.67	6.5				0.944			0	3.78	0.30
RN-8	KN	95	2.4	B	樽熟、香り疑問	0.996	11.2	2.99	3.81	6.3				1.002			0	3.64	0.32
RN-9	KN	95	2.1	B	樽熟、良、ボディ	0.996	11.2	2.99	3.88	6.1				0.941			0	3.72	0.42

区分	GREAPE	YEAR	SCORE	GLASS	REVIEW	S.G.	Alc V/V%	Ex g/dL	PH	T.A. g/L	F-SO <sub>2</sub> mg/L	T-SO <sub>2</sub> mg/L	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
RN-10	CS75*Me25	95	1.5	A	良	0.994	11.9	2.68	3.61	5.7	21	102	0.518	0.710	1.9	0.07	0.16	2.08	0.69
RN-11	CS	95	2.3	B	無難	0.992	12.7	2.39	3.50	7.0	11	49	0.597	0.794	1.3	0.37	2.94	0.68	0.22
RN-12	CS	95	2.3	B	樽熟、無難	0.995	11.9	2.94	3.98	5.8	40	85	0.421	0.487	2.5	0.10	0	2.64	0.38
RN-13	Me	95	2.3	B	樽熟、無難	0.995	12.1	2.99	3.91	6.2	39	90	0.578	0.817	2.9	0.12	0	1.92	0.35
RO-1	MA80*CS20	94	3.7	C	産膜臭、要注意	0.993	13.6	2.91	4.03	5.6	5	430	0.487	0.534	2.2	0.24	0.19	1.79	0.37
RO-2	BQ50*CS30	92	2.7	B	バランス悪	0.994	12.9	2.97	3.61	6.9	12	115	0.426	0.517	1.4	0.14	1.72	0.62	0.21
RO-3	CS80*Si20	93	1.9	A	良	0.994	12.0	2.71	3.58	6.2	35	163	0.579	0.719	1.3	0.15	0.83	1.42	0.51
RO-4	CS80*Me15	89	2.7	B	樽熟、香り疑問	0.995	11.1	2.71	3.40	5.8	13	89	0.721	0.707	1.7	0.06	1.31	1.43	0.32
RO-5	CS80*Me20	94	1.7	A	良	0.994	11.8	2.65	3.63	5.5	19	126	0.535	0.576	1.8	0.06	0.12	1.54	0.54
RO-6	CS80*Me15	92	2.9	B	産膜臭	0.994	12.8	2.94	3.14	6.0	3	252	0.796	0.857	3.5	0.35	0	0.83	0.38
RO-7	CS90*Me10	91	1.6	A	良	0.993	13.0	2.73	3.60	5.4	35	100	0.673	0.756	2.2	0.08	0	1.21	0.42
RO-8	CS	94	2.5	B	フラット	0.992	11.9	2.16	3.60	5.4	5	45	0.486	0.548	1.0	0.19	1.56	0.68	0.27
RO-9	CS	94	1.9	A	樽熟、良	0.994	11.3	2.50	4.15	4.9	8	32	0.443	0.428	1.0	0.14	0.23	2.30	0.52
RO-10	CS	94	2.3	B	若い	0.996	12.1	3.25	3.64	6.8	33	82	0.538	0.825	1.7	0.14	1.46	0.40	0.29
RO-11	CS	94	2.4	B	香り疑問	0.996	12.6	3.41	3.78	7.1	28	186	1.042	1.593	1.9	0.32	1.27	0.56	0.34
RO-12	CS	90	1.9	A	良	0.993	12.1	2.47	4.14	4.4	5	23	0.736	0.799	1.6	0.10	0	3.07	0.65
RO-13	Me	94	1.9	A	良	0.995	11.5	2.81	3.55	4.8	44	148	0.487	0.639	1.5	0.14	0	1.53	0.43
RO-14	Me88*CS12	94	1.8	A	樽熟、良	0.993	11.3	2.24	3.58	6.0	38	145	0.516	0.607	2.5	0.08	0	3.50	0.45
RO-15	Me	92	2.3	B	無難	0.994	12.0	2.71	3.60	6.0	28	50	0.664	0.782	1.2	0.28	0	2.68	0.45
P-1	K85*BQ15	89	2.5	B	樽熟、雑味	0.994	11.9	2.65	3.44	7.0	25	177	0.435	0.463	2.0	0.24			
P-2	Ky	95	2.6	B	巨峰としては良	0.999	11.5	3.85	3.45	5.6	30	166	0.127	0.150	0.7	0.19			
P-3	K90*BQ10	95	1.9	A	良	1.005	11.9	5.54	3.20	6.1	35	130	0.103	0.115	1.3	0.52			
P-4	Ky	96	2.7	B	甘うく	1.009	11.2	6.37	3.60	5.8	40	180	0.312	0.299	1.0	0.06			
P-5	MA	95	2.3	B	甘うく	1.021	9.1	8.87	3.59	6.8	8	92	0.137	0.200	1.0	0.12			