

## 第23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・荻野 敏・辻 政雄

A Report on the Wines Presented through the  
23th YAMANASHI Prefectural ExhibitionMamoru HAKAKAWA, Tadahiro NAKAYAMA,  
Satoshi OGINO and Masao TSUJI

本調査報告は、1993年6月15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果実酒酒造組合の共催により、開催した第23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43場、出品酒は97点（うち参考出品2点）でその内訳を表1に示した。出品醸造場は前年と同数であったが、出品総数は前年より1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	32 KN
		古酒	20 KO
	その他の品種	新酒	4 SN
		古酒	11 SO
赤 ワ イ ン	新酒	9 RN	
	古酒	15 RO	
ロ ゼ		4	P
参考出品	ア ン ズ	1	F
	スパークリング	1	D
合 計		97	

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67点の出品があり、その内訳は甲州種が52点、その他が15点であった。また新酒は甲州種が32点、その他が4点、古酒は甲州種が20点、その他が11点であった。

ロゼワインは4点であった。

赤ワインは24点の出品があり、新酒が9点、古酒が15点であった。

参考出品酒はアンズワイン、甲州種のスパークリングワインの各1点であった。

前年に比べると甲州種古酒が2点、その他の古酒が4点増加し、甲州種新酒が1点、赤ワインの古新酒が3点、ロ

ゼワインが5点減少した。その他の新酒、赤ワインの新酒は前年と同数であった。

表2 原料ぶどうの略号

略号	品 種	略号	品 種
K	甲州	CS	カベルネ・ソービニオン
S	セミヨン	CF	カベルネ・フラン
Ri	リースリング	Me	メルロー
Ch	シャルドネ	MA	マスカット・ベリーA
Ze	善光寺	BQ	ブラック・クイーン
SB	ソービニオン・ブラン	A	ベリー・アリカントA

## 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20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。

## 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>)、鉄 (Fe)、銅 (Cu) 及び吸光度 (OD) は既報の方法によった<sup>1)2)3)</sup>。

リンゴ酸 (M.A.)<sup>4)</sup>、乳酸 (L.A.) はShodex OAシステムにより分析した。

## 4. 出品酒の傾向

本年度の出品酒の傾向を分析すると三つの特徴が浮かび上がる。

第一の特徴は甲州種の新酒に4点、甲州種の古酒に3点のシュル・リー製法の辛口ワインが出品されたことである。ここ数年、一部消費者の辛口嗜好またメーカーも甲州種ワインの個性化を図るとともに、消費者ニーズに応えるために甲州種の辛口ワインの醸造に力を注いでいる。甲州種の辛口の製法としてシュル・リー製法が認知されたと考えて良いであろう。

その他白ワイン古酒11点のうちシャルドネ種が4点を占めたが、これも前述の辛口を嗜好する消費者ニーズやシャルドネ種を好む世界の傾向を反映したもので、昨年度と同様であった。

第二の特徴は甲州種の樽発酵ワインが新酒で2点、古酒で2点、計4点出品されたことである。樽を積極的に甲州酒の醸造に活かし、甲州種ワインの高付加価値化を図ろうというメーカーの姿勢が伺える。

第三の特徴は国内で栽培された醸造専用ぶどうのワインが多く出品されたことである。以前は醸造専用品種を使用したワインは、輸入バルクワインに依存することが多かったが、その地方で栽培したぶどうでワインを醸造するというワイン醸造の基本的な考えが再認識されたからであり、醸造専用品種の栽培、醸造にメーカーが力をいれていることのあらわれであろう。表3に醸造専用ぶどうの品種名とその栽培地等について示した。県外産のうち長野県産と明記されていたものについては、その点数をカッコ書きした。

白ワインについてみると、醸造専用ぶどうを使用したワインは14点で、その栽培地は山梨県が6点、県外が5点で、その他は輸入原料であった。ぶどうの品種別の栽培地は、

表3 醸造専用ぶどうの品種名と栽培地

区分	略号	品種* ブレンド	総数	山梨県	県外 (長野県)	輸人生果	輸入 バルク
その他 白ワイン	SN	S	2	1	1 (1)		
		Ri	2		1 (1)	1	
	SO	*S	3	2			1
		S	1	1			
		*Ri	1				1
		*Ch	1		1		
		Ch	3	1	2		
SB	1	1					
小計		14	6	5 (2)	1	2	
赤ワイン	RN	CS	3	3			
		Me	1	1			
		CF	1	1			
	RO	CS*	7	4	1		2
		CS	3	3			
		Me	2		2 (2)		
		CF	1		1 (1)		
小計		18	12	4 (3)		2	
合計		33	18	9 (5)	1	4	

セミヨン種6点のうち4点が山梨県で栽培されたものであったが、世界的に白ワインの原料ぶどうとして評価の高いシャルドネ種は4点うち3点が県外（すべて長野県と推定される。）であった。

赤ワインでは醸造専用ぶどうを使用したワイン18点のうち10点が山梨県産カベルネ・ソービニオン種のワインであっ

表4 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
			A	B	C	D			
KN	32	2.4	4	26	2		1.000	12.0	4.13
KO	20	2.7	1	14	5		0.998	11.9	3.82
SN	4	2.3	1	3			1.001	11.7	4.28
SO	11	2.5	1	10			0.994	12.3	2.85
RN	9	2.6		8	1		0.995	12.5	3.03
RO	15	2.4	2	12	1		0.994	11.9	2.75
P	4	3.0		1	3		1.000	12.1	4.29
F	2	2.7		2					
合計	97	2.5	9	76	12	0			

た。県外産醸造専用ぶどうの赤ワインは4点でメルロー種(長野県産)が主体であった。これら醸造専用ぶどうの栽培地はその品種により異なっている。白ワインのセミヨン種は山梨県、シャルドネ種は長野県、赤ワインのカベルネ・ソービニオン種は山梨県、メルロー種は長野県が多かった。それぞれの土地、気候等あった醸造専用ぶどうの栽培が検討されている。

### 5. 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4に、各出品酒の審査結果及び成分値を表5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す。

97点の出品酒のうちAランクが9点、Bランクが76点、Cランクが12点で、Dランクは1点もなかった。前年に比べAランクが増加し、Dランクが減少するという良好な結果であった。

1992年は、ワイン用ぶどうの栽培には適した天候の年であり、特に甲州種の新酒はその天候を反映し、酸がしっかりし、しかも味に厚みのあるワインに仕上がっていた。

赤ワインの古酒は原料ぶどうの品種特性が感じられる優秀なワインが出品されていた。山梨県産カベルネ・ソービニオン種のワインは優良であった。

全体的にも優良のワインが出品されていたが、遊離亜硫酸濃度が高いもの、また貯蔵管理の悪さを指摘されたワインが数点あり、さらなる技術力の向上が望まれる。

### 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：山梨食工情報, 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)

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
3.14	6.4	49	133	0.040		2.1	0.33		
3.23	5.6	34	137	0.047		1.2	0.22		
3.34	7.0	40	118	0.053		1.3	0.23		
3.33	6.2	31	154	0.064		1.7	0.21		
3.48	7.0	23	92	0.333	0.474	2.4	0.26	1.89	1.10
3.66	5.4	22	112	0.533	0.621	3.0	0.28	0.47	2.08
3.44	5.9	24	126	0.319	0.421	1.5	0.29	3.01	0.23

表5 出品酒の審査及び分析結果

区 分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc V/V%
KN	K	92	1.7	A	シュルリー	0.988	12.9
KN	K	92	2.0	A	シュルリー	0.991	13.1
KN	K	92	2.4	B	シュルリー	0.992	12.5
KN	K	92	2.6	B	シュルリー, フラット	0.992	12.8
KN	K	92	2.2	B	樽発酵	0.990	12.5
KN	K	92	2.4	B		0.994	11.9
KN	K	92	1.9	A	樽発酵	0.995	11.6
KN	K	92	2.1	B		0.995	12.4
KN	K	92	2.2	B		0.995	12.7
KN	K	92	2.2	B		0.997	11.6
KN	K	92	3.0	B	亜硫酸注意	0.996	12.7
KN	K	92	2.4	B		0.997	12.0
KN	K	92	2.4	B		0.997	12.6
KN	K	92	2.5	B		0.998	12.3
KN	K	92	2.4	B		1.000	11.2
KN	K	92	2.9	B	やや酸化, ニガ	1.000	11.7
KN	K	92	2.8	B	重い	1.000	12.2
KN	K	92	2.4	B		0.999	13.2
KN	K	92	2.9	B	酸化	1.000	12.5
KN	K	92	2.1	B		1.000	12.7
KN	K	92	2.4	B		1.001	11.8
KN	K	92	2.5	B		1.002	11.6
KN	K	92	2.5	B	貯蔵注意	1.002	12.0
KN	K	92	2.0	A	かおり良	1.005	9.8
KN	K	92	2.5	B	279酵母	1.009	7.8
KN	K	92	2.9	B	酸化	1.004	12.4
KN	K	92	2.2	B		1.005	11.9
KN	K	92	2.1	B		1.005	12.8
KN	K	92	4.0	C	酸化	1.008	11.6
KN	K	92	2.5	B		1.010	10.0
KN	K	92	2.5	B		1.008	11.7
KN	K	92	3.2	C	亜硫酸注意	1.010	12.5
KO	K	91	2.5	B	シュルリー	0.992	12.0
KO	K	89	3.2	C	シュルリー, 酸化	0.991	12.7
KO	K	91	2.1	B	シュルリー	0.998	10.8
KO	K	89	3.2	C	酸化	0.991	12.7
KO	K	90	2.6	B		0.992	12.3
KO	K	91	2.3	B	樽発酵	0.992	12.7
KO	K	90	2.6	B		0.995	10.5
KO	K	89	2.7	B	樽発酵	0.993	12.7
KO	K	91	4.0	C	再発酵	0.997	9.2
KO	K	91	3.5	C	酸化	0.995	13.0
KO	K	91	2.7	B	やや酸化	0.997	12.5
KO	K	91	2.1	B		0.999	11.3
KO	K	91	2.4	B		1.000	11.3
KO	K	90	2.4	B	酵母臭	0.999	12.8
KO	K	91	3.3	C	酸化	1.000	13.9
KO	K	88	2.8	B	酸化	1.004	11.8

Ex g/dL	PII	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	I.A. g/L
1.38	3.04	4.9	34	60	0.030		0.8	0.16		
2.24	3.10	5.5	38	99	0.028		1.0	0.19		
2.32	3.15	6.6	40	80	0.047		0.9	0.18		
2.42	2.92	5.9	16	65	0.036		0.5	0.34		
1.80	3.08	5.8	8	34	0.065		0.7	0.62		
2.68	3.25	5.8	70	153	0.028		1.2	0.21		
2.86	3.10	6.0	40	131	0.033		0.6	0.22		
3.07	3.10	5.8	38	89	0.039		1.1	0.23		
3.17	3.29	6.2	46	134	0.049		3.5	0.26		
3.38	3.17	6.0	32	136	0.041		0.8	0.46		
3.43	3.28	5.3	179	270	0.058		13.1	0.18		
3.49	2.98	7.5	56	141	0.024		2.1	0.35		
3.67	3.08	5.0	72	208	0.027		1.0	0.35		
3.82	3.12	9.4	34	69	0.048		5.3	0.35		
4.03	3.03	5.9	40	128	0.031		1.6	0.17		
4.19	3.14	6.3	27	97	0.038		2.2	0.25		
4.32	3.30	5.8	35	136	0.062		0.9	0.16		
4.34	3.16	6.2	69	189	0.027		1.1	0.17		
4.40	3.15	7.1	26	119	0.046		1.1	0.20		
4.47	3.18	7.9	53	154	0.030		0.7	0.21		
4.47	3.14	5.5	42	186	0.044		1.2	0.20		
4.68	3.52	5.9	16	43	0.030		0.6	0.37		
4.79	3.16	7.8	82	176	0.040		1.9	0.16		
4.92	3.17	6.1	30	86	0.032		0.7	0.82		
5.33	3.16	4.7	16	80	0.040		0.9	0.68		
5.41	2.93	10.2	90	199	0.048		14.3	0.16		
5.54	3.17	6.5	40	90	0.034		0.9	0.19		
5.80	3.05	6.0	40	95	0.029		0.5	0.16		
6.24	2.80	8.1	21	74	0.077		2.5	0.99		
6.27	3.25	6.7	64	291	0.033		1.3	0.25		
6.27	3.16	6.3	32	162	0.036		1.1	0.83		
7.00	3.20	6.9	138	284	0.044		0.6	0.43		
2.19	3.15	6.3	19	62	0.035		1.2	0.17		
2.25	3.29	4.9	8	77	0.069		1.8	0.43		
3.41	3.16	6.2	11	56	0.039		0.8	0.16		
2.25	3.16	6.3	106	194	0.061		1.0	0.14		
2.27	3.35	5.0	30	144	0.051		0.9	0.13		
2.39	3.18	5.6	12	149	0.036		1.1	0.19		
2.52	3.20	4.6	32	211	0.033		0.7	0.14		
2.52	3.36	7.8	46	182	0.060		2.6	0.14		
2.65	3.50	4.7	8	104	0.052		0.5	0.13		
3.25	3.32	5.1	19	91	0.032		3.3	0.49		
3.50	3.41	4.7	16	93	0.050		0.4	0.30		
3.80	3.23	4.8	30	160	0.038		0.7	0.16		
4.06	3.30	5.3	50	163	0.029		1.1	0.22		
4.24	3.17	6.2	62	152	0.066		0.8	0.15		
4.81	3.21	5.3	42	133	0.048		2.1	0.25		
5.25	3.00	5.0	10	80	0.063		1.3	0.31		

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc V/V%
KO	K	91	2.3	B		1.005	11.4
KO	K	91	2.8	B	酵母臭	1.008	11.0
KO	K	90	1.9	A		1.010	10.9
KO	K	89	2.3	B		1.011	11.6
SN	S	92	2.4	B	シュルリー, 品種特性弱	0.991	13.3
SN	S	92	2.5	B	スキンコンタ品種特性弱	0.996	13.1
SN	Ri	92	2.1	B		1.002	11.4
SN	Ri	92	2.0	A	かおり良	1.013	8.8
SO	K70*S30	91	1.9	A		1.003	11.9
SO	K60*S40	91	2.7	B	酸化, ニガ	1.000	12.1
SO	K60*S40	85	2.8	B	酸化, ニガ	0.990	13.3
SO	S	90	2.7	B	樽熟成, 酸化	0.990	12.7
SO	K95*Ri5	90	2.7	B	フラット	0.994	11.9
SO	Ze	80	2.3	B		1.000	11.5
SO	Ch90*K10	90	2.4	B		0.991	12.5
SO	Ch	90	2.6	B	樽熟成, 管理注意	0.993	12.0
SO	Ch	89	2.2	B	樽発酵	0.994	12.4
SO	Ch	90	2.5	B		0.992	12.2
SO	SB	90	2.6	B		0.990	13.2
RN	MA	92	2.8	B	フラット	0.996	13.1
RN	MA	92	2.5	B		0.997	9.8
RN	MA	92	3.2	C	異臭	0.994	12.4
RN	MA	92	2.5	B	一部MC	0.992	12.9
RN	CS	92	2.7	B	オリ臭	0.996	13.0
RN	CS	92	2.1	B		0.994	13.4
RN	CS	92	2.5	B		0.994	13.4
RN	Me	92	2.6	B	色うすい	0.996	12.4
RN	CF	92	2.7	B	かおり疑問	0.994	11.7
RO	MA	89	2.4	B	樽熟成	0.993	12.1
RO	MA80*CS20	90	2.5	B		0.996	10.4
RO	CS60*MA40	91	3.8	C	film, 酸化	0.994	10.9
RO	CS70*MA30	90	2.1	B		0.993	12.1
RO	CS90*BQ10	86	2.5	B		0.994	12.3
RO	Me80*CS20	90	2.0	A		0.995	11.7
RO	CS80*CF*Me	83	2.3	B		0.993	13.2
RO	CS95*Me5	89	2.3	B		0.994	12.0
RO	CS	89	1.9	A	良	0.995	11.7
RO	CS	89	2.7	B	熟成させると良	0.996	11.5
RO	CS	90	2.2	B		0.994	12.6
RO	Me	90	2.1	B		0.996	12.6
RO	Me	91	2.2	B		0.993	11.4
RO	CF	91	2.1	B		0.994	12.3
P	K*MA*SB	88	3.4	C	酸化	1.000	12.7
P	MA	91	2.5	B		1.003	10.8
P	BQ*MA	92	3.1	C	色濃い	0.997	12.3
P	K*Me*CS*	92	3.0	C	色うすい, ニガ	1.000	12.5
F	アңыз	92	2.5	B		1.072	4.6
F	K	91	2.9	B		1.020	5.7

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.
5.38	3.10	7.1	53	144	0.032		0.6	0.15		
6.00	3.12	5.8	59	152	0.027		0.5	0.18		
6.55	3.25	6.1	30	190	0.084		1.9	0.22		
7.02	3.05	6.0	31	197	0.043		1.5	0.25		
2.29	3.21	7.0	35	85	0.032		2.5	0.32		
3.52	3.43	7.1	19	96	0.047		0.8	0.23		
4.63	3.75	6.1	58	121	0.095		0.7	0.13		
6.68	2.95	8.0	46	168	0.036		1.0	0.24		
5.02	3.26	6.3	26	117	0.043		2.1	0.17		
4.29	3.37	5.2	8	154	0.046		2.9	0.45		
2.03	3.12	6.7	20	240	0.049		1.9	0.17		
1.87	3.39	6.3	64	121	0.077		1.7	0.23		
2.68	3.08	5.7	13	61	0.034		0.7	0.22		
4.11	3.29	7.7	48	195	0.078		1.8	0.12		
2.10	3.54	5.5	35	139	0.070		0.9	0.32		
2.43	3.45	7.0	35	133	0.090		2.1	0.24		
2.68	3.57	7.8	45	244	0.080		1.5	0.13		
2.24	3.20	4.9	18	165	0.085		2.9	0.15		
1.90	3.37	5.0	24	127	0.053		0.4	0.12		
3.54	3.43	8.5	32	123	0.261	0.415	2.4	0.19	3.95	0.35
2.84	3.63	6.1	18	39	0.279	0.407	1.5	0.20	2.37	0.7
2.81	3.74	5.7	16	48	0.227	0.306	1.1	0.12	1.57	1.37
2.43	3.84	4.9	29	67	0.223	0.324	2.2	0.19	tr	2.22
3.51	3.20	6.3	35	96	0.530	0.644	1.6	0.12	tr	2.26
3.10	3.56	6.7	31	126	0.449	0.620	3.6	0.51	1.45	1.29
3.10	3.03	9.4	22	108	0.297	0.445	1.4	0.32	3.73	0.4
3.33	3.32	7.4	13	108	0.279	0.424	2.8	0.22	2.47	0.32
2.63	3.60	8.2	14	110	0.448	0.680	4.7	0.46	1.46	0.96
2.47	3.30	5.5	30	100	0.379	0.401	0.9	0.22	0.24	3.22
2.76	3.60	5.1	37	117	0.328	0.351	1.9	0.27	0.43	2.4
2.39	3.55	5.1	8	128	0.393	0.479	3.7	0.52	0.51	1.64
2.47	3.67	5.2	25	81	0.585	0.696	3.6	0.27	0.32	1.64
2.78	3.70	4.3	2	30	0.710	0.801	4.9	0.30	0.33	1.41
2.89	3.60	5.1	30	180	0.611	0.675	5.9	0.18	tr	1.78
2.78	3.54	5.8	5	75	0.746	0.981	2.1	0.24	0.24	1.34
2.71	3.75	5.8	31	82	0.566	0.634	1.7	0.24	tr	3.24
2.89	3.89	4.7	18	88	0.576	0.573	0.4	0.18	0.24	3.06
3.07	3.60	6.5	3	101	0.553	0.625	5.5	0.48	3.38	0.6
2.89	3.70	5.5	23	139	0.504	0.571	3.8	0.23	0.54	1.89
3.41	3.77	5.5	39	73	0.679	0.689	1.7	0.22	tr	2.28
2.26	3.67	5.1	30	200	0.549	0.703	2.0	0.29	tr	1.79
2.78	3.78	6.0	35	140	0.440	0.510	1.7	0.32	0.35	3.03
4.47	3.22	4.2	8	171	0.194	0.166	2.2	0.48	1.98	0.25
4.71	3.71	5.7	34	141	0.262	0.218	1.5	0.33	3.64	0.17
3.56	3.33	9.2	22	86	0.693	1.239	1.3	0.18	5.25	0.27
4.40	3.51	4.3	32	104	0.125	0.060	1.1	0.17	1.17	0.24
20.64	3.39	8.3	6	214	0.133		1.1	0.18		
7.78	3.26	5.5	20	88	0.028		1.5	0.16		