

# 平成 28 年度山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

長沼孝多・小嶋匡人・中山忠博・恩田匠

## Results of Sensory Evaluation and Chemical Analysis of Wines

### Presented to Yamanashi Wine Exhibition 2016

Kota NAGANUMA, Masato KOJIMA, Tadahiro NAKAYAMA and Takumi ONDA

#### 要 約

平成 28 年度の山梨県ワイン鑑評会には、県内ワイナリー53 社から 85 点のワイン（白ワイン 52 点、赤ワイン 31 点およびロゼワイン 2 点）が出品された。本鑑評会における出品ワインの化学分析と各審査員の官能審査の集計を行った。白ワインは、甲州を原料としたワインが出品され、多くが辛口タイプであった。赤ワインでは、マスカット・ベリーA を原料としたワインが多かった。官能審査の結果は、全体に良好な評価が得られ、年々の品質向上が認められた。

#### 1. 緒 言

2016 年 4 月 14 日（木）、県・ワインセンター（甲州市）において、山梨県工業技術センター、山梨県ワイン酒造組合および山梨ワイナリー協会の共催により、平成 28 年度山梨県ワイン鑑評会を開催した。

本鑑評会は、県内で製造されたワインについて、官能評価と化学分析を行うことにより、県産ワインの品質や醸造技術の向上、ならびにワイン業界振興を目的として開催されるものである。

本鑑評会における官能審査の集計と、出品ワインの化学成分分析の結果について報告する。

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。

表1 出品酒の内訳

	出品酒
赤ワイン	31
白ワイン	52
ロゼワイン	2
合計	85

#### 2. 実験方法

##### 2-1 出品酒

本鑑評会の出品ワインは、市販価格 2,200 円（税込）以下の、各社における代表的な製品となる国産ブドウを原料としたものを出品対象としている。

平成 28 年度は、53 社から 85 点のワイン（白ワイン 52 点、赤ワイン 31 点、ロゼワイン 2 点）が出品された。

##### 2-2 審査方法

官能審査には、東京国税局鑑定官室、山梨大学、ワイン酒造組合、山梨ワイナリー協会、葡萄酒技術研究会からの専門家および当センター職員を含む、12 名の審査員によって行われた。評点は、色調（清澄度）・味・香りを総合的に評価して、5 点法（1:秀, 2:優, 3:良, 4:可, 5:不可）により採点し、各審査員の平均点により、4

表2 原料ブドウの略号

白・ロゼワイン		赤・ロゼワイン	
K	甲州	Me	メルロー
Ch	シャルドネ	PeV	プティ・ヴェルド
De	デラウェア	MA	マスカット・ベリーA
		KaN	甲斐ノワール
	赤・ロゼワイン	A	アリカントA
CS	カベルネ・ソーヴィニヨン	BQ	ブラック・クイーン

##### 2-3 化学分析

各出品酒について、比重（S.G.）、アルコール含量（Alc.）、エキス分（Ex.）、遊離亜硫酸（F-SO<sub>2</sub>）、総亜硫酸（T-SO<sub>2</sub>）、pH、総酸（T.A.）、吸光度（O.D. : 430 nm, 530 nm）、液色（Color : L\*a\*b\*）、全フェノール含量（Phe.）、有機酸組成（Cit., Tar., Mal., Suc., Lac., Ace.）を測定<sup>1)</sup>した。

表3 タイプ別平均審査点及び成分値

区分	出品酒	審査点 <sup>1)</sup>	クラス別点数 <sup>2)</sup>				比重	アルコール %vol	エキス g/dL	総酸 <sup>3)</sup> g/L	pH	遊離亜硫酸 mg/L	総亜硫酸 mg/L	全フェノール mg/L <sup>5)</sup>
			A	B	C	D								
赤ワイン	31	2.9	0	22	8	1	0.994	12.2	2.67	5.7	3.75	25	83	1477
白ワイン	52	2.8	1	38	13	0	0.993	12.2	2.54	6.0	3.26	25	90	310
ロゼワイン	2	2.8	0	1	1	0	0.997	11.5	3.27	6.6	3.40	5	41	211
合計/総平均	85	2.8	1	61	22	1	0.993	12.2	2.61	5.9	3.44	24	86	733

区分	色調 <sup>1)</sup>		液色(L*a*b*表色系)			クエン酸 g/L	酒石酸 g/L	リンゴ酸 g/L	コハク酸 g/L	乳酸 g/L	酢酸 g/L
	430 nm	530 nm	L*	a*	b*						
赤ワイン	0.336	0.436	33.4	58.3	33.1	0.6	1.0	0.7	0.9	1.8	0.4
白ワイン	0.042	0.012	99.2	-0.3	3.7	0.9	1.7	1.7	0.5	0.1	0.1
ロゼワイン	0.166	0.202	89.8	13.8	5.5	0.5	1.2	1.4	1.2	1.5	0.0
合計/総平均	0.152	0.171	75.0	21.4	14.5	0.8	1.4	1.3	0.7	0.8	0.2

1) 評価：1(秀)、2(優)、3(良)、4(可)、4(不可)、2) ランク：A≦2.0、2.0<B≦3.0、3.0<C≦4.0、4.0<D≦5.0

3) 総酸：酒石酸として、4) 赤ワインは5倍希釈、5) 没食子酸として

### 3. 結果および考察

#### 3-1 出品概況

出品数は85点と、前年度よりも5点少なかった。出品酒のカテゴリー別の数を表1に、出品されたワインの原料品種とその略号を表2に示した。

白ワインでは52点の出品があり、甲州を100%原料としたものが46点あり、例年同様に甲州ワインが主体の出品構成であった。

白ワインの個別の醸造方法としては、シュール・リー製法によるもの6点、樽を用いたもの2点、低温発酵したもの1点、スキンコンタクト1点などが含まれた。

赤ワインは、31点の出品があり、うち16点がマスカット・ベリーA100%のものであった。

赤ワインの個別の醸造方法としては、樽を用いたもの4点、コールドマセレーションしたもの1点、酸化防止剤無添加1点が含まれた。

ロゼワインは、2点出品された。

なお、図表には示さないが、例年どおり、ほとんどの出品ワインは、本県産のブドウを原料として用いた。

#### 3-2 審査結果および分析結果

カテゴリー別の出品ワインの各種成分の平均値を表3に、各出品酒それぞれの化学分析値を表4に、官能審査の結果を表5に示した。白ワインは、例年同様辛口タイプが主流となっていた。

官能審査の結果は、Aランクが1点(1.2%)、Bランクが61点(71.8%)と、例年同様比較的高品質であった。

一方で、評点が低いワインは、酸化劣化あるいは汚染微生物の影響による劣化、香味の不調和が指摘された。なお、硫黄臭や異臭を指摘された、Dランクのものが1点あった。

### 参考文献

- 1) 飯野修一，小松正和，中山忠博：山梨県工業技術センター研究報告，No.21，pp.137-141（2007）

品番	品種 (比率の多い順)	年度	S.G.	ALC %vol	EX g/dL	F-SO <sub>2</sub> mg/L	T-SO <sub>2</sub> mg/L	pH	TA g/L	O.D. nm			Color (L*a*b*)			Phe. mg/L	Cit. g/L	Tar. g/L	Mal. g/L	Suc. g/L	Lac. g/L	Ace. g/L
										430 nm	530 nm	L*	a*	b*								
1	K	2015	0.988	12.9	1.45	14	76	3.32	5.2	0.027	0.006	99.5	-0.3	2.5	281	0.7	1.5	1.7	0.4	0.0	0.2	
2	K	2014	0.990	11.9	1.61	11	61	3.28	6.1	0.052	0.021	98.6	0.3	4.3	473	0.8	1.7	1.5	0.5	0.3	0.0	
3	K	2015	0.990	11.9	1.66	21	82	3.26	5.3	0.036	0.010	99.3	-0.4	3.0	197	0.8	1.6	1.5	0.3	0.0	0.2	
4	K	2014	0.991	11.6	1.90	21	79	3.39	5.8	0.068	0.021	98.5	-0.4	5.8	442	0.9	2.0	2.0	0.5	0.0	0.0	
5	K, De, Ch	2014	0.990	12.5	1.90	13	71	3.42	5.6	0.051	0.020	98.7	0.0	3.8	263	1.0	1.4	2.1	0.5	0.0	0.2	
6	K	2015	0.991	12.6	2.13	42	128	3.64	4.1	0.061	0.022	98.7	0.1	5.0	744	0.9	1.1	1.2	0.5	0.0	0.0	
7	K	NV	0.990	12.9	1.87	29	90	3.24	6.1	0.024	0.008	99.5	0.0	1.8	214	1.3	1.4	1.5	0.4	0.4	0.0	
8	K	2015	0.990	13.3	2.03	10	53	3.16	7.5	0.085	0.037	97.5	0.4	7.0	424	0.7	2.2	2.5	0.9	0.3	0.0	
9	K	2014	0.990	12.2	1.82	11	69	3.32	5.7	0.050	0.016	99.0	-0.3	4.3	412	0.8	1.8	1.1	0.5	0.7	0.4	
10	K	2015	0.990	11.4	1.51	6	24	3.18	5.5	0.044	0.015	98.3	-0.1	4.7	272	0.5	1.3	1.7	0.5	0.0	0.0	
11	K	2014	0.990	12.5	1.69	24	48	3.32	5.6	0.033	0.005	99.6	-0.6	2.9	182	0.9	2.2	1.2	0.4	0.5	0.0	
12	K	2015	0.991	12.6	2.05	14	96	3.13	6.7	0.026	0.009	99.4	0.1	1.9	180	1.0	2.3	2.0	0.5	0.0	0.3	
13	K	2015	0.992	11.9	2.03	32	91	3.23	6.2	0.029	0.010	99.4	0.0	2.3	262	0.7	1.9	1.9	0.6	0.0	0.0	
14	K	2015	0.993	10.9	2.00	19	57	3.17	7.5	0.027	0.010	99.4	0.1	2.1	243	1.5	1.2	3.0	0.4	0.0	0.0	
15	K, De	2014.2	0.992	12.8	2.39	8	62	3.30	5.3	0.049	0.011	99.3	-0.6	4.6	306	1.1	1.3	1.5	0.5	0.0	0.0	
16	K	2015	0.989	13.2	1.74	50	119	3.33	5.9	0.042	0.012	99.2	-0.3	3.5	326	0.6	1.7	1.6	0.7	0.0	0.0	
17	K	2015	0.990	12.8	1.92	22	73	3.38	4.7	0.024	0.003	99.8	-0.5	2.1	127	0.8	1.5	0.8	0.4	0.7	0.0	
18	K	2015	0.991	12.8	2.29	72	160	3.28	5.7	0.038	0.010	99.4	-0.3	3.3	418	0.5	1.4	1.5	0.8	0.2	0.0	
19	K	2014	0.991	12.1	2.06	7	47	3.26	6.7	0.035	0.007	99.6	-0.6	3.0	183	1.4	2.1	1.9	0.4	0.0	0.3	
20	K	2014	0.992	11.9	2.06	8	53	3.20	6.2	0.036	0.008	99.5	-0.6	3.0	196	0.9	2.1	1.5	0.3	0.0	0.5	
21	K	NV	0.992	12.2	2.21	6	65	3.10	6.8	0.022	0.004	99.7	-0.3	1.9	134	1.3	1.7	2.3	0.2	0.0	0.4	
22	K	2015	0.991	12.0	1.85	11	93	3.37	5.8	0.036	0.014	99.1	0.1	3.0	260	0.9	1.7	1.8	0.4	0.3	0.5	
23	K	2014	0.990	12.7	1.95	18	54	3.33	5.9	0.087	0.027	98.3	-0.5	7.6	499	0.9	1.7	1.3	0.7	0.2	0.2	
24	K	2014	0.990	12.0	1.64	28	68	3.34	4.7	0.042	0.011	99.3	-0.4	3.8	375	0.7	1.2	0.9	0.3	0.7	0.5	
25	K	2015	0.990	12.9	1.90	26	90	3.34	5.3	0.018	0.006	99.7	0.0	1.4	163	0.7	1.7	2.0	0.3	0.0	0.0	
26	K	2015	0.993	12.1	2.58	43	95	3.35	5.4	0.034	0.009	99.5	-0.4	2.9	230	0.7	1.9	1.6	0.7	0.0	0.0	
27	K	2015	0.992	11.9	2.11	6	75	2.99	7.2	0.021	0.005	99.7	-0.3	2.0	149	1.5	2.7	1.6	0.0	0.0	0.2	
28	K	2015	0.992	12.1	2.11	19	93	3.04	6.4	0.027	0.006	99.6	-0.3	2.5	242	0.7	1.8	1.6	0.4	0.2	0.3	
29	K	2015	0.991	13.1	2.34	26	162	3.42	5.5	0.034	0.011	99.4	-0.2	2.9	464	0.9	1.2	1.4	0.8	0.0	0.3	
30	K	2014	0.998	10.5	3.23	18	72	2.98	7.9	0.021	0.004	99.7	-0.3	2.0	164	1.0	2.7	2.3	0.0	0.0	0.0	
31	K	2015	0.989	12.3	1.51	35	95	3.12	6.3	0.023	0.007	99.6	-0.1	2.0	295	1.0	1.4	1.9	0.2	0.0	0.0	
32	K	2015	0.991	12.5	2.06	23	69	3.40	5.2	0.044	0.012	99.2	-0.3	4.0	294	0.8	1.7	1.3	0.5	0.0	0.0	
33	Ch	2014	0.991	12.9	2.21	18	136	3.66	6.0	0.070	0.012	99.1	-1.2	5.8	346	1.3	1.0	3.2	0.2	0.0	0.3	
34	De	2015	0.991	13.6	2.26	26	117	3.46	6.0	0.055	0.014	99.0	-0.6	5.0	391	0.6	1.7	1.6	0.6	0.2	0.0	
35	K	2014	0.990	12.5	1.93	18	64	3.39	5.7	0.084	0.021	98.7	-1.1	6.7	271	0.7	2.1	1.3	0.2	0.5	0.0	
36	K	2015	0.991	12.8	2.13	42	144	3.29	6.0	0.036	0.009	99.4	-0.3	3.3	355	1.0	1.9	1.3	0.5	0.0	0.4	
37	K	2009	0.992	12.7	2.34	3	72	2.57	5.8	0.140	0.028	98.1	-2.0	14.2	401	0.5	1.4	0.9	0.3	0.0	0.0	
38	K	2015	0.993	12.6	2.58	38	105	3.32	5.5	0.036	0.010	99.4	-0.3	3.4	431	1.4	1.5	1.3	0.5	0.0	0.0	
39	K	2015	0.991	12.6	2.08	29	81	3.31	6.5	0.045	0.013	99.1	-0.3	4.0	340	1.1	2.1	1.1	0.7	0.2	0.5	
40	K	2015	0.991	13.2	2.19	35	134	3.26	6.2	0.028	0.005	99.6	-0.4	2.8	407	0.7	1.3	2.1	0.6	0.0	0.0	
41	K	2015	0.992	12.1	2.19	46	132	3.38	6.2	0.040	0.017	98.7	0.6	2.8	376	0.9	1.5	1.6	0.4	0.1	0.2	
42	K	2015	0.996	12.0	3.25	21	91	3.21	7.5	0.042	0.013	99.3	-0.2	3.7	436	0.7	2.7	2.7	0.3	0.0	0.2	
43	K	2015	0.990	13.4	2.13	60	120	3.52	4.1	0.025	0.007	99.6	-0.1	2.0	292	0.8	1.2	1.1	0.5	0.0	0.3	
44	De	2015	0.994	11.9	2.71	22	94	3.02	7.7	0.036	0.010	99.5	-0.3	3.1	284	0.9	2.3	2.4	0.6	0.1	0.0	
45	K	2015	1.000	11.6	4.06	24	118	3.30	4.9	0.031	0.010	99.6	0.0	2.7	274	0.4	1.2	1.4	0.5	0.0	0.2	
46	K	2015	0.999	12.2	4.08	2	31	3.08	7.3	0.046	0.015	99.1	-0.2	3.7	183	0.8	1.9	2.3	0.6	0.0	0.3	
47	K	2015	0.999	12.1	4.03	22	94	3.17	6.5	0.033	0.008	99.6	-0.4	3.2	348	0.6	1.6	2.1	0.7	0.0	0.2	
48	K	2015	1.003	11.6	4.89	42	130	3.28	5.6	0.036	0.008	99.6	-0.5	3.4	429	0.6	1.8	1.4	0.8	0.0	0.0	
49	K	2015	0.999	11.9	3.85	34	117	3.14	5.7	0.073	0.023	98.7	-0.4	6.5	511	0.7	1.7	1.3	0.6	0.0	0.1	
50	K	2015	1.005	12.0	5.62	59	155	3.31	4.7	0.032	0.008	99.7	-0.4	2.9	265	0.7	1.2	1.7	0.5	0.0	0.0	
51	K	2015	1.014	9.3	7.13	29	69	3.19	5.8	0.025	0.007	99.7	-0.2	2.1	151	0.8	1.5	2.0	0.5	0.0	0.0	
52	De	2015	1.012	10.3	6.89	19	115	3.03	8.2	0.036	0.013	99.3	0.0	3.1	217	0.6	1.9	3.4	0.4	0.0	0.3	
61	MA	2015	0.992	12.5	2.42	0	2	3.90	5.6	0.354	0.332	35.7	52.7	39.3	952	0.5	0.8	0.0	0.7	2.8	1.0	
62	MA	2015	0.993	12.1	2.47	21	39	3.90	5.0	0.274	0.353	32.5	58.9	26.4	1773	0.5	0.8	0.0	0.9	2.7	0.4	
63	MA, K, その他	2014	0.993	11.7	2.37	37	117	3.67	5.5	0.302	0.403	33.1	61.4	31.4	1211	0.6	0.8	0.4	0.8	2.5	0.4	
64	MA	2015	0.994	12.1	2.65	34	76	3.74	6.2	0.210	0.299	43.3	63.5	24.6	1002	1.1	0.9	2.5	0.9	0.0	0.2	
65	MA	2013	0.994	11.4	2.55	27	83	3.79	5.4	0.364	0.450	27.6	58.6	35.9	1346	0.5	1.0	0.2	1.1	2.2	0.5	
66	MA, A	2015	0.992	12.7	2.50	24	107	3.93	4.9	0.218	0.259	45.6	55.3	25.6	1094	0.3	1.0	0.0	1.3	2.2	0.4	
67	MA	NV	0.993	11.7	2.26	26	80	3.73	5.2	0.265	0.284	42.7	58.1	36.5	1159	0.5	0.8	0.0	0.8	2.7	0.4	
68	BQ, KaN, その他	2015	0.992	11.8	2.24	34	63	3.48	6.0	0.269	0.462	33.7	65.9	31.4	1569	0.4	1.4	0.2	1.0	1.4	0.7	
69	MA	2015	0.994	12.9	2.94	32	93	3.64	7.7	0.338	0.508	26.2	58.8	35.9	1256	0.8	1.1	2.7	1.3	0.3	0.3	
70	Me	2014	0.993	12.2	2.60	14	56	3.80	5.0	0.553	0.622	22.7	54.4	35.8	1829	0.9	1.1	0.0	1.0	1.6	0.4	
71	MA	2015	0.992	12.4	2.34	22	40	3.83	5.0	0.238	0.356	36.2	61.9	23.9	1267	0.3	0.7	0.0	1.3	2.6	0.4	
72	CS, Me	NV	0.994	12.4	2.84	34	103	3.72	5.6	0.466	0.556	26.6	58.9	40.9	2479	0.7	0.8	0.6	1.0	1.8	0.3	
73	MA	2014	0.993	12																		

表5 出品酒の官能評価

品番	評点	ランク	標準偏差	コメント
1	2.8	B	0.69	色香等：色調淡い，4VG，やや4VG，フェノレ，ややフェノレ，甘い香り，フルーティ，かんきつ 味 他：渋味2，酸味良好，軽い酸味，酸不快，苦味，味すっきり，甲州らしい，フラット，酸化劣化，雑味，ややフラット，ニュートラル，うすい，きれい，バランス良好
2	3.3	C	0.60	色香等：着色，やや着色，ややピンク色，色調にごり，樽香，酸化臭，フェノレ，やや青臭い，ややフェノール，ややかび臭，汗 味 他：やや酸化2，やや酸味うく，やや苦味，加熱劣化，ニュートラル，おとなしい，ややフラット，厚みあり
3	2.4	B	1.19	色香等：色調淡い，エステル，香り華やか，香りクリーン，グレープフルーツ，桃，かんきつ，フェノレ 味 他：旨味2，バランス良好2，酸味，酸味フレッシュ，やや酸味うく，渋味，きれいにまとまる，フレッシュ，きれい，やや若い，香味単調，おとなしい，果実味程よい，味バランス良好
4	2.9	B	0.64	色香等：やや熟成した色，やや着色，やや褐色，やや熟成した香り，ソトロン，香りボリュームあり，ココナッツ，バニラ，フェノレ，汗 味 他：酸味強い，やや酸味強い，酸味，酸味程よい，酸味残る，旨味，やや酸化，フラット，やや熟成した味，発泡あり，きれい，ドライ，バランス良好
5	2.6	B	0.76	色香等：色調淡い，甘臭2，エステル，やや青っぽい，ややムレ香，レモン香，ライム 味 他：バランス良好2，酸味シャープ，旨味，ややフラット，きれいにまとまる，フレッシュ，ニュートラル，ドライ，複雑，味わい良好，味薄い
6	3.2	C	0.90	色香等：着色2，やや着色，やや褐色2，香りフレッシュ，やや4VG，甘い香り，えぐい香り，果皮臭，樽香，バニラ香，フェノレ，ライム 味 他：渋味強い，やや渋味，やや甘味うく，苦味，酸化劣化，やや酸化的，味軽い，果皮の風味あり，香味単調，おとなしい，深みあり，果実味，熟成感
7	2.5	B	0.65	色香等：色調淡い，揮発酸，やや揮発酸，やや香り重い，ジアセチル，高級アルコール，華やかな香り，香りボリュームあり，フルーティ 味 他：酸味良好，酸バランス良好，酸味，やや酸味うく，フレッシュ，ニュートラル，バランス良好，余韻あり，味良好
8	3.6	C	0.76	色香等：着色，ピンキング，やや褐色，やや色調濃い，ややカビ臭，酢酸エチル，アセトアルデヒド，エタノール臭，やや酸化臭，果実香弱い，フェノレ 味 他：苦味2，渋味2，酸味，酸味うく，酸味シャープ，酸味渋味強い，やや酸化的，ドライタイプ，良好，ややフラット，単調
9	2.7	B	0.62	色香等：色調淡い，やや褐変，ソトロン，香りおだやか，シトラス，桃，エステル 味 他：味良好2，酸化，やや酸化，やや渋味，苦味，旨味，やや老ね，うすい，バランス良好，果実味まろやか，軽やか
10	2.6	B	0.95	色香等：やや褐変，着色，甘臭2，グレープフルーツ，かんきつ 味 他：酸味2，酸味シャープ，やや酸味うく，酸味フレッシュ，やや塩味，苦味，やや渋味，うすい，やや味うすい，すっきり，ニュートラル，味わい良好，果実味
11	2.6	B	0.76	色香等：色調淡い，エステル，甘い香り，フェノール，品種香感じない，かんきつ系，バニラ 味 他：苦味2，苦味良好，旨味，酸強い，ドライタイプ，やや味薄い，味あり，きれいにまとまる，味バランス良い，香味ニュートラル，厚みあり，樽バランス良好，深みあり
12	2.0	A	0.71	色香等：色調淡い，かんきつ系，やや青い香り，香りの強さが程よい，エステル 味 他：バランス良好3，酸味良好3，酸シャープ，渋味2，苦味2，さわやかな酸味と苦味，ニュートラル，すっきり，味わいきれい，炭酸ガス，厚み
13	2.3	B	0.60	色香等：色調淡い，エステル2，やや青臭，青さ，香り良好，華やか，3MH系，レモン，ややフェノレ 味 他：酸バランス良好2，酸味，酸味うく，酸まろやか，苦渋味，渋味，旨味，まとまりあり，厚みあり，フレッシュ，香味きれい，ボリューム，シャープ，キレ，すっきり
14	2.9	B	0.76	色香等：色調薄い2，かんきつ系，エステル，甘い香り，香りもう少しほしい，シトラス，青さ 味 他：酸味強い2，酸味，酸キレ，やや酸味渋味荒い，キレ良い，ブドウの香味しっかり，亜硫酸，味わい伸びあり，水っぽい，昔の甲州らしい，ややフラット，果実味乏しい
15	3.5	C	1.12	色香等：色調良好，ソトロン2，アセトアルデヒド，フェノレ，プラム，有機溶媒，香ばしい，ややムレ香，酸化臭 味 他：酸化3，老ね2，加熱劣化，甘味酸味バランス良好，渋味，香味おもしろい，バランス悪い，だれる，ふくよか，残糖感
16	3.3	C	1.01	色香等：色調淡い，還元臭3，S系の香り3，ゴム臭，硫黄臭，劣化臭，香り悪い，メルカプト臭，フェノレ 味 他：フラット，汚い，刺激，フルーティ，うすい，味わい良好，バランス悪

17	2.3	B	0.83	色香等：色調きれい、色調ややにごり、香り華やか、甘い香り、グレープフルーツ 味 他：バランス良好2、酸味しっかり、酸味まろやか、酸うすい、甘味、やや甘味、やや甘味うく、甘味酸味バランス良好、渋味、渋味心地よい、やや味薄い、無難、まとまりあり、軽やか、香味フルーティ、ボリューム、味わい良好、クリーン、厚み、皮味
18	2.8	B	0.80	色香等：やや褐変、色調淡い、かんきつ2、3MH、ゴム臭、酢酸エチル、甘い香り、ややカビ臭、ややS系の香り、フェノレ 味 他：亜硫酸2、やや苦渋味強い2、やや苦味、酸味キレあり、酸味良好、やや甘味、やや酸化、若々しい香味、香味フルーティ、味わいバランス良好
19	2.6	B	0.95	色香等：色調淡い、3MH、ゴム臭、不快臭、揮発酸、強いピラジン、ココナッツ、かんきつ 味 他：フルーティ2、酸味うく2、酸味しっかり、酸味バランス良好、渋味、苦味、旨味、味まとまる、ややフラット、やや酸化、バランス良好、香味良好、シャープ、樽、亜硫酸、味良好
20	2.8	B	0.92	色香等：色調淡い、色調にごり、やや青臭い、テルペン、フェノール、香り弱い、かんきつ、ややアセトアルデヒド 味 他：バランス良好2、酸味、酸味しっかり、酸弱い、酸バランス良好、甘いニュアンスでまとまる、やや甘味うく、苦味、旨味、少し熟成感、味良好、フルーティ、余韻あり、深みあり、クリーン、厚み、樽
21	2.7	B	0.94	色香等：色調薄い、やや青臭い、ややフラット、酢酸エチル、アセトアルデヒド、ふくよか、エステル、ライム、レモン 味 他：無難2、苦味2、酸味良好、酸味うく、酸味やや荒い、ややフラット、酸化劣化、バランス良好、水っぽい、うすい、ややフラット、余韻あり、果実味良好
22	2.3	B	0.75	色香等：着色、やや着色、甘い香り、グレープフルーツ、ライム、レモン、ピンキング2 味 他：バランス良好2、酸味バランス良好2、酸味強い、酸まろやか、渋味、苦味、やや甘味うく、やや酸化、フルーティ、おとなしい、香味良好、シャープ、炭酸ガス
23	3.6	C	0.86	色香等：褐変、色調やや濃い、色調にごり、香りクセ、コゲ臭、汚染（ジアセチル）、ソトロン、加熱劣化臭、くさい、オフフレーバー、汗 味 他：酸化3、やや酸化、加熱劣化、老ね、苦味、苦味うく、渋味、酸少ない、味わい豊か、キレ悪い、乳酸菌、味良好
24	3.1	C	0.64	色香等：褐変、燻製臭、揮発酸、アセトアルデヒド、フェノレ、ソトロン、やや酢酸、やや香り重い、バニラ、バター、梅、かんきつ 味 他：やや酸化2、やや老ね、加熱劣化、酸味2、苦味2、やや苦渋味、旨味、品種の味わい少ない、味わい豊か、まろやか
25	2.1	B	0.49	色香等：色調薄い、香り華やか、香り良好、エステル、甘い香り、樽香、レモン、もも、かんきつ 味 他：フルーティ3、酸味、酸穏やか、やや甘味うく、きれいにまとまる、フレッシュ、ややガス、キレあり、樽風味がない、深みあり、香味良好、バランス良好、味良好
26	2.5	B	0.76	色香等：色調淡い、やや青臭い、昔の甲州香、やや草、青リンゴ、もも、かんきつ 味 他：フルーティ3、やや酸化3、バランス良好2、酸乏しい2、甘味、甘味うく、やや甘口、従来型
27	2.3	B	0.62	色香等：色調淡い、エステル2、香り良好、甘い香り、ややアルデヒド、グレープフルーツ、ライム、かぼす 味 他：きれい3、果実味あり2、酸味シャープ2、酸味良好、やや酸味うく、やや酸味強い、酸まろやか、酸ボリュームあり、やや甘味うく、良好、無難、すっきり、バランス良好、力強い、ガス
28	2.9	B	0.64	色香等：色調淡い、3MH、かんきつ香、ややゴム臭、酸化臭、やや還元臭、香り乏しい、ややS系の香り、フォクシー、汗、揮発酸 味 他：フルーティ2、やや味重い2、苦味荒い、酸味しっかり、渋味、雑味、刺激、味わい良好、ボリュームあり、乳酸菌
29	3.0	B	0.91	色香等：色調淡い、やや青臭い、香り良好、酢酸エチル、酵母、汗、かんきつ 味 他：酸化、やや酸化、渋味2、苦味、味良好、きれいにまとまる、香味単調、ややえぐ味、味わいフラット、バランス悪
30	3.4	C	0.95	色香等：色調薄い、ソトロン、やや硫黄臭、硫黄系臭、果実香乏しい、洋なし、バター、乳酸菌 味 他：酸化、加熱劣化、酸味うく、やや酸味うく、酸味荒い、酸きつい、酸乏しい、酸バランス悪い、渋味、苦味、味わい単調、味わいうすい、チーズ、乳酸菌
31	2.7	B	0.75	色香等：色調薄い、エステル2、香り華やか、テルペン、リーフ香、ややアルデヒド、ややフェノール、甘い香り、薬品臭、かりん、香りバランス弱い、もも 味 他：樽香味良好2、果実味あり2、厚み2、ややフラット2、酸まろやか、酸味強い、酸味シャープ、やや甘味、旨味、渋味、良好、無難、リッチ、バランス良好、薬品、フルーティ、味わいうすい
32	2.6	B	0.49	色香等：やや褐色、酢酸エチル、品種香乏しい、レモン、フェノレ、かんきつ 味 他：やや酸化2、酸味しっかり、酸味やや弱い、酸まろやか、旨味あり、果皮の風味、雑味、熟成感、味わいきれい、余韻あり、落ちついた味わい、味良好

33	2.6	B	1.04	色香等：色調良好2, 樽香3, 3MH, かんきつ香, 甘い香り, 香り良好, バター, バニラ 味 他：樽強い3, 樽香味良好, 旨味, 旨味なし, 味軽い, フレッシュ感, 味ソフト, 深みあり
34	2.8	B	0.69	色香等：色調きれい, デラ臭, 品種香くどい(3MH), 甘い香り, 品種香強い, 果実香きれい, トロピカル, ライム, りんご 味 他：フルーティ4, 甘味, 旨味, 苦味, 苦味うく, 味重い, 無難, バランス悪い, ドライ
35	2.7	B	1.03	色香等：色調良好, ソトロン, フェノレ, バター, かんきつ 味 他：良好2, 酸化2, やや酸化, 老ね, 渋味2, 酸味良好, ドライタイプ, フラット, 香味フルーティ, 味わい豊か, バランス良好, バター, ガス
36	2.8	B	0.72	色香等：色調淡い, 甘い香り, ピラジン, ややS臭, バニラ, 汗, かんきつ 味 他：酸バランス良好, 酸味弱い, 酸やや荒い, 酸味うく, 苦味, 味薄い, バランス良い, まとまる, 無難, 香味おとなしい, きれい, 味良好
37	3.8	C	0.90	色香等：色調濃い2, 色調酸化, 熟成進んだ色, 焦げ感, 熟成香, 脂肪酸, 熟成進んだ香り, ソトロン, エタノール臭, 酸化的熟成香, 酢酸エチル, 酸化臭, かりん 味 他：酸化5, 老ね, 苦味3, 酸味, シェリータイプ, 長期貯蔵酒として良い, ベっこう飴
38	2.8	B	0.92	色香等：色調淡い, 香り良好, 甘い香り, 茎臭, 薬品臭, やや還元的, シトラス, かんきつ, フェノレ 味 他：バランス良い2, 酸乏しい2, 甘味, 甘系, やや甘口, 塩味, 渋味, やや苦味, やや味薄いも良好, フレッシュ, 香味単調, バランス悪い
39	2.8	B	0.69	色香等：色調淡い, 動物, ややアルデヒド, 茎臭, やや還元的, 青さ, アルコール臭, 汗, かぼす 味 他：酸味強い2, やや酸強い, 酸しつこい, 苦味強い, 渋味, 酸化, やや酸化, やや味薄い, ややフラット感, ニュートラル
40	2.8	B	0.72	色香等：色調淡い, 香り華やか, 揮発酸, ややアルデヒド, 青臭い, 青さ, 香りおとなしい, レモン, もも, エステル 味 他：酸味渋味やや荒い, 苦味, 渋味, 無難, バランス良い, きれいにまとまる, 味あり, ややえぐ味, ボリューム感あり
41	2.3	B	0.94	色香等：色調淡い, 3MH, ややゴム臭, 香り重いもまとまる, 青っぽい香り, やや茎臭, グレープフルーツ, もも, かんきつ 味 他：果実味あり2, 酸味しっかり, 酸味シャープ, 酸味渋味はつきり, 香味バランス良い, すっきり, ややガス, 味良好, ガス, フレッシュ
42	2.1	B	0.76	色香等：色調淡い, やや青っぽい香り, ややアルデヒド, グレープフルーツ, かんきつ 味 他：フルーティ3, バランス良好2, 酸味2, 酸味シャープ, 酸味やや重い, 旨味, やや苦味, やや甘口, 甲州らしい, まとまりあり, 厚みあり, 香味良好, ややガス
43	3.4	C	0.76	色香等：色調淡い, やや茎臭, くんせい臭, 甘い香り, エステル, 薬品臭 味 他：甘味2, 甘味うく2, 飲みやすい甘さ, 酸乏しい2, 旨味, 渋味, フラット, えぐ味, ニュートラル, バランス悪い, 果実味豊か, のっぺり
44	2.6	B	1.19	色香等：品種香2, ややろ過クセ, 香り良好, ややカビ臭, 青草, 人工的, 焼きリンゴ, ライム, レモン 味 他：果実味あり2, 酸味2, 酸味やや重い, 甘味酸味バランス良好, やや甘味, 旨味, 炭酸ガス, フレッシュ
45	3.2	C	0.80	色香等：色調淡い, ややアルデヒド, 香り乏しい, バニラ, かんきつ, みかん 味 他：甘味うく3, やや甘味うく, 甘味, 飲みやすい甘さ, やや甘口, 酸弱い2, 酸やや弱い, フラット, 果実感あり, 残糖, ガス
46	3.5	C	1.12	色香等：褐変, やや香りクセ, 微生物汚染, やや酸化臭, 臭い, 異臭(不潔臭), 香りなし, やや微生物的な香り, 還元臭, ライム, うめ 味 他：酸化, やや酸化, 老ね, 酸味, 酸強い, 渋味, やや甘口, 汚い, 味バランス良好, 無難, バランス悪, 炭酸ガス
47	2.7	B	0.47	色香等：色調にごり, 酢酸エチル, 土っぽい, やや臭い, 香りおとなしい, レモン, プラム, うめ, フェノレ 味 他：甘味, やや甘味, やや甘口, やや甘味うく, 甘酸味しっかり, 甘味以外フラット, 酸味, 旨味, 味わいあり, フラット, 香味良好, 果実味多い
48	2.7	B	0.75	色香等：香り良好, 香りおとなしい, レモン, プラム, かんきつ, フェノレ 味 他：やや甘味うく2, 甘味うく, 甘味ほどよい, 甘味強い, やや甘口, 残糖, 渋味, 甘味酸味バランス良好, 酸乏しい, フラット, 味わいしっかり, アルコール感強い

49	3.8	C	0.90	色香等：着色，酸化臭2，フェノレ2，アルデヒド，香水，薬品，やや雑臭（紙臭あるいはカビ臭），カビ臭，うめ 味他：酸化3，老ね2，苦味2，渋味2，やや甘口，酸化劣化，バランス悪，熟成
50	2.5	B	0.76	色香等：色調淡い，エステル，甘い香り，溶剤，洋なし，青リンゴ，プラム 味他：フルーティ2，甘味3，甘味うく，甘口，やや甘口，酸乏しい，やや酸乏しい，渋味，旨味，甘味酸味バランス良好，味まとまりあり，フラット，クリーン，きれい
51	2.7	B	0.62	色香等：色調淡い，パンのような香ばしさ，やや酸化臭，エステル，マスカット 味他：バランス良好2，甘口2，甘味浮く，甘味少ない，酸味シャープ，酸味少ない，甘味以外ややフラット，バランス良好，ガス圧高い，泡良好，フルーティ，きれい，ガス
52	2.5	B	0.76	色香等：やや酸化臭，シトラス，マスカット 味他：果実味良好3，バランス悪い2，甘味強い，甘味うく，酸味うく，酸味強い，酸バランス良好，甘味酸味バランス良好，フラット，残糖感，味多い
61	3.8	C	0.72	色香等：揮発酸，紙かフィルターのような臭い，カビのような臭い，草臭，茎臭，雑巾臭，ブルーネ，やや茎臭，青臭い，ざくろ，うめ，しそ 味他：酸化2，加熱劣化，焦げ，老ね，酸味，酸味うく，やや酸味うく，渋味多い，苦味，味わい無難
62	2.8	B	0.69	色香等：ソトロン，揮発酸，イチゴ，ラズベリー，クランベリー 味他：やや味薄い，バランス良好，まとまる，やや青っぽい香味，香味豊か，えぐ味浮く，果実味少ない
63	2.8	B	0.55	色香等：品種香ややくどいまとまる，甘い香り，香りおだやか，ブラックチェリー，ラズベリー，クランベリー，やや青い 味他：酸味2，やや酸味うく，苦味，旨味，えぐ味少ない，フルーティ，味わいきれい，クリーン，ややフラット，バランス良好，果実味少ない，味バランス良好
64	2.4	B	0.76	色香等：色調淡い，やや色調うすい，甘い香り2，香り華やか，揮発酸，イチゴ，木イチゴジャム，ざくろ 味他：バランス良好2，果実味あり2，酸味うく，酸味フレッシュ，渋味，味きれい，きれい，ライトタイプ，まとまる，若い，香味フルーティ，ややフラット
65	2.2	B	0.69	色香等：色調濃い2，品種香やや重い，ややアルデヒド，やや揮発酸，茎臭，スマレ，チェリー，しそ，クランベリー 味他：果実味あり4，渋味，旨味あり，酸味，酸味多い，ベリーAらしい，酸化，タンニン，後味すっきり，香味豊か，厚みあり，ボリューム感，イチジク，イチゴ
66	2.8	B	0.55	色香等：色調薄い3，色調淡い，ソトロン，やや果実香，熟成香，わたがし，紅茶，クランベリー 味他：やや苦渋味，苦味，やや苦味，ライトタイプ，タンニン，バランス良好，香味フルーティ，軽快，バランス良好，ややフラット，ライト，タンニン程よい
67	2.8	B	0.83	色香等：ややフェノレ2，やや薬品臭，IBMP，ブラックチェリー，しそ，クランベリー 味他：渋味2，酸味，酸味うく，軽いタイプ，良好，未熟感，熟成感，汚い，果実香味バランス良好，若い
68	2.6	B	0.76	色香等：色調きれい，ややピラジン臭，香りくどい，揮発酸，ジアセチル，IBMP，草臭，果実香強い，青い，しそ，クランベリー 味他：フルーティ2，酸味重い，酸味，やや酸味うく，酸強い，香味きれい，えぐ味
69	4.1	D	0.76	色香等：S臭3，香りクセ，移り香，異臭，樹脂臭，還元臭，紙あるいはフィルター臭，青っぽい香り，酢酸，やや青臭い，茎臭，青臭い，ピネガー，フェノレ，イチゴジャム，しそ，雑巾 味他：酸味うく2，金属，味わい雑，未熟，フラット
70	2.3	B	1.16	色香等：色調濃い，茎臭強い，樽香，土，ややS臭，やや青臭い，青い，ピラジン，カシス 味他：渋味強い2，やや渋味，バランス良好，タンニン良好，熟成感，香味豊か，味わい良好，果実味あり，若い，バランス良好，品種由来
71	3.0	B	0.71	色香等：色調薄い，還元臭4，品種香なし，やや草臭，S臭，イチゴ，汗，クランベリー，カシス 味他：厚みあり2，渋味，渋味強い，味バランス良好，香味豊か，ややフラット，果実味
72	2.8	B	0.80	色香等：色調きれい，ややピラジン臭，IBMP，ピラジン臭，スパイス，カシス 味他：タンニン4，渋味，酸味，酸やや強い，やや酸味うく，苦渋味やや荒い，未熟感，香味きれい，フルーティ，軽快，ややフラット，えぐ味

73	2.4	B	0.76	色香等：色調濃い，IBMP，やや青い2，果実香良好，酢酸エチル，わたがし，ラズベリー 味 他：ベリーAらしい2，フルーティ2，酸味渋味バランス良好，ややフラット，バランス良好，酸化的，タンニン，香味バランス良い
74	3.3	C	0.72	色香等：色調淡い2，色調薄い，やや色調薄い，果実香乏しい，やや酸化臭，ラズベリージャム 味 他：苦味，やや酸味うく，やや味薄い，フラット，未熟感，青っぽい香味，軽快，味わいうすい，クリーン，ややフラット，淡い，タンニンキレあり
75	2.7	B	0.75	色香等：やや香り重い，青さ，揮発酸，イチゴジャム，ラズベリー，カシス 味 他：軽い3，フルーティ2，渋味バランス良好，渋味少ない，酸味うく，やや酸味うく，苦渋味，酸味渋味バランス良好，ややガス，味わいうすい，クリーン，ややフラット，フレッシュ，豊か
76	2.3	B	0.72	色香等：色調良好2，重い香り，ややソトロン，加熱劣化を疑う香り，果実香良好，やや焦げ臭，フローラル，カシス，ざくろ，ラズベリー 味 他：渋味，重厚感，リッチ，香味やさしい，香味良好，果実味，タンニン程よい，厚み
77	3.0	B	0.82	色香等：色調薄い，やや色調薄い，IBMP，焦げ，ピーマン，ややフェノレ，ざくろ，クランベリー 味 他：軽い2，酸味渋味バランス良好，軽いタイプとして良好，フラット，未熟感，香味おとなしい，うすい，ややフラット，タンニンキレ
78	3.2	C	0.90	色香等：色調薄い2，やや色調薄い，キャンディ香強い，ややソトロン，やや加熱劣化を疑う香り，香り乏しい，プレタノ臭，ラズベリー 味 他：やや甘味，渋味，軽いタイプ，味重い，タンニン，香味単調，うすい，味わい良好，果実味あり，乳酸菌
79	3.0	B	0.82	色香等：色調濃い2，ソトロン，揮発酸，ゴムパッキンのな臭い，酢酸エチル，乳酸菌由来，カシス，クランベリー，インク 味 他：フルーティ2，酸味強い，酸味，やや苦渋味，渋味，苦味やや強い，加熱劣化，タンニン，干しぶどう，香味きれい，ボリュームあり，やや若さ
80	2.8	B	0.55	色香等：色調薄い，還元臭，IBMP，やや還元臭，やや揮発酸，香り乏しい，やや茎，ミネラル臭，ラズベリー，クランベリー 味 他：フラット2，酸味，酸味うく，渋味少なめ，エキスあり良好，やや未熟感，タンニン，ややこもった香味，果実味多い
81	2.6	B	0.86	色香等：色調濃い，やや色調薄い，還元臭，やや揮発酸，ややジアセチル，わたがし，イチゴ，ラズベリー，クランベリー 味 他：フルーティ2，酸味うく，酸しつこい，渋味，ベリーAらしい，フレッシュ，良好，ライトタイプ，きれいにまとまる，バランス悪，香味良好，軽やか
82	3.3	C	0.94	色香等：色調良好，青臭い2，ピラジン臭，IBMP，香り重い，やや揮発酸，焦げ臭，ブラックチェリー，カシス，クランベリー 味 他：酢酸菌のような酸味，酸味うく，苦味強い，渋味，旨味なし，未熟感，酸化的，味わいやや濃い，ボディしっかり
83	3.0	B	0.71	色香等：色調良好，やや色調薄い，やや香り重い，IBMP，やや揮発酸，やや青っぽい香り，カビ臭，焦げ臭，やや還元的，S臭，プレタノ臭，クランベリー 味 他：渋味多い，酸味うく，未熟感，厚みあり，若さ，フラット，きれい，後味悪い
84	3.6	C	0.64	色香等：色調淡い2，香り重い，還元臭，S系臭，やや酸化臭，やや還元臭，やや青っぽい香り，テリ悪い，薬品臭，やや草臭，プレタノ臭，汗，ラズベリー 味 他：不潔感，余韻足りない，ノンフィルター，ややフラット，果実感あり，後味悪い，軽やか
85	3.7	C	1.18	色香等：色調きれい，揮発酸2，やや揮発酸2，酢酸エチル3，酸っぱい香り，薬品臭 味 他：酸化2，酸味，甘味，バランス悪，果実味不足
86	3.2	C	0.80	色香等：色調濃い，やや色調薄い，やや揮発酸，酸化臭，揮発酸，ソトロン，ややフェノレ，樽香強い，プレタノ臭，ラズベリー，カシス 味 他：酸味うく2，樽の香味強い，フラット，こもった風味，バランス良好，味わいフラット，軽い，後味悪い
87	2.3	B	0.72	色香等：色調濃い，樽香，やや硫黄臭，ブラックチェリー，カシス，干しプラム 味 他：厚み2，樽香味良好2，フルーティ2，渋味，酸まろやか，良好，無難，リッチ，バランス良好
88	3.2	C	0.55	色香等：色調きれい，還元臭，S系臭，青臭い，やや揮発酸，ややフェノレ，メントール香，ドライフルーツ，アルコール臭，カシスジャム，クランベリー 味 他：フラット2，やや酸味うく，酸おとなしい，酸乏しい，甘味，やや甘味残る，味わいやわらかい，やや酸化，果実味多い



89	3.0	B	0.58	色香等：色調きれい、やや香り重い、揮発酸、青臭い、石けん、甘い果実香、熟成香、スマレ、フローラル 味 他：酸味うく2、酸味、酸味強い、酸味重い、甘ったるい、味なめらか、タンニン、青っぽい香味、香味ニュートラル、フレッシュ、キレ、果実味多い
90	2.5	B	0.96	色香等：色調濃くきれい、酸化臭、ややソトロン、熟成香、S臭、MLF、カシス、干しブドウ 味 他：タンニン3、渋味荒い、渋味、軽いタイプ、バランス良い、厚みあり、まとまる、樽風味良好、きれい、果実味あり、凝集感あり、パワフル、若さ、こってり
91	2.9	B	0.86	色香等：色調良好、品種香重い、やや青臭い、焦げ臭、茎臭、ブラックチェリー、イチゴ、カシス、ジャム 味 他：やや酸化2、酸味強い2、フルーティ2、甘味、やや残糖感、ベリーAらしい、バランス良好
96	3.5	C	0.65	色香等：色調薄い3、ブラッシュカラー（オレンジ）、淡いピンク、薬品のような臭い、酢酸エチル、皮臭、生臭い 味 他：酸味、酸味強い、酸味シャープ、酸味うく、渋味強い、もう少し甘くしても良い、やや酸化、アルコール感、香味単調、ややフラット
97	2.1	B	0.76	色香等：色調きれい、色調きれいなピンク、色調鮮やか、やや果実香、フルーティな香り、フルーティ、青い、わたがし 味 他：フルーティ3、バランス良い3、甘味2、甘く飲みやすい、甘味良好、甘味強い、酸味、まとまる、バランス良好、フレッシュ、シャープ