

第21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・飯野修一・荻野 敏・小宮山美弘

A Report on the Wines Presented through the 21th YAMANASHI Prefectual Exhibition

Mamoru HARAKAWA, Tadahiro NAKAYAMA, Syuuichi IINO
Satoshi OGINO and Yoshihiro KOMIYAMA

本調査報告は、1991年6月7日(金)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21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41場、出品酒は98点でその内訳を表1に示した。前年に比べ出品醸造場は2場、出品酒は7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	3 4	KN D 辛口
		古酒	1 3	KO S 甘口
	その他の 品種	新酒	6	SN
		古酒	8	SO
ロゼワイン		7	P	
赤ワイン	新酒	1 2	RN	
	古酒	1 8	RO	
計		9 8		

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61点の出品があり、その内訳は甲州種が47点、その他が14点であった。また新種は甲州種が34点、その他が6点、古酒は甲州種が13点、その他が8点であった。

ロゼワインは7点であった。

赤ワインは30点の出品があり、新酒が12点、古酒が18点であった。

前年と比べると甲州種新酒辛口が3点、甲州種新酒甘口が1点、ロゼが2点、赤ワイン古酒が4点増加し、赤ワイン新酒が3点減少した。

白ワインについてはエキス4.0未満を辛口(一D)、4.0以上を甘口(一S)と区分した。

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	リースニング	Me	メルロー
Ch	シャルドネ	MA	マスカット・ペーリーA
Se	シェナン・ブラン	BQ	ブラック・クイーン
SB	ソービニオン・ブラン	A	ペーリー・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 ≤ 2.0, 2.0 < B ≤ 3.0, 3.0 < C ≤ 4.0, 4.0 < D)にランク分けした。

3. 分析法

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。

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. 出品酒の傾向

従来甲州種は甘口が消費者受けすること、また品質的に辛口の醸造が難しいことなどから、甘口を主体に醸造されてきたが、最近一部消費者が辛口のワインを求めるようになり、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ぎはじめた。今回エキス2.0以下の新酒辛口が6点（前回は1点）も出品され、1点のみが香くせを指摘された以外は良質のワインであったことは注目される。

その他白ワイン14点のうちシャルドネ種が7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

たものであろう。

赤ワインの新酒においてはマスカット・ベリーA種が12点のうち6点を占め、カベルネ・ソービニオン種、メルロー種が各2点、カベルネ・フラン種、カベルネ・ソービニオン種とメルロー種の混醸が各1点であったが、古酒においてはカベルネ・ソービニオン種が18点のうち9点を占め、カベルネ・ソービニオン種と他の品種のブレンドしたものが7点、マスカット・ベリーA種、メルロー種が各1点であった。

この新酒と古酒の品種構成の違いは、マスカット・ベリーA種がヌーボーなどに代表されるようにライト感覚に醸造し、早い時期に消費されたほうが望ましいという考えが定着したこと、各

表3 タイプ別平均審査点及び成分値

区分	出品数	審査平均点	クラス別点数				S.G.	Alc. V/V%	Ex. g/dl	pH
			A	B	C	D				
KND	19	2.4	4	14	1	0	0.994	12.4	2.72	3.1
KOD	4	2.4	0	4	0	0	0.993	12.1	2.52	3.2
KNS	15	2.4	2	13	0	0	1.002	11.9	4.82	3.1
KOS	9	2.4	2	7	0	0	1.003	11.5	5.17	3.1
SN	6	2.5	0	5	1	0	0.999	11.8	3.95	3.3
SO	8	2.4	1	6	1	0	1.002	11.2	4.53	3.2
P	7	2.7	0	6	1	0	1.001	11.1	4.27	3.3
RN	12	2.6	2	9	1	0	0.995	11.8	2.78	3.6
RO	18	2.4	5	10	3	0	0.995	11.8	2.82	3.6
合計	98		16	74	8	0	—	—	—	—

表4 審査及び分析結果

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc. V/V%	Ex g/dl
KND	K	90	2.0	A		0.990	12.5	1.80
KND	K	90	2.1	B		0.990	12.8	1.80
KND	K	90	2.6	B	ガス	0.991	11.6	1.82
KND	K	90	2.7	B		0.990	12.6	1.85
KND	K	90	3.2	C	香くせ	0.991	11.8	1.87
KND	K	90	2.4	B		0.990	13.2	2.00
KND	K	90	2.2	B		0.991	12.4	2.03
KND	K	90	2.0	A		0.992	12.0	2.30
KND	K	90	2.6	B	ロカ臭	0.992	13.0	2.47

メーカーが熟成の必要とされる欧州系醸造専用品種のカベルネ・ソービニオン種などの醸造に力を入れていることを示すものと考えられる。

5. 審査及び分析結果

審査結果及び成分のタイプ別平均値を表3に、各出品酒の審査結果及び成分値を表4に示した。

表4の原料ぶどう略号間の『*』はブレンドを、また数字はブレンド割合を意味する。

98点の出品酒のうちAランクが16点、Bランクが74点、Cランクが8点で、Dランクのワインは1点もなく、品質的には向上していることを示す結果であった。

個々のワインについて批評すると、品種特性ま

たは醸造法特徴が不明確、また亜硫酸等管理技術が稚拙と審査講評で指摘されたものもあったが、ワインとして不適格なものは1点もなく全体的には高品質であるという総評がされた。

分析結果を見ても鉄、銅含量が高く、混濁を起こす危険があるワインが各1点あったことを除くと、注意を要するものは無かった。

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)

T.A.	F-SO ₂	T-SO ₂	OD	OD	Fe	Cu	M.A.	L.A.
g/l	mg/l	mg/l	430nm	530nm	mg/l	mg/l	g/l	g/l
5.6	46	130	0.040	—	2.3	0.41	—	—
6.8	34	153	0.052	—	2.7	0.26	—	—
5.5	48	150	0.038	—	2.3	0.30	—	—
6.2	37	160	0.051	—	2.9	0.38	—	—
6.4	38	179	0.055	—	2.4	0.60	—	—
6.8	32	191	0.075	—	2.8	0.28	—	—
6.2	23	149	0.191	0.204	3.2	0.32	—	—
6.3	24	117	0.366	0.534	3.6	0.77	1.34	1.51
6.1	16	108	0.530	0.615	4.7	0.22	0.96	1.95
—	—	—	—	—	—	—	—	—

PH	T.A.	F-SO ₂	T-SO ₂	OD	OD	Fe	Cu	M.A.	L.A.
	g/l	mg/l	mg/l	430nm	530nm	mg/l	mg/l	g/l	g/l
3.02	5.3	33	123	0.030		2.3	0.22		
3.02	5.0	34	85	0.032		1.4	0.16		
3.38	5.5	21	70	0.033		1.0	0.14		
3.21	5.8	63	141	0.042		1.6	0.16		
3.27	5.3	34	151	0.046		1.1	0.14		
2.91	6.0	45	80	0.038		2.1	0.16		
3.07	5.5	29	78	0.042		2.0	0.20		
3.27	4.6	71	151	0.041		4.1	0.18		
3.24	5.7	44	127	0.038		1.3	0.16		

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc. V/V%	Ex g/dℓ
KND	K	90	2.5	B		0.991	13.6	2.50
KND	K	90	2.4	B		0.993	13.0	2.84
KND	K	90	2.3	B		0.995	12.2	3.02
KND	K	90	2.3	B		0.995	12.9	3.23
KND	K	90	2.8	B	ゴム臭	0.997	11.9	3.41
KND	K	90	2.0	A		0.998	11.0	3.46
KND	K	90	2.9	B	酸化	0.997	13.0	3.77
KND	K	90	2.7	B	ロカ臭	0.998	12.3	3.80
KND	K	90	2.0	A		1.000	10.5	3.82
KND	K	90	2.3	B		0.998	12.8	3.98
KOD	K	89	2.1	B	シュルリー	0.994	12.3	2.91
KOD	K	88	2.3	B		0.992	12.0	2.19
KOD	K	88	3.0	B	味うすい	0.994	11.2	2.47
KOD	K	89	2.1	B	パレルファメンテ	0.992	12.7	2.52
KNS	K	90	2.3	B		0.998	13.3	4.11
KNS	K	90	2.6	B	香くせ	1.000	11.8	4.21
KNS	K	90	2.7	B	S系臭	0.999	12.8	4.24
KNS	K	90	2.7	B	香くせ	1.001	11.5	4.30
KNS	K	90	2.5	B	にが味	1.000	11.9	4.30
KNS	K	90	2.5	B		1.000	12.7	4.47
KNS	K	90	2.5	B		1.000	12.8	4.50
KNS	K	90	2.4	B		1.002	12.2	4.84
KNS	K	90	2.1	B		1.004	11.0	4.89
KNS	K	90	2.6	B		1.002	12.5	4.90
KNS	K	90	2.6	B		1.003	11.5	4.90
KNS	K	90	1.9	A	香良	1.005	10.6	5.20
KNS	K	90	1.9	A		1.005	11.6	5.46
KNS	K	90	2.3	B		1.006	11.4	5.64
KNS	K	90	2.3	B		1.009	10.8	6.30
KOS	K	89	2.3	B		1.001	10.3	4.03
KOS	K	89	2.5	B	酸化	0.990	12.3	4.08
KOS	K	88	2.8	B	酸化	1.000	11.4	4.10
KOS	K	88	2.0	A		1.001	10.9	4.17
KOS	K	88	2.4	B		1.002	11.1	4.53
KOS	K	86	2.2	B		1.006	11.8	5.77
KOS	K	78	2.5	B		1.006	12.4	5.93
KOS	K	87	1.9	A		1.008	11.6	6.20
KOS	K	89	2.9	B	酸化過多	1.011	10.1	6.55
SN	Ch	90	2.4	B		0.991	12.2	1.98
SN	Ch	90	2.3	B		0.994	12.4	2.81
SN	K50 * Ri50	90	2.3	B		0.996	12.2	3.28
SN	Ri	90	2.1	B		1.004	10.0	4.80
SN	Ri	90	3.1	C	揮発酸臭	1.003	12.2	5.10
SN	Ri	90	2.5	B	甘はなれ	1.006	11.5	5.70
SO	Ch	88	2.4	B		0.993	11.5	2.20

PH	T.A. g / ℓ	F-SO ₂ mg / ℓ	T-SO ₂ mg / ℓ	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg / ℓ	Cu mg / ℓ	M.A. g / ℓ	L.A. g / ℓ
3.33	5.0	122	239	0.047		3.4	0.34		
3.27	5.9	14	96	0.049		3.7	0.16		
3.13	5.2	40	142	0.030		1.2	2.86		
3.12	4.9	33	157	0.050		3.6	0.42		
3.04	5.9	57	121	0.030		0.9	0.32		
3.01	8.3	39	135	0.033		1.2	0.30		
3.16	5.6	57	133	0.085		2.5	0.95		
2.98	6.6	40	192	0.037		7.1	0.44		
3.15	4.8	48	133	0.022		1.7	0.20		
3.17	5.0	53	121	0.026		1.1	0.28		
3.24	7.5	33	165	0.064		2.5	0.26		
3.11	5.6	51	158	0.041		3.5	0.38		
3.08	6.1	10	106	0.055		1.5	0.24		
3.28	7.8	42	184	0.047		3.3	0.16		
3.24	5.1	15	95	0.031		2.5	0.30		
3.31	5.0	60	180	0.024		0.8	0.58		
3.14	5.6	79	193	0.032		1.3	0.26		
3.21	5.2	40	100	0.040		1.1	0.48		
3.08	5.4	48	224	0.045		2.1	0.24		
3.28	4.2	53	145	0.050		1.2	0.28		
3.32	5.0	43	132	0.046		1.6	0.26		
3.07	5.7	85	206	0.029		1.1	0.24		
3.10	6.0	45	133	0.030		0.9	0.16		
3.01	7.9	56	178	0.055		13.6	0.14		
3.09	5.6	45	120	0.061		1.3	0.18		
3.06	5.4	40	133	0.028		2.1	0.30		
3.08	6.0	37	174	0.045		1.3	0.54		
3.11	5.1	29	113	0.028		1.4	0.22		
2.80	6.0	40	120	0.027		2.6	0.28		
3.03	6.8	27	131	0.033		1.1	0.28		
3.24	5.6	50	143	0.050		3.4	0.30		
3.08	5.4	45	102	0.035		1.5	0.26		
3.14	5.6	30	137	0.033		2.1	0.54		
2.92	7.4	29	156	0.027		1.4	0.20		
3.11	6.3	44	230	0.076		1.5	0.54		
3.30	5.0	51	201	0.045		4.0	0.14		
2.94	7.2	47	240	0.055		3.5	0.16		
2.97	7.4	3	62	0.086		6.1	0.86		
3.16	6.3	39	162	0.064		2.1	0.36		
3.88	5.9	40	182	0.056		2.1	0.30		
3.21	6.3	63	217	0.033		2.1	0.26		
3.08	6.3	40	120	0.053		4.8	0.16		
3.07	7.3	18	235	0.060		2.2	2.27		
3.28	6.5	30	160	0.061		1.0	0.26		
3.47	5.6	22	135	0.053		2.0	0.14		

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc. V/V%	Ex g/100ml
SO	Ch	88	2.5	B		0.993	11.9	2.40
SO	Ch	88	3.1	C	酸化	0.994	11.1	2.50
SO	Ch	87	2.4	B	マセラシオンリミテ	0.993	11.9	2.29
SO	K80*S20	89	2.7	B		0.996	11.6	3.10
SO	K70*S30	89	2.1	B		0.999	12.1	4.10
SO	K80*SB20	88	2.0	A		1.002	11.9	4.76
SO	Ch	89	2.3	B	クリオエクストラク	1.046	7.6	14.87
P	MA	90	2.7	B	ブラッシュ	1.009	9.4	5.80
P	MA	90	2.4	B		1.003	11.8	4.99
P	K*MA	90	2.5	B		0.999	10.7	3.61
P	K40*MA	89	2.2	B		1.004	10.5	4.80
P	K93*BQ7	89	2.8	B	酸化	1.000	11.6	4.10
P	K*SB*MA	88	2.9	B	雑味	1.000	12.3	4.34
P	MA	88	3.2	C	酸化	0.993	11.3	2.24
RN	MA	90	2.8	B	アルデヒド臭	0.994	12.4	2.81
RN	MA	90	2.3	B		0.992	12.1	2.20
RN	MA	90	3.3	B	ラプラスカ臭	0.992	12.8	2.91
RN	MA	90	3.0	B	ロカ臭	0.996	11.2	2.89
RN	MA	90	2.9	B	未熟香	0.998	10.7	3.35
RN	MA	90	2.3	B		0.995	12.6	3.15
RN	Me	90	2.0	A		0.998	10.7	3.35
RN	Me	90	2.9	B	ゴム臭	0.995	11.5	2.70
RN	CS	90	1.9	A	良	0.993	12.5	2.58
RN	CS	90	2.5	B		0.994	12.0	2.71
RN	CS*Me	90	2.2	B		0.995	10.3	2.47
RN	CF	90	2.5	B		0.994	12.3	2.70
RO	MA	89	2.8	B		0.994	11.6	2.60
RO	Me	87	1.8	A		0.993	11.7	2.30
RO	CS	89	3.2	C	酸うく	0.996	12.0	3.23
RO	.CS	89	2.3	B		0.992	12.7	2.39
RO	CS	89	3.1	C	未熟香	0.996	11.4	3.04
RO	CS	88	1.9	A	良	0.994	11.9	2.70
RO	CS	87	2.2	B		0.995	11.5	2.80
RO	CS	87	2.2	B		0.996	11.2	2.90
RO	CS	87	2.2	B		0.996	11.3	3.02
RO	CS	87	2.0	A		0.993	12.7	2.65
RO	CS	86	1.9	A	良	0.998	12.5	3.88
RO	CS*Me	88	2.4	B		0.997	11.7	3.41
RO	CS95*MA5	89	2.3	B		0.996	10.6	2.81
RO	CS70*MA30	89	2.3	B		0.994	11.8	2.60
RO	CS*BQ*MA	89	2.0	A		0.992	11.2	2.00
RO	MA70*CS30	89	2.8	B	異臭	0.996	12.4	3.33
RO	MA*CS*A	88	2.9	B	アリカント臭	0.993	12.3	2.56
RO	MA75*CS25	89	3.1	C	揮発酸臭	0.994	11.4	2.52

PH	T.A. g/l	F-SO ₂ mg/l	T-SO ₂ mg/l	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg/l	Cu mg/l	M.A. g/l	L.A. g/l
3.15	6.3	18	147	0.112		4.3	0.30		
3.16	6.4	25	205	0.078		2.9	0.36		
3.34	6.5	46	229	0.081		2.6	0.20		
3.24	5.9	40	130	0.051		1.9	0.36		
3.20	5.6	32	248	0.043		2.7	0.26		
3.07	5.6	30	180	0.055		2.9	0.44		
3.35	12.1	42	254	0.126		3.2	0.18		
3.35	6.6	32	189	0.291	0.478	1.1	0.18		
3.62	5.6	36	170	0.163	0.178	1.8	0.34		
3.45	6.3	6	50	0.157	0.158	3.0	0.54		
3.10	5.6	23	139	0.199	0.214	2.3	0.16		
3.14	6.7	23	172	0.164	0.169	2.6	0.40		
3.13	6.0	24	175	0.088	0.061	2.8	0.24		
3.47	6.8	19	148	0.277	0.167	8.7	0.36		
3.75	5.9	11	139	0.335	0.509	1.9	0.32	1.83	1.26
3.62	5.2	30	56	0.293	0.481	2.0	0.38	0.43	1.89
3.47	6.3	0	22	0.316	0.482	2.5	0.28	tr	1.68
3.44	8.0	29	134	0.322	0.465	2.4	6.91	3.94	0.91
3.55	8.2	3	146	0.278	0.464	2.7	0.28	2.33	1.08
3.63	7.1	27	118	0.258	0.346	7.0	0.17	2.48	0.77
3.57	4.6	30	175	0.442	0.615	2.1	0.13	1.68	0.80
3.50	6.2	30	180	0.449	0.615	3.1	0.05	tr	2.61
3.59	5.6	42	180	0.411	0.539	3.1	0.12	0.75	1.84
3.59	7.1	73	160	0.371	0.477	5.3	0.34	2.36	0.71
3.77	5.9	6	32	0.420	0.610	3.9	0.19	tr	2.90
3.51	5.6	2	66	0.499	0.799	6.9	0.10	0.29	1.62
3.73	6.3	17	113	0.177	0.211	2.6	0.39	0.61	2.61
3.61	4.5	13	234	0.335	0.349	2.3	0.15	0.35	1.66
3.69	8.6	6	115	0.671	0.924	5.2	0.11	3.76	0.70
3.70	4.1	10	51	0.780	0.960	6.7	0.06	0.24	1.36
3.50	7.8	22	111	0.214	0.270	4.0	0.30	2.14	1.71
3.60	5.9	31	97	0.536	0.611	3.5	0.22	tr	3.51
3.88	4.4	11	32	0.547	0.588	1.9	0.06	0.21	2.84
3.39	5.9	30	150	0.619	0.743	2.5	0.41	0.98	1.16
3.46	5.9	13	137	0.451	0.449	7.3	0.27	0.55	1.78
3.48	6.4	40	227	0.488	0.611	4.4	0.09	1.64	1.48
3.88	7.4	22	116	0.812	0.733	2.3	0.14	0.23	5.05
3.68	7.1	3	29	0.682	0.868	4.0	0.41	2.70	0.94
3.32	5.9	19	89	0.515	0.563	6.1	0.22	tr	2.03
3.56	5.0	16	128	0.532	0.647	8.1	0.23	0.47	1.68
3.62	5.4	10	110	0.666	0.864	6.1	0.23	0.35	1.64
3.68	5.6	3	27	0.554	0.629	5.4	0.13	0.41	1.88
3.51	6.7	5	30	0.648	0.742	5.9	0.20	0.96	1.95
3.50	7.5	24	146	0.306	0.309	6.7	0.28	1.70	1.12