

第24回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

原川 守・辻 政雄・前島 良・中山 忠博・荻野 敏

A Report On The Wines Presented through the 24th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Mamoru HARAKAWA, Masao TSUJI, Ryo Maeshima,
Tadahiro NAKAYAMA and Satoshi OGINO

本調査報告は、1994年6月21日（火）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により開催した第24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33場、出品酒は77点でその内訳を表1に示した。出品醸造場は前年より10場、出品総数は20点減少した。

表1 出品酒の内訳

区 分		出品数	略 号
白ワイン	甲州種	新 酒	23 KN
		古 酒	17 KO
	そ の 他	新 酒	3 SN
		古 酒	9 SO
赤 ワ イ ン	新 酒	4 RN	
	古 酒	16 RO	
ロ ゼ		5 P	
計		77	

出品酒のタイプ別数とその略号を表1に、また原料ぶどうの品種と略号を表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40点、その他が12点であった。新酒は甲州種が23点、その他が3点、古酒は甲州種が17点、その他が9点であった。

ロゼワインは5点であった。

赤ワインは20点の出品があり、新酒が4点、古酒が16点であった。

2. 審査法

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、ワインメーカー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）で採点を行い、その平均値により4段階（ $A \leq 2.0$, $2.0 < B \leq 3.0$, $3.0 < C \leq$

表2 原料ぶどうの略号

略号	品 種	略号	品 種
K	甲州	MA	マスカット・ベリーA
S	セミヨン	PN	ピノ・ノワール
Ri	リースリング	CS	カベルネ・ソービニオン
SB	ソービニオン・ブラン	CF	カベルネ・フラン
Ch	シャルドネ	BQ	ブラック・クイーン
A	アlicant	Z	ソヴァイゲルトレーベ
Me	メルロー		

4.0, $4.0 < D$) にランク分けした。

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-SO₂), 総亜硫酸 (T-SO₂), 鉄 (Fe), 銅 (Cu) 及び吸光度 (OD) は既報の方法によった。^{1) 2)}

リンゴ酸 (M.A.), 乳酸 (L.A.) はShodex OAシステムにより分析した。

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値を表4に示した。原料ぶどうの略号間の「*」はブレンドを、また数字はブレンド割合を表した。

1992年は異常低温、日照不足の年で、ぶどうの品質にとっては最悪な天候であったが、出品された新酒は例年と遜色のないものであった。

77の出品酒のうちAランクは4点と少なかったが、64点がBランクで、Cランクは9点で、Dランクは1点もなく全体的には良好な結果であった。

樽の使用，ジュース添加，スキンコンタクト等高付加価値化，差別化のための醸造技術を積極的に取り入れるなど各メーカーの意欲がうかがえるとともに，技術力も着実に向上していた。

白ワイン

多くの良質の甲州種ワインが出品されていたのが注目された。甲州種ワインを樽発酵，樽貯蔵等したものが4点出品されており，それぞれ個性的であった。今後，その使用方法についてはさらなる研究が必要である。甲州種のシュルリー製法については一段と醸造技術が向上していた。

シャルドネなど醸造専用品種については，ぶどう苗の選択，発酵方法，樽の使用方法等一層の努力が望まれる。

赤ワイン

山梨県産カベルネ・ソービニオン種を用いたワインはその品種特性を感じさせる良品のワインが多く出品され，山梨県産赤ワインの将来性が期待できる。

ロゼワイン

ほとんどがフレッシュで飲みやすいタイプに醸造されていた。

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 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	O.D. 430nm	O.D. 530nm	F-SO mg/L	T-SO mg/L	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
			A	B	C	D														
KN	23	2.6	2	20	1		0.999	11.9	4.09	3.10	6.6	0.028		36	128	2.0	0.27			
KO	17	2.8		15	2		0.998	11.9	3.85	3.07	6.0	0.046		36	144	1.8	0.19			
SN	3	2.4		3			1.007	10.5	5.65	3.27	8.0	0.046		44	146	1.9	0.29			
SO	9	3.0		5	4		0.995	12.0	2.84	3.39	6.4	0.075		32	159	1.8	0.24			
RN	4	2.6		3	1		0.994	11.6	2.65	3.42	7.5	0.359	0.543	37	121	2.3	0.27	1.87	1.58	0.26
RO	16	2.6	1	14	1		0.994	12.2	2.85	3.55	5.9	0.523	0.587	22	121	3.2	0.25	0.73	1.66	0.45
P	5	2.7	1	4			1.004	10.7	4.92	3.20	6.2	0.240	0.235	24	114	2.3	0.27	2.65	0.32	0.24
合計	77	2.7	4	64	9	0														

比重 アルコールエキス

総酸

リンゴ酸 乳酸 酢酸

表4 出品酒の審査及び分析結果

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc V/V%	Ex g/dL	PH	T.A. g/L	O.D. 430nm	O.D. 530nm	F-SO mg/L	T-SO mg/L	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
KN	K	93	2.0	A	樽発酵・樽貯蔵	0.991	12.2	1.98	3.23	5.9	0.036		39	144					
KN	K	93	2.0	A	樽貯蔵	0.993	12.0	2.45	3.16	6.8	0.033		39	84	1.4	0.23			
KN	K	93	2.5	B	シュルリー	0.991	12.9	2.19	3.08	7.2	0.023		50	125					
KN	K	93	2.2	B	シュルリー	0.992	12.5	2.32	3.10	7.1	0.020		24	88	0.7	0.20			
KN	K	93	2.5	B	シュルリー	0.993	12.0	2.45	3.30	6.3	0.034		30	80	0.8	0.13			
KN	K	93	2.4	B	シュルリー	0.993	12.0	2.45	3.10	6.5	0.023		40	140	1.9	0.14			
KN	K	93	2.8	B		0.994	12.8	2.94	2.99	8.0	0.028		31	90	0.8	1.11			
KN	K	93	2.4	B		0.996	11.7	3.15	2.83	5.3	0.023		49	167	2.0	0.34			
KN	K	93	3.0	B		0.998	11.9	3.72	2.95	9.2	0.036		16	96	2.8	0.11			
KN	K	93	2.5	B		0.998	12.9	4.01	3.28	6.8	0.017		34	131	1.8	0.15			
KN	K	93	2.8	B		0.999	12.2	4.06	3.13	6.2	0.022		16	104	1.5	0.28			
KN	K	93	2.9	B		1.000	12.6	4.45	3.12	6.2	0.048		35	151	1.6	0.28			
KN	K	93	2.6	B		1.011	11.8	4.47	3.16	4.9	0.034		28	231	2.5	0.23			

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc V/V%	Ex g/dL	PH	T.A. g/L	O.D. 430nm	O.D. 530nm	F-SO mg/L	T-SO mg/L	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
NK	K	93	2.8	B		1.002	11.2	4.55	2.82	5.2	0.036		35	138	2.5	0.25			
KN	K	93	2.7	B		1.002	11.4	4.60	3.10	7.1	0.028		37	114	0.6	0.41			
KN	K	93	2.5	B		1.002	11.6	4.68	3.07	6.2	0.021		48	168	1.1	0.10			
KN	K	93	2.6	B		1.004	11.4	5.12	3.30	4.9	0.030		64	106					
KN	K	93	3.1	C	酸うく	1.004	11.7	5.23	3.10	9.3	0.028		42	168	10.6	0.11			
KN	K	93	2.5	B		1.004	12.0	5.31	3.09	5.7	0.019		55	184	1.3	0.25			
KN	K	93	2.5	B		1.005	12.8	5.80	3.27	6.0	0.024		45	110	1.0	0.12			
KN	K	93	3.0	B		1.006	12.0	5.83	3.06	6.2	0.020		43	125	1.4	0.37			
KN	K	93	2.4	B		1.008	10.9	6.03	3.16	6.9	0.030		22	139	1.2	0.23			
KN	K	93	2.5	B		1.010	10.2	6.32	2.95	6.7	0.034		6	71	1.9	0.40			
KO	K	89	2.8	B	樽熟成	0.992	12.0	2.19	2.94	5.0	0.031		32	127	1.8	0.24			
KO	K	90	2.9	B	樽発酵	0.993	12.4	2.55	3.27	7.4	0.071		46	211	1.8	0.11			
KO	K	92	2.7	B		0.995	9.9	2.34	2.97	6.2	0.041		16	96	1.9	0.32			
KO	K	92	2.9	B		0.992	12.6	2.37	3.13	5.8	0.024		37	127	1.5	0.17			
KO	K	92	3.0	B		0.994	13.0	2.99	3.05	6.4	0.071		21	238	2.6	0.25			
KO	K	91	2.2	B		0.997	10.9	3.17	3.02	5.9	0.049		16	48	1.1	0.09			
KO	K	92	2.7	B		0.997	11.8	3.43	2.93	7.5	0.034		20	135	2.6	0.38			
KO	K	91	3.5	C	汚染、雑味	0.996	13.3	3.59	3.20	5.4	0.021		35	82	1.0	0.07			
KO	K	90	2.7	B		0.999	12.0	4.01	2.85	6.1	0.034		24	109	1.2	0.19			
KO	K	88	3.2	C	酸化、ニガ	0.998	13.2	4.08	3.00	5.4	0.070		12	122	1.3	0.27			
KO	K	92	2.5	B		0.998	14.0	4.32	3.13	5.7	0.037		42	224	3.5	0.22			
KO	K	92	2.7	B		1.000	12.6	4.45	3.07	5.9	0.050		19	171	2.2	0.16			
KO	K	90	3.0	B		1.003	10.7	4.65	3.28	4.9	0.054		61	125	1.1	0.28			
KO	K	92	2.7	B		1.003	11.8	4.99	3.11	5.8	0.037		76	164	1.2	0.16			
KO	K	92	2.5	B		1.004	11.0	5.02	3.20	5.4	0.025		44	133	0.9	0.11			
KO	K	84	2.5	B		1.005	11.0	5.28	2.83	7.1	0.108		42	179	3.9	0.08			
KO	K	88	2.8	B		1.008	10.7	5.95	3.14	6.4	0.019		67	165	1.0	0.17			
SN	S	93	2.7	B		1.000	11.2	4.03	3.19	7.5	0.031		24	120	1.0	0.36			
SN	Ri	93	2.3	B		1.002	11.7	4.71	3.22	7.1	0.065		56	171	3.6	0.14			
SN	Ri	93	2.3	B	ジュース添加	1.019	8.7	8.22	3.41	9.5	0.043		52	148	1.1	0.37			
SO	K60* S40	92	3.5	C	異臭、カビ臭	0.993	11.5	2.29	3.06	6.5	0.051		32	166	2.9	0.56			
SO	SB	91	2.9	B		0.990	12.8	1.90	3.38	5.1	0.077		26	122	1.8	0.11			
SO	Ch75 *S25	92	2.6	B	樽熟成・ スキンコンタクト	0.994	12.1	2.73	3.34	6.7	0.054		49	204	1.8	0.19			
SO	Ch	90	2.7	B	樽発酵・樽熟成	0.993	12.4	2.55	3.44	6.8	0.111		44	249	1.2	0.15			
SO	Ch	91	3.2	C	酸化	0.993	12.4	2.55	3.34	6.8	0.088		17	149	2.2	0.28			
SO	Ch	92	2.6	B		0.993	11.9	2.42	3.40	5.9	0.062		23	139	2.1	0.15			
SO	Ch	92	3.2	C	フラット	0.993	12.2	2.50	3.80	5.0	0.087		18	141	1.8	0.45			
SO	Ri	89	3.2	C	ゴム臭	1.001	10.7	4.13	3.00	8.8	0.057		64	127	0.6	0.17			
SO	カイジ	91	2.8	B		1.001	11.7	4.45	3.77	6.0	0.085		11	135	1.4	0.12			
RN	MA	93	3.2	C	フラット	0.993	10.1	1.87	3.53	7.3	0.185	0.205	56	152	2.3	0.55	0.20	3.56	0.31

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc V/V%	Ex g/dL	PH	T.A. g/L	O.D. 430nm	O.D. 530nm	F-SO mg/L	T-SO mg/L	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
RN	CS97 *A3	93	2.9	B		0.997	11.0	3.20	3.27	8.8	0.261	0.354	50	203	2.6	0.15	3.99	0.48	0.27
RN	CS	93	2.2	B		0.993	13.0	2.73	3.40	8.1	0.485	0.803	8	35	2.2	0.23	3.17	0.44	0.17
RN	Me	93	2.2	B		0.994	12.3	2.78	3.46	5.8	0.505	0.810	35	92	2.0	0.13	0.13	1.85	0.30
RO	MA	91	2.8	B		0.993	13.8	2.97	3.56	6.7	0.358	0.371	15	111	2.6	0.15	2.41	0.44	0.33
RO	MA	92	2.7	B		0.996	10.0	2.63	3.50	5.6	0.322	0.408	16	48	1.5	0.19	2.22	0.70	0.24
RO	MA60 *CS40	87	2.4	B		0.994	11.6	2.60	3.47	6.3	0.409	0.423	10	148	1.7	0.29	1.70	0.89	0.16
RO	MA60 *PM40	92	2.7	B		0.994	11.5	2.55	3.48	6.8	0.436	0.492	16	190	3.5	0.38	0.33	2.23	0.42
RO	CS Me70*	90	3.0	B		0.994	12.2	2.76	3.69	5.1	0.424	0.383	47	171	6.3	0.14	0.15	1.93	0.50
RO	CS* Mc	88	2.0	A	樽熟成	0.997	11.3	3.28	3.45	5.3	0.615	0.707	27	89	3.0	0.12	tr	2.41	0.48
RO	CS60* Me40	92	2.2	B		0.995	12.0	2.97	3.50	5.6	0.640	0.845	6	30	3.2	0.31	1.02	0.84	0.29
RO	CS70* Me25*CF5	87	3.0	B		0.992	13.3	2.55	3.43	5.6	0.639	0.797	6	160	5.1	0.18	tr	1.16	0.39
RO	CS76* Me24	91	2.1	B	樽発酵・樽熟成	0.994	12.0	2.71	3.70	4.9	0.599	0.649	15	103	3.5	0.13	0.30	2.46	0.36
RO	CS85* Me10*CF5	90	2.4	B	樽熟成	0.994	14.1	3.30	3.03	7.3	0.720	0.842	48	225	4.4	0.15	tr	0.97	0.88
RO	CS	89	2.8	B		0.994	12.2	2.76	3.38	6.5	0.479	0.526	15	144	3.3	0.13	0.96	1.61	0.45
RO	CS	90	2.5	B		0.993	12.1	2.47	3.83	4.4	0.690	0.805	24	74	2.5	0.17	tr	2.51	0.52
RO	CS	92	2.6	B		0.995	12.5	3.10	3.88	5.7	0.687	0.716	23	102	1.7	0.14	tr	2.05	0.45
RO	CS	92	3.4	C	フラット	0.994	12.5	2.84	3.27	7.1	0.256	0.303	25	155	5.3	0.47	2.25	0.71	0.16
RO	CF	91	2.4	B		0.994	12.3	2.78	3.78	6.0	0.458	0.536	25	130	1.9	0.30	0.24	2.64	0.99
RO	Me	91	2.3	B		0.996	12.5	3.36	3.84	6.0	0.629	0.595	30	52	0.9	0.67	0.11	2.96	0.51
P	K96* BQ4	93	2.9	B		1.006	10.1	5.25	2.81	6.0	0.161	0.151	13	71	3.6	0.52	1.42	0.35	0.19
P	MA	93	2.9	B		1.004	11.0	5.02	3.77	5.8	0.270	0.213	35	108	1.7	0.13	3.59	0.51	0.34
P	MA	93	2.6	B		1.004	10.4	4.58	3.36	6.4	0.078	0.090	16	145	1.4	0.25	3.10	0.24	0.19
P	Z	93	2.0	A	フラッシュ	1.009	10.1	6.03	3.09	7.9	0.120	0.135	40	110	2.3	0.12	3.54	0.25	0.24
P	K60* CS40	89	3.0	B	樽熟成	0.998	11.9	3.72	2.95	5.0	0.570	0.587	14	136	2.7	0.32	1.58	0.26	0.24