

平成 31 年度山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

小松正和・佐藤憲亮・恩田匠

Results of Sensory Evaluation and Chemical Analysis of Wines

Presented to Yamanashi Wine Exhibition 2019

Masakazu KOMATSU, Kensuke SATO and Takumi ONDA

要 約

平成 31 年度の山梨県ワイン鑑評会には、県内ワイナリー60 社から 94 点のワイン（白ワイン 59 点、赤ワイン 31 点およびロゼワイン 4 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

2019 年 4 月 16 日（火）、山梨県産業技術センターワイン技術部（甲州市）において、山梨県産業技術センター、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 31 年度山梨県ワイン鑑評会を開催した。なお、会場のリニューアルにより、充実した審査を行うことができた。

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。

2. 実験方法

2-1 出品酒

本鑑評会の出品ワインは、原則的に市販価格 2,200 円（税込）以下の、各社における代表的な製品となる日本ワインを出品対象としている。

平成 31 年度は、60 社から 94 点のワイン（白ワイン 59 点、赤ワイン 31 点、ロゼワイン 4 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 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	59
ロゼワイン	4
合計	94

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	PN	ピノ・ワノール
SB	ソーヴィニヨン・ブラン	KaN	甲斐ノワール
De	デラウェア	AA	ベリー・アlicantA
KaB	甲斐ブラン	Ky	巨峰
NeM	ネオマスカット	BQ	ブラック・クイーン (BQ)
PeM	プティ・マンサン	NeA	ネオアlicantA (NeA)
	赤・ロゼワイン	HN	アルモノワール
MA	マスカット・ベリーA		

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 ($F-SO_2$)、総亜硫酸 ($T-SO_2$)、pH、総酸 (T.A.)、吸光度 (O.D. : 430 nm, 530 nm)、液色 (Color : L*, a*, b*)、全ポリフェノール含量 (Phe.)、有機酸組成 (Cit., Tar., Mal., Suc., Lac., Ace.)を測定した。アルコール含量の分析は、国税庁により酒類の測定方法として合理的かつ正確であると認められている「水蒸気蒸留装置と重量法を組み合わせた振動式密度計によるアルコール分の測定」に変更した。

表3 タイプ別平均審査点及び成分値

区分	出品酒	審査点 ¹⁾	クラス別点数 ²⁾				比重	アルコール %vol	エキス g/dL	総酸 ³⁾ g/L	pH	遊離亜硫酸 mg/L	総亜硫酸 mg/L	全フェノール mg/L ⁵⁾
			A	B	C	D								
赤ワイン	31	3.0	0	19	12	0	0.994	12.2	2.71	5.5	3.77	25	75	1398
白ワイン	59	2.8	1	42	16	0	0.992	12.3	2.27	6.1	3.26	23	82	326
ロゼワイン	4	2.7	0	4	0	0	0.997	11.4	3.33	6.0	3.46	33	144	471
合計/総平均	94	2.9	1	65	28	0	0.993	12.2	2.46	5.9	3.44	24	83	686

区分	色調 ⁴⁾		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	0.308	0.404	38.7	56.2	28.0	0.2	1.6	0.6	1.0	1.9	0.5
白ワイン	0.048	0.013	100.4	-0.5	3.3	0.4	2.3	1.6	0.5	0.3	0.3
ロゼワイン	0.163	0.142	92.9	8.9	7.4	0.4	1.5	2.2	1.0	0.4	0.2
合計/総平均	0.139	0.148	79.8	18.6	11.7	0.3	2.0	1.3	0.7	0.9	0.3

1) 評価：1(秀)、2(優)、3(良)、4(可)、4(不可)、2) ランク：A \leq 2.0, 2.0<B \leq 3.0, 3.0<C \leq 4.0, 4.0<D \leq 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94点と、前年度と同数だった。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59点の出品があり、甲州を100%原料としたものが49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7点、樽を用いたもの2点、低温発酵したもの2点、醸し発酵を行ったもの、二次発酵を行ったもの、炭酸ガスを混入したもの各1点などが含まれた。

赤ワインは、31点の出品があり、うち22点がマスカット・ベリーA 100%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、MC法を用いたもの2点、酸化防止剤無添加のもの1点などが含まれた。

ロゼワインは、4点出品され、うち1点は発泡性を有していた。

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、Bランクが65点(69%)と最も多く、ついでCランクが28点(30%)と続き、概ね良好な品質のワインであった。

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。

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）

表4 出品酒と成分値

品番	品種 (比率の多い順)	年度	S.G.	ALC %vol	EX g/dL	F-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ 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	Ch	2018	0.989	13.4	1.86	27	83	3.35	6.0	0.043	0.011	100.4	-0.5	3.4	571	0.3	2.0	1.4	0.8	0.2	0.3
2	K	2018	0.991	11.9	1.80	26	66	3.31	6.2	0.036	0.012	100.4	-0.1	2.2	413	0.4	2.2	1.3	0.2	0.4	0.3
3	K	2018	0.989	12.6	1.59	32	104	3.40	4.7	0.069	0.020	99.9	-0.4	5.5	460	0.3	1.8	0.9	0.6	0.5	0.3
4	K	2017	0.991	11.0	1.55	8	22	3.35	6.1	0.063	0.021	99.7	-0.1	4.5	366	0.3	2.7	1.1	0.3	0.7	0.2
5	K	2018	0.989	11.9	1.51	29	59	3.27	5.6	0.021	0.002	101.0	-0.4	1.2	245	0.4	1.9	1.2	0.4	0.5	0.3
6	K	2017	0.991	11.6	1.80	18	59	3.29	6.5	0.067	0.019	99.9	-0.5	5.5	557	0.4	2.4	1.8	0.5	0.1	0.2
7	K	2018	0.990	12.6	1.91	26	101	3.23	6.7	0.030	0.012	100.5	0.3	1.7	447	0.4	2.4	1.6	0.3	0.2	0.3
8	K	2016	0.990	11.8	1.53	14	48	3.39	4.6	0.057	0.012	100.4	-0.7	4.6	516	0.3	1.8	1.4	0.3	0.1	0.2
9	K	2018	0.990	12.6	1.81	32	114	3.17	6.6	0.049	0.013	100.4	-0.3	4.0	637	0.4	2.8	1.5	0.4	0.2	0.2
10	K	2017	0.990	12.8	1.80	10	48	3.40	5.9	0.040	0.007	100.7	-0.6	2.9	340	0.3	2.2	1.8	0.2	0.1	0.3
11	K	2018	0.991	12.6	1.99	35	136	3.38	5.5	0.059	0.016	100.3	-0.4	4.7	489	0.4	1.9	1.1	0.5	0.1	0.4
12	K	2017	0.991	12.1	1.86	13	45	3.22	6.6	0.029	0.004	101.0	-0.6	1.9	244	0.3	2.4	1.5	0.3	0.1	0.4
13	K	2018	0.991	11.8	2.01	29	80	3.25	6.1	0.027	0.006	101.0	-0.3	1.7	333	0.4	2.4	1.8	0.5	0.1	0.3
14	K	2018	0.991	13.4	2.34	26	111	3.47	5.0	0.031	0.010	100.7	0.0	2.1	460	0.4	1.8	0.9	0.8	0.1	0.4
15	K	2018	0.991	12.5	2.01	30	119	3.25	6.4	0.047	0.014	100.3	-0.3	3.5	574	0.4	2.2	1.6	0.5	0.1	0.3
16	K	2017	0.990	12.5	1.92	10	55	3.29	6.1	0.057	0.016	100.3	-0.4	4.5	488	0.3	2.6	1.6	0.4	0.4	0.5
17	K	2018	0.991	11.1	1.81	16	109	3.15	6.3	0.031	0.011	100.6	0.2	1.8	369	0.4	2.8	1.9	0.4	0.1	0.2
18	K, K, K	2018	0.990	12.6	1.81	21	74	3.43	5.1	0.042	0.012	100.5	-0.3	2.9	376	0.5	2.1	1.1	0.6	0.4	0.3
19	K	2018	0.990	12.6	1.82	33	86	2.98	5.4	0.038	0.012	100.6	-0.2	2.8	530	0.4	3.0	1.3	0.2	0.1	0.2
20	K	2018	0.991	12.5	2.04	34	70	3.23	4.8	0.081	0.029	99.3	0.0	6.6	569	0.4	2.5	2.2	0.7	0.2	0.2
21	K	2017	0.990	11.9	1.74	5	74	3.25	5.6	0.044	0.007	100.7	-0.9	3.3	165	0.3	2.2	1.7	0.4	0.1	0.3
22	K	2018	0.990	12.9	2.07	21	36	3.20	6.6	0.037	0.011	100.8	-0.2	2.6	229	0.4	2.8	1.2	0.6	0.3	0.4
23	K	2018	0.990	12.5	1.84	29	44	3.18	6.1	0.028	0.007	100.9	-0.1	1.9	148	0.5	2.6	1.4	0.5	0.2	0.3
24	K	2017	0.989	12.9	1.71	18	42	3.26	5.7	0.029	0.003	101.1	-0.6	2.1	170	0.3	2.6	1.5	0.3	0.2	0.2
25	K	2018	0.991	11.8	1.82	28	70	3.19	6.0	0.019	0.004	101.1	-0.2	1.0	157	0.4	2.4	1.6	0.4	0.4	0.3
26	K	2017	0.992	11.5	2.06	9	44	3.14	6.5	0.029	0.008	100.8	-0.2	1.8	170	0.3	3.2	1.6	0.3	0.1	0.3
27	K	2017	0.990	12.5	1.86	21	66	3.21	6.6	0.033	0.008	101.0	-0.4	2.3	268	0.5	2.0	1.9	0.4	0.1	0.3
28	K	2018	0.991	12.7	2.02	26	77	3.17	5.8	0.024	0.003	101.1	-0.4	1.8	173	0.4	2.5	2.0	0.3	0.2	0.3
29	K	2018	0.992	12.4	2.42	10	55	3.11	6.4	0.035	0.009	100.7	-0.3	2.2	170	0.4	2.5	1.3	0.6	0.3	0.2
30	K	2017	0.993	12.5	2.48	11	65	3.19	7.0	0.038	0.008	101.1	-0.6	2.8	194	0.3	2.5	2.2	0.6	0.2	0.3
31	K	2018	0.989	13.2	1.70	27	104	3.19	5.5	0.027	0.005	101.1	-0.5	2.1	271	0.3	2.0	1.6	0.5	0.1	0.3
32	K	2018	0.992	12.2	2.33	18	78	3.10	6.8	0.025	0.006	101.1	-0.5	1.4	146	0.4	3.0	1.5	0.6	0.1	0.2
33	K	2017	0.991	12.4	2.21	8	30	3.30	5.1	0.031	0.006	101.1	-0.5	2.1	177	0.3	2.2	1.5	0.6	0.1	0.3
34	K	2017	0.990	12.9	1.95	19	80	3.23	6.0	0.020	0.002	101.2	-0.4	1.2	152	0.4	2.6	2.0	0.5	0.1	0.2
35	K	2017	0.991	12.2	1.98	36	134	3.18	5.0	0.039	0.009	101.0	-0.5	2.9	237	0.3	2.0	1.4	0.4	0.1	0.2
36	K	2018	0.991	12.4	2.11	18	58	3.31	6.2	0.050	0.017	100.2	0.1	3.8	353	0.4	2.2	1.8	0.8	0.4	0.2
37	K	2017	0.991	12.4	1.99	14	58	3.40	5.0	0.134	0.048	98.4	0.4	11.3	817	0.2	2.1	0.2	0.7	0.9	0.2
38	K	2017	0.996	11.1	2.91	9	65	2.99	8.5	0.024	0.006	101.0	-0.2	1.4	162	0.5	3.4	2.5	0.3	0.2	0.3
39	K	2017	0.991	13.1	2.24	3	60	3.23	6.3	0.079	0.024	99.9	-0.5	7.1	365	0.4	2.4	2.1	0.6	0.1	0.3
40	K	2018	0.993	12.6	2.51	30	94	3.27	6.4	0.061	0.021	100.1	-0.2	4.6	354	0.4	2.2	1.2	1.0	0.2	0.3
41	K	2018	0.991	12.7	2.25	54	166	3.25	6.7	0.057	0.013	100.7	-0.7	5.3	715	0.5	1.9	2.1	0.7	0.1	0.3
42	K	2018	0.992	12.8	2.48	22	110	3.10	7.9	0.021	0.006	101.2	-0.2	1.0	145	0.3	2.2	2.1	0.5	0.3	0.4
43	K, S B	2018	0.994	12.7	2.83	29	104	3.50	6.0	0.034	0.010	101.1	-0.5	1.8	135	0.5	1.7	2.0	0.4	0.2	0.2
44	K	2017	0.994	12.9	2.91	48	120	3.21	5.7	0.056	0.013	100.8	-0.8	4.3	259	0.4	1.6	1.8	0.5	0.1	0.3
45	K	2018	0.994	11.6	2.70	45	91	3.24	6.6	0.025	0.006	101.2	-0.3	1.5	231	0.5	2.4	1.8	0.4	0.2	0.2
46	K	2018	0.989	12.5	1.62	39	103	3.09	5.6	0.021	0.006	100.9	0.1	1.1	139	0.3	2.2	1.2	0.7	0.1	0.3
47	K	2018	0.993	12.8	2.62	22	134	3.47	4.4	0.067	0.022	100.3	-0.4	5.1	672	0.4	1.7	1.0	0.5	0.1	0.2
48	K	2017	0.991	12.5	2.04	11	37	3.30	5.9	0.125	0.045	98.2	-0.3	10.3	436	0.1	2.3	0.1	0.6	1.7	0.3
49	K	2017	0.996	12.6	3.36	16	90	2.99	6.6	0.042	0.011	100.9	-0.7	2.7	216	0.3	2.6	1.6	0.5	0.1	0.3
50	K	NV	0.998	10.9	3.50	43	129	3.15	5.9	0.029	0.006	98.5	-1.6	-1.0	159	0.4	2.3	1.8	0.2	0.2	0.2
51	K	2016	0.999	12.9	4.31	58	90	3.33	4.7	0.118	0.058	98.5	-2.5	0.8	234	0.2	1.9	0.0	0.8	1.4	0.3
52	KaB	2016	0.998	11.8	3.67	18	89	3.39	6.6	0.114	0.031	97.4	-0.7	6.4	228	0.4	1.6	1.6	1.0	1.1	0.3
53	S B, PeM, Ch	2017	0.991	12.9	2.24	8	60	2.96	8.7	0.036	0.006	101.1	-0.6	2.4	134	0.3	3.2	3.1	0.6	0.1	0.3
54	De	2017	0.992	11.7	2.07	2	74	3.31	6.6	0.084	0.021	99.9	-1.1	6.6	263	0.3	2.0	2.3	0.6	0.2	0.3
55	De	2017	0.993	12.9	2.67	11	106	3.46	6.9	0.086	0.026	99.9	-0.8	6.5	450	0.3	1.6	2.1	0.8	0.2	0.4
56	De, De	2017	0.994	11.4	2.59	34	122	3.05	8.1	0.065	0.013	100.6	-1.1	4.9	287	0.3	2.6	2.1	0.4	1.2	0.2
57	Ch, K, S B	2017	0.991	11.9	1.97	22	110	3.59	5.6	0.063	0.012	100.6	-1.1	4.8	251	0.1	1.8	1.0	0.7	1.8	0.4
58	Ch	2017	0.991	12.3	1.99	22	127	3.58	5.6	0.059	0.009	100.8	-1.1	4.4	320	0.3	1.2	2.5	0.5	0.4	0.3
59	NeM	2018	1.016	8.6	7.44	10	72	3.28	5.8	0.016	0.002	101.2	-0.4	0.5	97	0.3	1.4	2.2	0.6	1.3	0.2
61	Me	2017	0.993	12.5	2.59	11	78	3.67	5.6	0.474	0.547	27.4	58.5	38.5	1972	-----	2.0	0.1	0.9	1.7	0.6
62	MA	2017	0.992	12.7	2.40	19	54	3.71	5.4	0.242	0.295	47.3	56.1	25.1	1078	0.0	1.6	0.1	1.0	2.8	0.5
63	MA	2018	0.994	12.0	2.77	18	46	3.65	5.7	0.399	0.560	29.3	62.0	36.5	1692	0.2	1.8	0.2	1.0	1.6	0.4
64	MA, MA	2018	0.992	13.0	2.61	3	42	4.02	5.1	0.308	0.340	39.9	55.6	33.2	818	0.1	1.7	0.4	0.9	2.1	0.6
65	MA	2018	0.991	13.0	2.32	1	3	3.94	4.7	0.308	0.339	39.4	55.7	32.6	829	0.0	1.5	0.1			

85	MA	2018	0.995	12.0	3.00	30	62	3.93	5.7	0.305	0.421	33.7	59.6	24.7	1591	0.0	1.5	0.1	1.5	2.2	0.6
86	MA	2018	0.995	12.5	3.19	42	81	3.67	8.3	0.337	0.531	32.4	63.8	29.3	1513	0.4	1.3	2.7	2.5	0.4	0.2
87	MA	2018	0.994	12.7	2.88	22	111	3.73	6.3	0.456	0.640	25.2	58.8	37.4	1330	0.4	1.5	2.4	0.9	0.2	0.5
88	KaN	2016	0.993	13.0	2.77	30	106	3.75	6.3	0.263	0.257	48.0	50.3	35.6	1306	0.0	0.9	0.1	0.9	3.9	1.0
89	HN	2017	0.994	12.2	2.87	34	130	3.76	5.7	0.450	0.622	25.2	58.4	33.7	3050	0.3	1.4	0.9	1.2	1.2	0.3
90	BQ, NeA, その他	2017	0.993	12.0	2.34	26	40	3.43	5.9	0.378	0.614	28.5	62.6	32.4	2268	0.0	1.9	0.1	1.1	1.5	0.5
91	BQ, MA, AA	2018	0.997	11.1	3.32	31	57	3.42	6.2	0.331	0.590	32.2	66.1	32.0	1830	0.2	1.9	0.6	0.6	1.8	0.4
101	MA, MA, MA	2017	0.993	11.7	2.36	39	95	3.40	7.0	0.069	0.041	99.1	1.9	4.0	249	0.4	1.4	2.7	1.5	0.2	0.2
102	MA	NV	0.998	10.4	3.21	18	245	3.51	5.4	0.233	0.226	87.1	15.5	8.4	558	0.4	1.3	2.1	0.8	0.3	0.2
103	MA	2018	0.995	12.0	2.97	37	128	3.71	5.3	0.192	0.174	91.6	10.8	8.2	406	0.4	1.2	2.1	0.8	0.6	0.2
104	K, KaN	2018	1.002	11.5	4.79	38	107	3.20	6.3	0.159	0.126	93.9	7.3	9.0	670	0.5	2.1	1.8	0.9	0.3	0.3

品種：複数回の同一略号は産地違いを意味する。S.G.:比重, ALC:アルコール分, EX:エキス分, F-SO₂:遊離亜硫酸, T-SO₂:総亜硫酸, TA:総酸(酒石酸換算), O.D.:色調, Color(L*a*b*):拡散透過光のL*a*b*表色系における値, Phe.:全フェノール(没食子酸換算), Cit.:クエン酸, Tar.:酒石酸, Mal.:リンゴ酸, Suc.:コハク酸, Lac.:乳酸, Ace.:酢酸

表5 出品酒の官能評価

品番	評点	ランク	標準偏差	官能評価
1	2.9	B	0.74	香り他：淡い黄色2, クリーン3, 酸化3, 香り控えめ2, 柑橘香, 甘い香, アルデヒド, SO ₂ 臭, フェノリック, 4VG, やや熟成感, 従来型, 無難 味：酸味3, 苦み3, バランス良2, やや薄い2, 厚み2, スッキリ, 甘みや目立つ, 渋み, アルコール
2	2.4	B	0.62	香り他：色調濃い, エステル4, 華やか2, 果実香2, バランスがよい2, 柑橘2, フレッシュ2, 亜硫酸, グレープフルーツ, さわやか, 白桃, クリーン, 酸化3MH, ポリウム 味：フラット3, 薄め3, 酸2, 軽い, 苦み, 甘いニュアンス, ボディ, ポリウム
3	3.1	C	0.46	香り他：色調濃い4, 褐変3, やや酸化3, 香り弱い2, 黄色, 酵母, 4VG, SO ₂ , バランスよい, おとなしめ 味：苦み4, フラット3, まとまり, 薄い, 水っぽい, 酸が弱い, えぐみ, フェノリック, プレス酒, 抽出強め, 果皮感, タンニン, アルコール, バランス良い
4	2.9	B	0.80	香り他：やや色調濃い4, 淡褐色2, ややピンキング2, エステル3, やや酸化2, フェノリック2, やや発泡2, やや褐濁, 柑橘, 和柑橘, リンゴ香, 華やか, 弱い果実香, 酵母, フェノール, 4VG, 発酵途中, シュールリーの特徴少ない, 香味さわやか, やや酢酸 味：酸強い3, 果実味豊か2, やや酢酸, シャープ, ブドウのポテンシャルがやや弱い, プレス酒, 渋み, 厚み, ややクリーミー, コク, やや味薄い
5	2.7	B	0.59	香り他：色薄い3, 無色, ハーブ2, 青リンゴ2, やや柑橘香2, エステル2, クリーン2, パナナ, 酢酸イソamil, ややCO ₂ , アルデヒド気味, ややジアセチル, かりん, フレッシュ, スッキリ, さわやか, バランス良い 味：酸味3, やや堅い, やや酢酸, 苦み, 果実味弱い, フレッシュ, 柔らかくきれいな, 淡い, 軽い, やや薄い, 水っぽさ, やや物足りなさ, やや雑味
6	2.8	B	0.56	香り他：やや褐色5, 色調濃い3, 酸化4, 甘い香り, 香り豊か, エステル香, 酢酸イソamil, 還元臭, ムレ香, フェノリック, 熟成感, アルデヒド, 木の香り強い, 果実香抑える, まとまり, バランス良い 味：渋味2, フラット, ライト, 苦み強い, 酸味強い, 酸味良い, 酸のポリウム, 厚み, 余韻長め, タンニン感心地よい, ややコク
7	2.6	B	0.48	香り他：わずかにピンキング3, 色調濃い, エステル4, きれいにまとまる2, 香り華やか, グレープフルーツ, パッションフルーツ, シトラス, 柑橘, リンゴ, 果実味豊か, 酢酸イソamil, フルーティ, グリーン, やや亜硫酸, フェノリック, クリーン, 香味スッキリ 味：酸味3, 酸味とがる2, 酸きれいな2, やや薄い2, 酸バランス良い, 渋み, 果皮の苦渋さ, フレッシュ, 単調, スムース, アルコール
8	2.9	B	0.46	香り他：黄色2, グリーンがかったレモンイエロー, カリン, 柑橘3MH, 花の香り, エステル, パナナ系エステル, 洋梨, トップ香強い, 甘い香り, 還元臭, ろ紙臭, ややフラット, ややフェノレ, 原料不良 味：薄め2, フラット2, やや酸低い2, 苦渋残る2, やや薄い, ライト, やや酸化, 熟成感, 果実感乏しい, 酸味特徴的, 酸味強くなく柔らか, 渋み, まろやか, 甘みやややく, 中盤フレッシュさに欠ける
9	2.8	B	0.56	香り他：やや色濃い2, 黄色, 酸化気味の色調, 還元臭2, トロピカルフルーツ, 果実香, 酸膜気味, ジアセチル, 脂肪酸, やや酸化, こもった香り, 4VG強い, 枯れ草の香り, 果皮から来る香ばしさ, ポリウムあり, スッキリ, パワフル, クラシック 味：酸あるもフラット2, 渋み強い2, 厚みある味わい, 味しっかり, 味わいあり, ボディ, 薄め, 酸もたつく, 酸味やや目立つ, 苦み, タンニン感, 抽出強め, やや取扱い, 少しうまみ, フェノリック, グリーン, フレッシュさがマスク, 複雑さ, やや雑味バランス良い
10	2.5	B	0.50	香り他：淡い色合い3, 柑橘3, ややムレ香3, エステル2, シュールリーらしさ2, リンゴ, 果実香, 華やか, 石けん, 粉菓の香り, トースティ, クルミ, 果実味弱い, クリーン, ポリウムあり, チャーミング, 無難, 原料不良 味：フラット3, 厚み2, 酸バランス良い2, 酸シャープ, 酸やや弱い, 酸切れなし, うまみあり, ボディ, やや苦み, スッキリ
11	2.8	B	0.77	香り他：黄色, 酸化的色調2, フェノリック3, 酸化2, やや枯れ草2, 柑橘, エステル, 果実香シンプル, ラムネの香り, アルデヒド, やや重い香り, 還元臭, クリーン, 甲州の特徴がよく出ている, バランス良い 味：薄め, 単調, 酸味良好, 酸あり2, 酸少ない, やや甘浮く2, 厚み2, 渋み2, ややポリウム弱い, ぼける, 複雑さ, 余韻短い, 従来型
12	2.4	B	0.73	香り他：淡い黄色, 酸化的3, フレッシュ3, 亜硫酸臭2, やや還元臭2, エステル華やか2, シトラス, やや柑橘, レモン, ハーブ, ダマセノン, 甘い香り, 梅酒, シュールリーらしさ, クルミ, ブリオッシュ, バランス良好, クリーン, ニュートラル 味：味薄め3, フラット3, やや苦み2, 渋み, 酸味, 酸バランス良い, 酸味, 厚み, コク, 味わい良い, クリア, きれいな, キレ良
13	2.3	B	0.59	香り他：グリーンがかった淡い色調, 柑橘3, エステル2, フレッシュ感2, 華やか, 3MH, 石けん様エステル, 洋梨, グレープフルーツ, 麦わら, 4VG強い, 香り弱め, 亜硫酸, クリーン, さわやか, バランス良 味：バランス良3, 厚み良い3, 酸味2, 軽い2, やや味薄い, ややフラット, 淡い, やや酢酸残る, うまみ, スッキリした後味
14	3.4	C	0.61	香り他：ややピンキング4, 淡い褐色, やや酸化3, 亜硫酸2, 還元臭2, クリーン2, ポリウム弱い2, 柑橘, 酢酸イソamil, 日本酒のニュアンス, ハーブ, クキ臭, フェノレ, エタノール, 酵母, 無難 味：フラット3, 苦み目立つ2, 水っぽさ, 苦渋み, うまみあり, コク, 酸味, アルコール高い, バランス悪い
15	2.5	B	0.63	香り他：レモンイエロー2, 泡3, 柑橘3, バランス良い2, エステル2, 酵母の香ばしさ2, 泡細かい, 泡の刺激が強い, レモン, 還元臭, 酢酸, クリーン, フレッシュ, まとまり 味：酸味良好2, やや薄い2, フラット, 酸味強い, 渋み, えぐみ, 果実味, フレッシュ, 重い, 控えめ, ややフェノリック, 余韻長め
16	2.9	B	0.80	香り他：色濃い4, やや酸化3, グリーンな印象2, エステル2, フェノリック2, 酵母2, クリーン2, 柑橘, レモン, 果実味, フルーツ, テルペン, 生木の香り 味：酸味強め3, 薄い2, フラット2, やや揮発酸2, 渋み2, バランス悪い2, 酸味のバランス良い, ボディ感, 厚み, タンニンと酸のバランス, まったり感, シュールリーらしさ

17	2.2	B	0.67	<p>香り他： 淡いレモンイエロー2、 ややピンキング2、 エステル4、 バランス良い3、 フレッシュ2、 柑橘2、 若い果実2、 ややガス、 シトラス、 3MH、 石けん、 酢酸イソアミル、 ラムネ、 ダマセノン、 キャンディー、 ハーブ、 木の香り、 還元臭、 果実香豊か、 香味キレあり、 きれいにまとまる、 穏やか</p> <p>味： 酸味あり2、 フラット2、 苦み2、 単調、 ライト、 薄め、 シャープさ、 酸高め、 味わい華やか</p>
18	2.7	B	0.45	<p>香り他： 色調やや濃い、 淡いレモンイエロー、 淡い黄褐色、 バランス良い3、 エステル3、 やや柑橘2、 亜硫酸2、 レモン、 酢酸イソアミル、 リンゴの皮、 果実香高い、 重い香り、 クリーン、 フレッシュ、 やわらか、 穏やか、 香味良好</p> <p>味： 苦み3、 やや熟成感2、 フラット2、 酸味目立つ、 少し酸味、 やや渋み、 プレス酒、 ふくらみ長い、 特徴に欠ける</p>
19	2.6	B	0.82	<p>香り他： 淡い黄色、 照り良い、 亜硫酸4、 バランス良い3、 柑橘3、 エステル3、 ハーブ、 みかんの皮、 果実香、 やや酢酸エチル、 香り豊か、 クリーン、 無難さわやか、 若い</p> <p>味： 酸味強め4、 渋み2、 ややフラット、 ボディ、 味薄い、 シャープな酸、 酸味きれいい、 酸味淡い、 やや苦い、 フェノリック、 フレッシュ、 スムース</p>
20	3.3	C	0.59	<p>香り他： オレンジ色4、 褐色3、 濁り2、 着色、 皮の香味3、 バランス悪い2、 オリ臭、 香ばしい、 アップルバイ、 硫化物、 還元臭、 酸化、 アルデヒド、 亜硫酸、 酢酸、 アカシアの花、 バランスとれている、 酢酸イソアミル、 醸し、 フェノリック、 酵母臭、 柑橘、 ややエステル</p> <p>味： 酸高い2、 渋味2、 苦み2、 雑味2、 味薄め2、 やや酸化、 うまみ、 厚め、 酸味際立つ、 酸味しっかり、 酸舌に残る</p>
21	2.9	B	0.59	<p>香り他： 淡黄色、 グリーン、 ガス、 香り弱め3、 柑橘2、 青リンゴ2、 エステル2、 プラム、 ダマセノン、 甘い香り、 酸化、 熟成感、 口中で還元臭、 酸臭、 やや産膜、 クリーン、 クリア、 バランス良い、 バランスがやや悪い、 無難、 原料不良</p> <p>味： 味わいフラット3、 やや酸目立つ2、 味わい乏しい、 酸味、 渋さ、 苦み強い、 苦渋味、 やや甘い、 まろやか、 酸化的</p>
22	3.1	C	0.35	<p>香り他： エステル2、 ややフェノリック2、 亜硫酸2、 4VG強い、 フェノレ、 香り難あり、 甲州らしい香り、 柑橘、 果実感豊か、 ハーブ、 こもった香り、 酵母臭、 オリ、 還元臭、 香り弱め、 クリーン、 バランス悪い</p> <p>味： 苦み2、 フラット、 薄め、 味が弱い、 ボディ、 酸豊か、 酸のバランス良、 酸味強い、 酸少ない、 渋味、 味あり、 コク、 フェノリック</p>
23	2.1	B	0.59	<p>香り他： 淡い色調2、 バランス良い4、 エステル4、 果実風味2、 柑橘2、 クリーン2、 酸化臭2、 リンゴ、 フルーティ、 香り華やか、 甘いニュアンス、 ハーブ、 やや酸臭、 亜硫酸、 フレッシュ、 きれいい、 中庸、 ややおとなしい</p> <p>味： 苦味3、 酸味2、 味薄い、 幅、 コク、 ボディ、 酸浮く、 甘みあり、 果実味、 スムース、 穏やか、 後味良い、 ふくらみがある</p>
24	2.0	A	0.65	<p>香り他： 淡いグリーン、 バランス良い2、 果実味豊か2、 柑橘2、 クリーン2、 シュールリー感2、 やや熟成感2、 グレープフルーツ、 エステリー、 果実香欠乏、 トースト、 梅香、 ナッツ、 やや小豆臭、 フェノリック、 ろ紙臭、 きれいい、 香りおとなしい、 まとまり、 クラシック、</p> <p>味： 酸味2、 厚み、 ボディ、 フラット、 薄い、 甘みのバランスが良い、 やや甘み残る、 酸淡い、 渋味のバランスが良い、 やや苦渋、 キレあり</p>
25	2.4	B	0.72	<p>香り他： 無色、 淡いグリーン、 エステル4、 柑橘3、 クリーン2、 ハーブ、 香り華やか、 ダマセノン、 麦わら、 煙、 4VG、 ややフェノレ、 フェノリック、 複雑で良好、 やや揮発酸、 酸化、 きれいい、 香味スッキリ、 さわやか、 ややバランス悪い</p> <p>味： 味わいバランス良い3、 酸味3、 酸シャープ2、 酸きれいい2、 薄い、 淡い、 苦み、 渋味</p>
26	2.4	B	0.61	<p>香り他： 淡黄色、 エステル2、 熟成感2、 柑橘、 リンゴ、 果実味少ない、 こもった香り、 還元的、 ヨーグルト、 やや酸化、 やや硫化物臭、 アルデヒド、 バランス良い、 クリア、 バランス良い、 香り少なめ、 シュールリー感</p> <p>味： 酸味4、 厚み3、 ボディ、 しっかりした味わい、 フラット、 酸のバランス悪い、 やや酸少ない、 やわらかい、 シュールリーらしさ、 ジューシー、 キレ良い</p>
27	2.5	B	0.82	<p>香り他： 淡い黄色2、 グリーンがかったレモンイエロー、 柑橘2、 エステル2、 リンゴ、 果実香薄め、 やや甘い香り、 クルミ、 バニラ、 酵母、 麦わら、 酢酸エチル、 やや揮発酸、 酸化的、 熟成感、 フレッシュ、 さわやか、 軽快、 昔の甲州らしさ、 香味やや弱い</p> <p>味： 酸クリア3、 苦み3、 きれいい2、 酸やや強め、 酸味、 熟成感、 まろやか、 やわらかい、 厚み、 フラット、 物足りなさ、 果実味欠乏</p>
28	2.6	B	0.48	<p>香り他： やや酸化気味の色調、 バニラ3、 梅香2、 柑橘、 グレープフルーツ、 エステル、 クリーンな果実感、 甘い香り、 ハーブ、 ニッキのようなスパイスさ、 4VG、 ややフェノリック2、 ジアセチル、 熟成感2、 ポリウム、 香り強め、 バランス良い、 きれいにまとまる、 やや調和に欠ける</p> <p>味： フラット、 苦み3、 渋味、 やや収斂味、 酸しっかり、 キレあり、 バランス良い、 スムース、 後味ほける、 荒い、 余韻長い</p>
29	2.9	B	0.70	<p>香り他： 淡いレモンイエロー3、 やや酸化4、 柑橘2、 エステル2、 酢酸イソアミル、 ハーブ、 還元臭、 オリ臭、 ホコリ臭、 やや老香、 やや加熱感、 やや酢酸エチル、 クリーン、 きれいい、 バランス良、 香り少なめ、 果実感薄め</p> <p>味： 酸強め、 やや酸浮く、 酸軽やか、 酸味粗い、 ややコク、 苦み残る、 雑味、 アルコール弱め、 やわらか、 バランス良、 水っぽい、 スッキリ</p>
30	3.6	C	0.73	<p>香り他： 緑がかった黄色、 酸化4、 酢酸2、 柑橘、 酢酸イソアミル、 蜂蜜、 梅酒、 酸化的、 老香、 オリ臭、 還元臭、 酸臭、 酢酸エチル、 アルデヒド、 化学薬品の香り、 スチレン系の香り、 コルク臭、 フェノレ、 違和感、 独特の香り、 微生物的複雑さ、 SO2管理、 特徴なし、 原料不良</p> <p>味： フラット2、 シュールリーの厚み2、 酸強い、 酸味、 アルコール</p>
31	2.7	B	0.59	<p>香り他： 淡いレモンイエロー2、 クリーン3、 青リンゴ2、 柑橘2、 やや酸化2、 ややエステル2、 香り弱め2、 まとまり良、 クリア、 ハーブ、 還元臭、 漬物、 無難、 亜硫酸、 バランス良、 ニュートラル、 フェノリック、 バランス悪い、 チャーミングな香り</p> <p>味： 苦み2、 フラット、 薄い、 やや味薄い、 味わいしっかり、 凝縮感有り、 アタック強い、 酸軽い、 酸低め、 酸が目立つ、 渋味、 アルコール、 やや熟成感、 スムース、 やや特徴に欠ける</p>
32	2.4	B	0.61	<p>香り他： 透明2、 ややガス、 バランス良い3、 柑橘3、 エステル2、 ややエステル2、 グレープフルーツ、 橙、 かぼす、 リンゴ、 洋梨、 繊細な果実香、 果実味豊か、 果実風味、 甘い香り、 やや亜硫酸、 香り良好、 クリーン、 華やか</p> <p>味： 酸味3、 薄い2、 フラット2、 やや甘み2、 ボディ、 ライトボディ、 心地よい苦味、 苦味、 酸味シャープ、 酸ほどよい、 酸の余韻、 スッキリ、 キレあり、 スッキリしている、 なめらか</p>
33	3.4	C	0.49	<p>香り他： グリーンがかったレモンイエロー、 淡い黄色2、 柑橘2、 エステル、 熟れた果実、 ハーブ、 還元臭4、 酵母臭2、 漬物臭、 野菜的な還元臭、 アルデヒド、 酸化2、 ソトロン、 熟成香、 老香、 フェノリック、 乾燥卵白</p> <p>味： フラット2、 苦み4、 甘みや浮く4、 味重め、 後味ほける</p>
34	2.4	B	0.82	<p>香り他： グリーンがかったレモンイエロー、 バランス良い2、 エステル2、 柑橘2、 ガス、 グレープフルーツ、 みかん、 果実味、 果実味豊か、 ハーブ、 軽い梅香、 亜硫酸、 ご飯を炊いた香り、 ややもったりした香り、 クリーン</p> <p>味： 酸味4、 苦み2、 ポリウム感、 ボディ、 厚み、 軽やか、 味薄め、 フラット、 酸味強め、 酸味のバランス良、 酸味やわらか、 ほどよい酸、 やや甘浮く、 コク、 適度な熟成感、 余韻長め</p>
35	2.9	B	0.52	<p>香り他： レモンイエロー2、 バランス悪い2、 アルデヒド2、 酸化2、 色調濃い、 柑橘、 夏みかん、 甘い香り、 バナナ、 熟したプラム、 梅のニュアンス、 梅強い、 バニラ、 やや酸化傾向、 やや酢酸、 果実香少ない、 ポリウムのある香り、 クリーン、 クリア、 原料不良</p> <p>味： フラット3、 味薄く梅香が残る、 苦渋、 苦み、 えぐみ、 酸のバランス良、 酸味、 酸少ない、 甘さ、 タンニンざらつく</p>
36	3.6	C	0.49	<p>香り他： やや褐色3、 還元臭3、 酸化3、 ピンキー、 泡のポリウムはある、 ガス粗い、 ガス弱い、 柑橘、 リンゴの皮、 酢酸イソアミル、 果実風味欠乏、 漬物、 酵母臭、 煙っぽさ、 4VG強い、 アルデヒド、 加熱感、 バランス悪い</p> <p>味： 苦渋味2、 単調、 特徴的、 やや苦み浮く、 タンニンが強い、 収斂味、 ドライ、 酸味強い、 酸、 コク、 泡が少なくなった後の弱さ</p>

37	2.9	B	0.80	<p>香り他： オレンジ色7, 色調濃い, 蜂蜜2, アルデヒド2, 原料不良, やや柑橘, 酢酸イソアミル, エステル, 香ばしさ, 酸化, フェノール残る, フェノリック, 還元臭, ややフレッシュ感に欠ける, クリーン, まとまりあり</p> <p>味： 味薄い2, フラット2, 苦み2, 厚み, やや苦み, 渋味強い, 渋味, 渋軽やか, ややえぐみ強い, タンニン, 酸高い, 酸の心地よさ, 酸おとなしい, 酸弱い, 酸のバランス悪い, 中間が抜けた印象, 皮のニュアンス</p>
38	3.1	C	0.80	<p>香り他： 無色2, 色薄い, 柑橘2, 酸化2, 草様, フェノリック, ビニルフェノール, ソトロン, 過熟感, DMS, 還元臭, 発酵中の香り, 亜硫酸臭, 紙臭, クリーン, 華やかさあり, 果実味弱い, ボリュームなし, バランス欠く, フレッシュさに欠ける</p> <p>味： 酸強い5, 酸味目立つ2, 味薄め, ややフラット, ボディ, 酸軽い, リンゴ酸, 酢酸, 酸味心地よい, 果実味なし, うまみあり</p>
39	3.3	C	0.59	<p>香り他： 褐色2, 色調濃い3, 酸化3, やや酸化気味2, 黄色, オレンジ, 柑橘, 熟したフルーツ, エステル, 甘い香り, シュールリー香, ややアルデヒド, やや酢酸, 熟ダメージ, シュールリーが長過ぎる, やや熟成感, 紹興酒, 古梅, 粗い, 原料不良</p> <p>味： 酸味3, 味わいある2, フラット2, 厚み, 苦渋, 苦み, 果実味なし</p>
40	2.7	B	0.70	<p>香り他： 黄褐, 褐色, グリーンがかかったイエロー, バランス良3, 柑橘2, 加熱劣化2, フェノリック2, 酢酸イソアミル, エステル重い, 果実感豊か, 香り華やか, オリ臭, 麦わら, やや4VG, 熟成感, ややアルデヒド, 亜硫酸, クリーン, されいさ, 無難, 早期収穫らしさ</p> <p>味： 甘味3, やややや苦味残る2, 単調, 薄め, 酸不足, やや甘残る, ほどよい苦み, 苦み, 苦渋, 梗のニュアンス, 抽出感, なめらか</p>
41	3.1	C	0.74	<p>香り他： 黄色3, 褐色, レモンイエロー, 還元臭5, やや還元の2, 香り特徴的2, やや酸化2, 3MH, カリン, 酢酸イソアミル, ややエステル, 果実味豊か, メルカプタン, 酵母臭, フレッシュ感少ない, やや老香, 麦わら, 馬小屋, フェノリック, ややブレタノマイセス, やや加熱劣化</p> <p>味： フラット2, 酸シャープ, 苦み, 渋味, 苦渋, えぐみ, 味のバランスは良い, やや水っぽい</p>
42	2.8	B	0.56	<p>香り他： 無色2, 色薄い2, エステル5, 柑橘3, ガス2, クリーン2, 酵母2, ライム, 果実味豊か, 香り華やか, パン, 口中ややヨード臭, 亜硫酸, されい, フレッシュ, バランス良, ニュートラル, ボリュームなし, 印象薄い, 後味に干し草の香り</p> <p>味： 薄い2, 甘み2, 苦味2, ボディ, 厚みあり, フラット, 酸味, 酸軽やか, 渋味, 後味に酸化的ニュアンス, キレあり</p>
43	3.0	B	0.65	<p>香り他： 淡いレモンイエロー, 淡黄, 柑橘2, 還元の2, 加熱2, バランス悪い2, 3MH, エステル, 蜜, 熟した果実, ソトロン, 熟成感, オリ臭, 還元臭, イソバレルアルデヒド, 酸化, 香り良好, 香り特徴少ない, バランス良, 無難</p> <p>味： 甘味4, ややフラット2, 酸味2, ボディ, ややボリューム, 酸味おとなしい, 苦味目立つ, 雑味, 果実味, 品種特性のある骨格, 味わいの広がり, 後味ほける</p>
44	3.4	C	0.49	<p>香り他： レモンイエロー, 黄色, 酸化2, 酸化気味2, 柑橘, カプリル酸エチル, エステル, 重いエステル, 果実香豊か, 重いアルデヒド, 熟成, ややホコリ臭, ややカビっぽさ, さわやか, クリア, 原料不良, 特徴弱い, べたつく印象, バランス悪い</p> <p>味： ややフラット2, 甘味2, 酸低い2, 味わい平坦, 味薄い, 酸味, コク, 収斂味, 甘味残る, 甘味浮く, やわらかい, 中盤水っぽさ, 後味良好</p>
45	2.6	B	0.62	<p>香り他： 淡黄色, 色薄め2, エステル2, 柑橘, 果実味, 果実香豊か, 果実風味, ダマセノン, ハーブ, やや還元的, フレッシュ, クリーン2, クリア, さわやか, 香り華やか, 香り弱い, 特徴少ない, 小さくまとまった印象, 従来型, 無難</p> <p>味： 味のバランス良2, 酸味2, ボリュームあり, やや薄い, フラット, 軽やか, ニュートラル, 酸強め, 甘味, 甘うく, やや渋味, ややコク, 甘味・酸味ナレ不足</p>
46	2.9	B	0.46	<p>香り他： 無色2, 色薄い, クリーン2, 柑橘, レモン, ダマセノン, エステル, クキ臭, ハーブ, やや酵母臭 (パン), やや還元的, 蜂蜜, フェノリックな香り, されい, フレッシュ, ライト, 香りにやや水っぽさ, 香りフラット, 無難, 従来型, 特徴少ない, 果実香欠乏</p> <p>味： ややフラット2, 苦味2, 味わい平板, 味薄い, ニュートラル, 酸強め, 酸軽やか, 苦味目立つ, 渋味, キレあり, 甘さ気になる</p>
47	3.5	C	0.63	<p>香り他： やや褐変2, 酸化3, ややビンキー, やや黄褐, 柑橘香, おとなしい花, 酢酸イソアミル, はちみつ, ソトロン, 還元臭, もったりした香り, 皮のニュアンス, 抽出が強い, 収穫時期が遅すぎた印象, 香り・味ともに水っぽさ, 原料不良</p> <p>味： フラット4, 厚み, ボリュームあり, 色の割に薄い, 酸不足, やや甘さ残る, 甘うく, 甘味と苦味が残る, 苦み強く甘味とのバランス悪い, なめらか, 酸化, 余韻短い</p>
48	3.0	B	0.76	<p>香り他： ややオレンジ2, 濃い色調, 茶色, 酸化的な印象4, エステル2, ややうるみ2, ガス2, 微発泡, 柑橘のニュアンス, 酢酸イソアミル, アルデヒド, 還元臭, ステル, ジアセチル, 乳酸菌飲料, ややフェノール, フェノリック, ほこりっぽい香り, 皮の風味, バランス良い, 原料不良</p> <p>味： 厚みあり2, 渋味2, 味強め, 味あり, 濃いフラット, フレッシュな酸, 皮の苦み, 苦味, 雑味多め, 渋味強めでバランス悪い, フェノリック, 酸化的</p>
49	2.6	B	0.73	<p>香り他： グリーンがかかった薄い色, 香味のバランス良3, エステル2, 柑橘, ライム, 青リンゴ, 酢酸イソアミル, ダマセノン, 蜂蜜, 酸化, ハーブ, ビニルフェノール, 還元臭, 梅香強い, 特徴香, 甲州の特徴が感じられる, 果実香繊細, クリーン, 少しフレッシュ感少ない, 原料不良, 無難</p> <p>味： やや甘うく3, 甘さ残る2, 厚み, ボディ, ニュートラル, 甘さ強い, 残感を覚える, 酸やや単調, 酸低い, アルコールが残る, 味わいバランス良い</p>
50	2.4	B	0.62	<p>香り他： グリーンがかかった色, ガス2, 4VG3, フルーティ2, エステル2, 泡きめ細かい, 泡のボリューム良い, 泡弱い, 柑橘, ライム, 花, ラムネ, ハーブ, 複雑さ, 果実香欠乏, 酵母臭, ややフェノリックな香り, クリーン, バランス良, さわやか</p> <p>味： やや甘い2, 甘うく2, 味わいニュートラル, 甘味・酸味のバランス良, 適度な甘さ, 甘さやや目立つ, 甘味バランス悪い, 酸味おとなしい, コク, 後味ほける, 構成が良い, 味バランス良, 味わい良好</p>
51	3.7	C	0.70	<p>香り他： 茶色み, レモンイエロー, 酸化5, フェノレ3, 加熱劣化2, 焦げ臭2, 還元臭2, アルデヒド2, ややアンモニア臭2, 微生物, みかん, 柑橘, 油様, 酢酸イソアミル, リンゴ, 亜硫酸, 果実感乏しい</p> <p>味： 甘浮く4, 酸弱い2, 甘さバランス悪い2, 味薄め, 甘残る, 甘すぎる, 苦味目立つ, ややえぐみ, コク, ダレ, 後味残る</p>
52	3.4	C	0.62	<p>香り他： 黄色3, やや酸化4, 酸化的2, 柑橘, 酢酸イソアミル, ややエステル, 蜂蜜, ややアルデヒド, 古酒, 熟成感, ビニルフェノール強い, アルコール臭, ヤクルト, 香り味とも果実味欠乏, 果実味なし, フラット, 品種として良好, 品種特徴がない, ややバランス悪い, アンバランス, 原料不良</p> <p>味： フラット, 酸不足, 酸フラット, 酸味と甘味のバランスはある, 甘さ, 苦味目立つ, 苦味, もたつく, 後味残る</p>
53	3.4	C	0.61	<p>香り他： 淡いレモンイエロー2, メルカプタン2, 品種特徴少ない2, ややグレープフルーツ, 果実風味, 重いエステル, 熟成感, ソトロン, やや酸化的ニュアンス, 還元臭, 欠点なし</p> <p>味： 酸シャープ2, やや酸味浮く2, 酸味高くバランスに欠ける2, 味薄い, フラット, 酸味強い, 酸味しっかり, 酸味重い, 酸味より酸っぱさを感じる, えぐみ, 薄いが余韻長い</p>
54	2.7	B	0.70	<p>香り他： 黄色, レモンイエロー, 少しグリーン, 特徴香8, 還元臭3, ややガス2, パッションフルーツ, エステル, フォクシー, やや酸化, 加熱臭, ややジアセチル, 香り華やか, 非常にきれいな, 品種特徴が表現できている</p> <p>味： やや厚みあり2, ややフラット, 薄い, 軽い, 短い, 酸シャープ, 苦味, 渋味, 甘み, 中間が抜けた印象, 調和</p>
55	3.2	C	0.56	<p>香り他： 黄色, レモンイエロー, 還元臭4, 加熱劣化2, 品種特徴2, 品種香低い, 加熱臭, 焦げ臭, 酸化, 煙っぽさ, ややフェノール, 不潔な香り, 果実香良い, 香りと甘みのバランス, 全体的にフラット, フラットな香り, 単調な香味</p> <p>味： やや薄い2, 中盤味わい薄め, 酸あり, 酸低い, 酸キレ, 苦味, 辛み</p>
56	2.9	B	0.70	<p>香り他： 黄色, グリーンがかかったレモンイエロー2, 色調鮮やか, 特徴香2, 青臭さ2, 還元臭2, 甘い香り, アルデヒド, やや酸化, 加熱臭, こもった香り, クリスピー, オイリー, ややフェノール, 豆臭, 木や畳の香り, バランス良い, バランス欠く, 果実感なし, 果実香低い</p> <p>味： 味薄め, 酸強い3, 苦味3, 酸味2, 酸高くバランスに欠ける2, 酸がき味アンバランス2, 苦味突出, コク, 味のバランス (酸味, 甘み) 良い</p>

57	2.6	B	0.72	<p>香り他：薄い黄色，グリーン強い，還元臭2，やや柑橘，酢酸イソアミル，エステル，タル，木香，ややアルデヒド，加熱臭，酸化，ろ紙臭，やや酢酸，香り立つ，クリーン，さわやか，全体的になめらかで控えめ，中庸，品種香出ている，ボリュームがある香り，品種香がなじんでいない，果実感薄め，特徴に欠ける</p> <p>味：ボディ2，やや薄い2，厚み，果実味からの酸味，酸シャープ，酸味やや弱い，酸味穏やか，やや苦い，タンニン，なめらか，後味フラット，中間が抜けた印象</p>
58	2.6	B	0.61	<p>香り他：淡い黄色，グリーン強い，バナナ2，梅香やや強い2，柑橘，ライム，酢酸イソアミル，やや花の香り，特徴香，ココナツ，新梅香，ややタル香，梅香味，梅香優勢，梅と品種特徴が出ている，梅香にやや負ける，クリスピーさ，果実の特徴がわかりにくい，果実感欠乏，ライト，熟成感，クリーン，調和，バランス良い，香りと味のバランス悪い</p>
59	2.7	B	0.59	<p>味：厚み，味薄い，淡い，ややフラット，酸低い，酸味おとなしい，やや渋目立つ，タンニン，果実のポテンシャルがあれば申し分ない，なめらか，粗さ目立つ</p> <p>香り他：無色，色薄い，バランス良い3，品種香良い3，ガス2，スパークリング，弱い泡，マスカット香，柑橘，フルーティ，サイダー，レモンスカッシュ，エステル，香料，果実風味あり，華やか，きれい，飲みやすい，香りと味のバランスとれている，まとまりあり，ジュース様，無難</p> <p>味：販売形態にマッチした味わい，単調，フラット，甘あり，深み無し，味わいのバランス良い</p>
61	2.3	B	0.45	<p>香り他：濃色2，濃いルビー色，赤色，色調良い，やや濁り，ベリー香3，カシス2，梅香2，梅香強い2，梅香味良い2，IBMP 2，香り特徴あり，やや梅香，バナナ香，フルーティ，ブラックペッパー，ブルーベリー，ジャム，ココナツ，ミント，ラベンダー，トースト，ナッツ</p> <p>味：バランス良い6，タンニン良い2，タンニン中庸，味薄め，弱い渋味，アルコール感，苦渋味，ボディ感やや弱い，余韻短め</p>
62	3.1	C	0.59	<p>香り他：やや薄い色3，薄い色，鮮やかなルビー色，やや濁り，硫黄臭3，還元臭3，品種香3，香り薄い2，やや硫化水素，キャンディー香，べっこう飴，クキ臭，汚染的な印象，ダイアセチル，葉草様，果実クリーン，フレッシュな果実香</p> <p>味：味薄い4，バランス良い，苦味残る，穏やか，酸バランス悪い，あらい</p>
63	2.8	B	0.67	<p>香り他：濃いルビー色，紫青色，濃色，加熱感2，アルデヒド2，品種香，ムレ，いちご様甘い香り，果実香豊か，原料不良，クキ臭，カシス様香，レーズン的な乾いた香り，出汁のような香り，陰干ししたブドウの特徴，キャンディー香控えめで良好，果実香欠乏</p> <p>味：ややフラット3，ライト2，フラット，酸低い，適度な酸味，苦味，うま味あり，タンニン軽い，厚みあり</p>
64	3.6	C	0.72	<p>香り他：薄いルビー色，ややレンガ色，やや褐色，アルデヒド強い5，やや酸化2，クキ臭3，果実味マスク3，少しアルデヒド，揮発酸，イソバレルアルデヒド，産膜臭，ラプラスカ香，ややいちご様，IBMP，ベリーと花様香，チェリー香，パン酵母，貯酒管理良くない，酸化，原料不良</p> <p>味：やや薄い，フラット，果実感少ない，甘味目立つ，バランス良い，苦味，アルコール感，甘味，酸化的</p>
65	3.4	C	0.49	<p>香り他：薄いルビー色，ややレンガ色，アルデヒド3，酸化3，やや果実香，β-フェネチル様，イチゴジャム様香，果実味マスク，やや酸化，原料不良，パン酵母，過熟，汚染的な香り，青臭い</p> <p>味：フラット2，ややアルコール感2，やや薄い，苦味，やや甘味，フレッシュ感あり，フレッシュ感欠ける，苦味，バランス悪い</p>
66	2.7	B	0.80	<p>香り他：紫がかったルビー色，フェノレ3，やや酸化2，硫黄臭，加熱感，特徴香，フェノール臭，やや果実感，甘い香り</p> <p>味：少し軽い，フラット</p>
67	3.2	C	0.77	<p>香り他：紫がかったルビー色，やや揮発酸2，腐敗果，加熱感，果実風味，アルデヒド，雑巾様臭，熟成感</p> <p>味：しっかり，酸味，なめらか，無難，メディアム</p>
68	2.9	B	0.64	<p>香り他：紫がかったルビー色，炭酸ガス，フェノレ2，クキ臭，やや果実感，ややアルデヒド，バランス良い</p> <p>味：軽い，酸味低い，後味ボケる，無難，雑味</p>
69	3.1	C	0.52	<p>香り他：やや薄いルビー色2，薄い色，果実香2，硫黄臭，ややアルデヒド，キャンディー香，ややジアセチル，特徴香，フラット，酸化</p> <p>味：薄い2，フラット，酸味</p>
70	2.8	B	0.77	<p>香り他：紫がかったルビー色2，色濃い，高級アルコール，フェネチルアルコール，異臭（クミン様），漬物臭，カシス，原料不良</p> <p>味：やや平板，酸なめらか，ライト，雑味，濃いタンニン</p>
71	2.9	B	0.59	<p>香り他：やや薄いルビー色2，薄い色，硫黄臭2，やや還元的，果実風味マスク，ややフェノリック，やや果実香，アルデヒド，やや酸化臭，バランス良い</p> <p>味：まとまりあり，薄い，フラット，雑味</p>
72	3.6	C	0.72	<p>香り他：うすいルビー色，還元臭2，アルデヒド2，揮発酸，やや酸化臭，酸臭，劣化臭</p> <p>味：薄い，酸うく，なめらか</p>
73	3.1	C	0.52	<p>香り他：淡いルビー色2，薄い色，華やかな香り，ややキャンディー香，ややアルデヒド，ロゼミたい，まとまり，香り乏しい</p> <p>味：薄い3，やや甘味残る，なめらか，ライトタイプ</p>
74	3.1	C	0.46	<p>香り他：淡いルビー色2，硫黄臭，還元臭，ややアルデヒド，やや酸化臭香薄い</p> <p>味：軽め，無難，酸低い，苦味，フラット</p>
75	3.0	B	0.76	<p>香り他：淡いルビー色，還元臭2，やや酸化臭，ややアルデヒド，原料不良</p> <p>味：刺激味あり，タンニン粗い，ややかたい，ライトタイプ，丸いタンニン</p>
76	2.7	B	0.80	<p>香り他：少し茶色がかったルビー色，薄いレンガ色，酸化2，バランス良い2，やや亜硫酸臭，クキ臭，IBMP，イソアミルアルコール，やや酸化，ややアルデヒド，硫黄臭，やや揮発酸</p> <p>味：やや酸味残る，フラット，濃いタンニン</p>
77	2.9	B	0.91	<p>香り他：淡いルビー色2，プレタノマイセス汚染2，ややスパイス香，やや果実香，クキ臭，芋臭，原料不良，揮発酸</p> <p>味：薄い2，酸味，タンニン粗い</p>

78	2.9	B	0.35	<p>香り他： 淡い紫がかつたルビー色2, クキ臭, IBMP, キャンディー香, 芋臭, バランス良い, 硫黄臭, イソアミルアルコール, 酸化, 高級アルコール, 酪酸</p> <p>味： 甘酸バランス悪い, フラット2</p>
79	2.6	B	0.82	<p>香り他： 淡いルビー色, ややレンガ色, 硫黄臭, キャンディー香, 梅香味, やや梅香, IBMP, バランス良い, プレタノマイセス汚染</p> <p>味： 軽め2, 酸味しっかり, ややタンニン粗い</p>
80	3.5	C	0.73	<p>香り他： 淡いルビー色2, 硫黄臭2, 還元臭, 加熱臭, イソアミルアルコール, フェノレ, 青臭, 果実感乏しい, 香不良</p> <p>味： 薄い2, 無難</p>
81	2.3	B	0.80	<p>香り他： 淡いルビー色, キャンディー香, 梅香味, バニラ香, 果実香, バランス良い2, やや揮発酸</p> <p>味： 酸味バランス良い, 無難, ミディアム</p>
82	2.8	B	0.56	<p>香り他： やや濃いルビー色2, 還元臭, 栗様香, 加熱臭, ややエステル, ややアルデヒド, 果実香, ジアセチル, バランス良い</p> <p>味： なめらか, まろやか, やや渋味, 甘酸バランス悪い, 濃いタンニン</p>
83	3.1	C	0.26	<p>香り他： やや茶色がかつた淡いルビー色, 薄い色2, 硫黄臭, やや青臭, 酸化気味, 香味フラット, 果実風味フラット</p> <p>味： 酸なめらか, 苦味</p>
84	2.8	B	0.67	<p>香り他： 鮮やかな淡いルビー色2, 薄い色, 硫黄臭, バニラ香, ややキャンディー香, アルデヒド, 香り華やか, バランス良い</p> <p>味： 薄い2, エグ味, 無難, ライトタイプ</p>
85	2.4	B	0.73	<p>香り他： やや紫がかつたルビー色2, 果実香, カシス, 香味良好, バランス良い</p> <p>味： フラット, ボディ感あり, 濃いタンニン, 粗い</p>
86	3.2	C	0.56	<p>香り他： 紫がかつたルビー色2, 硫黄臭, 酸化, やや重いエステル, フェネチルアルコール, 果実香, ややアルデヒド, イソアミルアルコール, カビ臭, 香味不調和, やや揮発酸</p> <p>味： 収斂味, 単調</p>
87	3.8	C	0.86	<p>香り他： やや紫がかつたルビー色, プレタノマイセス汚染2, クキ臭, 異臭, やや還元臭, 揮発酸, 微生物汚染</p> <p>味： 薄い2, 酸低い</p>
88	2.7	B	0.59	<p>香り他： 淡いルビー色, 薄い色, 薄いレンガ色, IBMP 2, スミレ, やや酸化臭, 香味バランス悪い, 揮発酸, 品種特徴</p> <p>味： 薄い, 酸ややうく</p>
89	2.9	B	0.74	<p>香り他： 濃い紫がかつたルビー色2, 低級脂肪酸, 重いアルデヒド, カシス, バランス良い, まとまりあり, 品種特徴, 硫黄臭, イソアミルアルコール</p> <p>味： やや薄い酸, 収斂味, タンニン粗い, タンニン良好, 濃いタンニン</p>
90	2.7	B	0.59	<p>香り他： 鮮やかな紫がかつたルビー色2, やや果実香, ややくキ臭, やや芋臭, 熟成感, バランス良い, ややアルデヒド, イソアミルアルコール</p> <p>味： 酸味, 甘味, タンニン粗い, 無難, 濃いタンニン</p>
91	2.6	B	0.48	<p>香り他： 紫がかつたルビー色, 赤色, 果実風味6, キレイ, フレッシュ, 加熱感, 硫黄臭, やや異臭, ややアルデヒド, 香り弱い, IBMP, イチゴ</p> <p>味： バランス良い3, 酸味3, なめらか, 厚み, 無難, 苦味, 渋味, 薬品的, 軽い, やや甘い, タンニン</p>
101	2.9	B	0.59	<p>香り他： 薄い色4, 淡いサーモンピンク1, オニオンスキン様淡い色, やや色調薄, 硫黄臭4, 還元的3, 果実味フラット, 加熱臭, イソアミルアルコール, 焼きリンゴの香ばしさ, ろ過臭, フェノール臭, 華やかな香り, フレッシュなイチゴ</p> <p>味： 酸3, すっきりした酸味2, 酸味不足, 軽快, なめらか, コク, 無難, ややフラット, 苦味, 酸化</p>
102	2.5	B	0.63	<p>香り他： 鮮やかなサーモンピンク2, キレイな紫がかつたピンク, 色調良好, 果実香2, 甘い香り2, 果実香穏やか, 香味のまとまり良い, 果実味フラット, エステル, ラプラスカ香, イチゴ, ワタアメ, ジューシー</p> <p>味： 甘味3, 甘酸バランス良い2, やや甘味うく, なめらか, 苦味, 繊細だがバランス良い, 飲みやすい, 厚み</p>
103	2.4	B	0.73	<p>香り他： 鮮やかなピンク3, 発泡4, 泡細かく多い, 香果実香2, エステル2, 味のまとまり良い, 4VG, クリア, フレッシュ, イチゴ, リンゴ皮, チェリー, パウダリー</p> <p>味： 甘酸バランス良い6, 苦味2, 渋味2, 口中の泡粗い, やや甘い, 無難, 飲みやすい, 後味少なめ</p>
104	3.0	B	0.53	<p>香り他： サーモンピンク3, やや褐色2, 酸化3, イソアミルアルコール2, 香り弱い2, 重いエステル, 硫黄臭, 果実香紙臭, ほこり臭, やや薬品臭, ややオリ臭</p> <p>味： 甘味強い3, 甘うく2, キレイな甘味, 厚み, キレあり, 渋味, 飲みやすい, 水っぽい, 酸不足</p>