

第35回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

飯野 修一・樋川 芳仁・中山 忠博・荻野 敏

A Report on the Wines Presented through the 35th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Shuichi IINO, Yoshihito HIKAWA, Tadahiro NAKAYAMA and Satoshi OGINO

要 約

1. 出品場数は41場、出品酒は89点であった。A（優）及びB（良）ランクはそれぞれ6点及び73点で、これらは全体の7%、82%に当たり、概ね良好であった。
2. 白ワイン46点中、エキス2.5 g/dL以下の辛口酒の出品数は22点で、その48%を占めた。
3. ブドウ品種では甲州種白ワインの出品が最も多く、39%を占め、次にベリーA種赤ワイン（20%）が多く、さらにカベルネソービニオン（9%）、甲斐ノワール（7%）、シャルドネ（6%）と続いた。
4. 白ワインでは、シュールリー8点、樽貯蔵7点、果汁の冷凍濃縮6点、樽発酵2点等、辛口白ワインの香味を豊かにし、高付加価値化、差別化するための醸造技術を取り入れた出品酒が今回も多く見られた。
5. 白ワインはもちろん、赤ワインでも出品ワインのほとんどが、県産ブドウ使用ワインであり、良質の県産赤ワイン醸成を目指す県内メーカーの意気込みが例年どおり感じられた。

1. 緒 言

2006年2月16日（火）、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、「第35回山梨県ワイン鑑評会」を開催した。外国産ワインの攻勢が強い中、県産ワインの酒質向上のため実施した。本鑑評会は、新しい製造技術や原料ブドウの評価、及び蔵内酒の審査による貯蔵管理にも役立っている。

出品酒の審査結果及び成分含量について報告する。

2. 実験方法

2-1 出品酒

出品酒のタイプ別出品数とその略号を表1、また原料ブドウの品種と略号を表2に示した。白ワインは46点の出品があり、その内訳は甲州種が35点、その他が11点であり、ほぼ例年どおりであった。甲州種は新酒が21点、古酒が14点、その他は新酒が7点、古酒が4点であった。

一方、赤ワインは41点の出品があり、新酒が16点、古酒が25点であった。またロゼワインも2点が出品された。

2-2 審査方法

審査は山梨大学、東京国税局鑑定官室、独立行政法人酒類総合研究所、ワインメーカー及び工業技術センターの専門家13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。

表1 出品酒の内訳

	区分	出品酒	略号
白ワイン	甲州種	新酒	21 KN
		古酒	14 KO
	その他	新酒	7 SN
		古酒	4 SO
赤ワイン	新酒	16 RN	
	古酒	25 RO	
ロゼワイン	古酒	2 P	
	合計	89	

表2 原料ブドウの略号

白ワイン		赤ワイン	
K	甲州	CS	カベルネソービニオン
Ch	シャルドネ	Me	メルロー
KaB	甲斐ブラン	MA	マスカット・ベリーA
SB	ソービニオン・ブラン	KN	甲斐ノワール
SS	サンセミヨン	CF	カベルネ・フラン
D	デラウエア	YS	ヤマソービニオン
Ne	ネオマスカット	Pv	プチベルドー
		PN	ピノノワール
		NeA	ネオアリカントA

2-3 分析方法

2-3-1 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) 及び吸光度 (OD) は既報¹⁾によった。ただし、赤ワインの吸光度は5倍希釈してから測定した。

表5 審査結果

* 評点 1(秀) 2(優) 3(良) 4(可) 5(不可) コメント指摘数 13名中*** (4名以上指摘) ** (2~3名) *(1名)

タイプ	ランク	評点	標準偏差	コメント
KN-1	C	3.2	0.80	香他: **色濃い、*色赤い、フェノール臭、香ややくせ、エステル、糊臭、良好、酸化 味: **苦味強い、*渋い、平凡
KN-2	B	2.5	0.63	香他: **酵母臭、香り乏しい 味: **味あり、*酸強い、フレッシュ、味軽い、後味良、おとなしい、渋味強い、雑味、
KN-3	B	2.6	0.62	香他: **酵母臭、香良好、香乏しい 味: **苦み、フレッシュ少ない、雑味、酸良好、酸強い、バランス良好、
KN-4	B	2.5	0.63	香他: **フルーティ、色濃い(色良、萎わら色)、*熟成香良、 味: **苦味、*平凡、酸味良、巾あり、渋い、
KN-5	B	2.8	1.05	香他: **香良、若い、バランス良、異臭、エステル 味: **ニガ、やや汚染、*重い、味よくない、酸高い、
KN-6	B	2.8	0.95	香他: **樟強い、樟効果大、*色ある、酸化、フェノール臭、くすみ、 味: * 渋い、苦味、平凡、酸化、味フラット、
KN-7	B	2.8	0.42	香他: *フルーティ、生ブドウ香 味: **酸多い、*辛口、味荒い、ニガ、バランス良、
KN-8	B	2.5	0.50	香他: *フルーティ、香あり、香少ない、 味: **うすい、**バランス良、*まとまる、ブナン、軽い、ニガ、ボディあり、
KN-9	B	2.2	0.58	香他: **香あり、*フルーティ、香り少ない 味: **フラット、バランス良好 *すっきり、力強い、おだやか、ニガ、ボディあり
KN-10	B	2.9	0.47	香他: *香くせ、香弱い、フェノール臭 味: **薄い(6人が指摘)、**きれい、*厚みあり、
KN-11	B	2.6	0.84	香他: *フルーティ、酸化臭、違う香、香りあり 味: **良好、*うすい、軽い、バランス良、フラット、凝縮感、
KN-12	B	2.3	0.61	香他: **香量か、フレッシュ、ガス、ニンニク臭 味: **ボディあり、*平凡、バランス良、フラット、
KN-13	B	2.6	1.08	香他: *ゴム臭、フルーティ、香弱い、酸化、薬品臭、高級アルコール 味: **厚み、*巾あり、バランス良、雑味、果実感、味あり、酸良、
KN-14	B	3.0	0.55	香他: **酵母臭、異臭(乳酸菌?)、嫌気的香(オリ)、香り弱い、樟香 味: **平凡、特徴弱い、酸良、バランス良
KN-15	B	2.3	0.72	香他: **香り良、*フルーティ 味: **バランス良、*後味残る、きれい、無難、おとなしい、フラット、香と甘味調和、やや甘い、
KN-16	B	2.5	0.50	香他: *濃縮臭、蒸れ香、色あり、 味: **バランス良、ボディあり、雑味、*重い、渋味、味あり、凝縮、酸浮く、
KN-17	B	2.5	0.63	香他: *個性的な香、果実香、ガス、ワラ香、生ブドウ香、フェノール臭 味: **酸良好、*酸強い、無難、甘味、味あり、
KN-18	B	2.1	0.92	香他: **香良好、エステル、*特殊臭、オリ臭、色良、フルーツ香、香強い 味: **甘口、*重い、バランス良
KN-19	A	1.7	0.82	香他: **フルーティ *黄色香、良好、甘い香 味: **キレイ、*クリーン、*甘口、凝縮感、バランス良
KN-20	B	3.0	0.78	香他: **色あり、酸化、*香低い、香あり、ガス、ワラ臭、萎わら色 味: **味あり、*渋い、雑味、苦味、味うすい、
KN-21	B	2.2	0.70	香他: *香良、フルーティ、フレッシュ、エステル 味: **甘口、*キレイ、渋い、甘過ぎ、バランス良
KO-1	B	2.3	0.72	香他: *樟臭、酵母臭、シュールリー香、甘い香 味: **良好、*苦い、きれい、シュールリーらしい、雑味、渋い、ボディあり、
KO-2	B	2.5	0.63	香他: *香良、酵母臭、ワラ臭、フェノール臭 味: **苦味、軽い、まとまり、雑味、後味不良、丸い、ボディあり、良好、味うすい、
KO-3	B	2.5	0.84	香他: ***樟のバランス良、**樟臭強い、樟香、*フェノール臭、熟成香 味: **単純、
KO-4	B	2.5	0.63	香他: *フルーティ、クリスピー、ガス、甘い香 味: **巾あり、クリーン、雑味、バランス良、辛口、ニガ、上品、揮発酸、良好
KO-5	B	3.0	0.68	香他: *コルク臭、紙臭、ワラ臭、 味: **渋み、苦い、酸化、
KO-6	C	3.3	0.61	香他: **フェノール臭、*樟強、香味アンバランス、異臭、 味: **酸化、*単純、雑味、
KO-7	B	2.5	0.75	香他: *樟のバランス良、色濃い、 味: **味あり、雑味、凝縮感、樟の味、エグ味、
KO-8	B	2.4	0.74	香他: **きれい、*フルーティ、エステル、 味: **バランス良*フレッシュ、酸少ない、酸化、
KO-9	B	3.0	0.55	香他: *ヒネ香、フェノール、色濃い、 味: **酸化、苦味、*味重い、ボディ感、
KO-10	B	2.6	0.84	香他: **酸化、樟香バランス良、*キャラメル臭、樟強い、樟、 味: **薄い、*無難、ややくせ
KO-11	C	3.2	0.89	香他: **樟香強すぎ、*イオウ、薬品臭、ほごり臭、色良好、樟香、フェノール臭 味: **雑味、味疑問、
KO-12	B	2.2	0.77	香り他: *ハチミツ香、 味: **バランス良、**ボディあり、甘口
KO-13	B	2.2	0.53	香他: *ゴム臭、香り弱い、甘い香り、 味: **バランス良、厚みある、*味濃い、幅あり、
KO-14	A	1.8	0.66	香他: **エステル、*香りある、 味: **バランス良、*厚みバランス良い、幅有り、酸良、
SN-1	B	2.8	0.58	香他: **香良(かんきつ果)、 味: **うすい(フラット)、**苦味、*乏酸、果梗、脂肪酸、
SN-2	B	2.8	0.58	香り他: **香り良、*エステ 味: **渋い、えぐ味、雑味、酸あり、平凡
SN-3	B	2.5	0.49	香り他: **良香 味: **渋み、ぶなん、*厚みあり、
SN-4	B	2.5	0.63	香他: *フルーティ、嫌気的な香、エステル、グリーン香、 味: **平凡、品種感少ない、雑味、おとなしい、バランス良、酸良
SN-5	B	2.8	0.58	香り他: *デラ臭、果梗臭、青臭い 味: **えぐ味、雑味、
SN-6	B	2.6	0.49	香他: **デラらしい、デラ臭、*パッションフルーツの香り、 味: **良好 *甘酸っぱい、酸が浮く、味濃い、
SN-7	B	2.5	0.63	香り他: **アロマあり、良香、 味: **良い甘口、*酸少ない、甘い
SO-1	C	3.5	0.93	香り他: **薬臭、老香、 味: **酸化、樟強い、*苦い、
SO-2	B	2.5	1.08	香り他: **樟強い 味: **バランス良い、シャルドネらしき、苦味

45	SO-3	B	2.7	0.82	香り他: **梅香強い、*良香 味: **熟成、バランス良い、苦い、平凡
46	SO-4	C	3.5	0.63	香り他: **甘臭、ダイアセチル臭、*コゲ臭、蒸れ香 味: **雑味
47	RN-1	B	2.2	0.70	香り他: **蒸れ香、 味: **重い、青い、ベリーA?、無難、マセラシオン、渋、味あり、フレッシュ、バランス良、ライト
48	RN-2	B	2.7	0.61	香り他: *アルデヒド、酸臭、青くさい、 味: **酸強い、キレイ、ブナン、タンニン強い、若い、ライト、
49	RN-3	C	3.5	0.50	香り他: *香くせ、品種?、蒸れ香、汚染臭、果 味: **フラット *熟成、苦味、平凡、雑味、果便
50	RN-4	C	3.8	0.53	香り他: **色薄い、*酸臭、腐敗臭、樹脂臭、 味: **味薄い
51	RN-5	B	2.6	0.62	香り他: *揮発酸、ムレ香 味: **フラット、ライト、後味苦い、無難
52	RN-6	B	2.2	0.66	香り他: **香味バランス良、色良、*蒸れ、梅香良、甘臭、香重い、 味: **香味バランス良、*厚みあり、巾あり、クリーン、無難、味アンバランス、
53	RN-7	C	3.2	0.77	香り他: *アルデヒド臭、香りくせ、コルク臭、果梗 味: **酸化、*バランス悪い、無難
54	RN-8	B	2.5	0.63	香り他: **香良、*フルーティ、 味: **薄い、クリーン、平凡、渋い、さわやか、バランス良、果便
55	RN-9	B	2.5	0.63	香り他: *やや梗臭、色うすい 味: **甘味、軽い *うすい、熟成、良好、フラット、平凡、バランス良
56	RN-10	B	2.5	0.84	香り他: **青くさい、色濃い、*香あり、品種の特徴あり、梅強い、梅良、果梗 味: **巾あり、グリーン、無難、タンニン、渋、バランス良、
57	RN-11	B	2.8	0.86	香り他: **酸臭、青くさい、*ほこり臭、色良好、蒸れ香、 味: **まとまり良、無難、重厚、青味、果梗
58	RN-12	B	2.7	0.61	香り他: **バランス良好、*青くさい、弱い、色 味: **フラット、*バランス良好、軽快、無難、味良い、平凡
59	RN-13	B	2.6	0.49	香り他: *スモーキー、酸臭、色濃い、 味: **バランス良 *巾あり、特色あり、厚みあり、平凡、酸あり
60	RN-14	B	3.0	0.55	香り他: **色うすい、*酸浮く、青臭い、 味: **酸浮く、*軽い、平凡、固い、丸いタンニン、無難、酸あり
61	RN-15	D	4.8	0.42	香り他: **産膜臭、アセトアルデヒド、異臭、*不良果、カビ、酸化、酢エチ 味: **揮発酸
62	RN-16	B	2.2	0.70	香り他: *青くさい、色濃い、果実香、 味: **バランス良、*熟成に期待、無難、特徴弱い、ヘビー、渋い、苦味、
63	RO-1	B	2.8	0.86	香り他: *少しアセトアルデヒド、汚染臭、エステル、オレンジ、酢エチ 味: **バランス良、*枯れている、面白い、平凡、丸い、
64	RO-2	A	1.8	0.70	香り他: *審特徴、特徴弱い、香良、 味: **バランス良、*タンニン、*少し揮発酸、落ち着いている、
65	RO-3	B	2.4	0.74	香り他: **梅強い、梅香 *臭臭、色うすい、酸化、茶色、 味: **バランス良、*うすい、熟成感、旨みあり、
66	RO-4	B	2.9	0.83	香り他: *産膜、こげ臭、甘い香り 味: **苦い、味はバランス良
67	RO-5	B	2.9	0.83	香り他: **揮発酸、*酢エチ、酸化臭、青い 味: **平凡、フラット
68	RO-6	B	2.2	0.70	香り他: **梅香良、*梅香弱い、甘い香、梅香 味: **良好、*後味残る、旨みあり、
69	RO-7	B	2.2	0.53	香り他: *良香、 味: **バランス良い、*ベリーAらしい、旨みあり、
70	RO-8	A	1.9	0.83	香り他: *フェノール臭、梅香、梅良好、梅強い 味: **熟成、良好、*無難、渋味良好、
71	RO-9	B	2.5	0.63	香り他: *香りくせ、重い香り、スモーキー、 味: **濃厚、バランス良い、*タンニン、渋い、
72	RO-10	B	2.7	0.61	香り他: **やや青臭い、*良香、バランス良、甲斐路らしい 味: **タンニン、平凡
73	RO-11	C	4.0	0.68	香り他: **アセトアルデヒド、**産膜、*異臭 味: **
74	RO-12	B	2.5	0.75	香り他: *茎臭、青い、*香良、 味: **良好、品種としては良好、*酸高い、
75	RO-13	B	2.6	0.62	香り他: *茎臭、香弱い、少し蒸れ香、 味: **タンニン良、*青い、平凡、味弱い、バランス良
76	RO-14	A	1.9	0.62	香り他: **熟成香、梅香、*ベリー系香、バニラ強い、少し青くさい 味: **バランス良 *旨みあり、タンニン良、
77	RO-15	B	3.0	0.78	香り他: *香り不良、青くさい、酸臭、 味: **産膜、揮発酸、
78	RO-16	B	2.2	0.66	香り他: **香良好、*梅香、アルデヒド、 味: **渋い、ボデイあり、旨みあり、タンニン、丸いタンニン、果実味、バランス良
79	RO-17	B	2.4	0.74	香り他: *少し青くさい、色薄い、褐色、 味: **熟成感うすい、やせている、渋み、
80	RO-18	B	2.3	0.61	香り他: *エステル、良香、香りくせ、 味: **バランス良い、*きれいなライト、
81	RO-19	B	2.2	0.77	香り他: *エステル、香不足、 味: **果実味有り、酸良、バランス味良い、無難、
82	RO-20	B	2.4	0.62	香り他: **旨みあり、*異臭、蒸れ香 味: **乳酸菌?平凡、バランス良、まろやか、熟成感、
83	RO-21	B	2.5	0.75	香り他: *重い香、 味: **やや若い、フラット、バランス良、*渋い、濃い、無難、
84	RO-22	A	2.0	0.68	香り他: *香り弱い、香りくせ、 味: **味バランス良い、まるい、
85	RO-23	B	2.7	0.46	香り他: *コゲ臭 味: **CSらしき弱い、飲みやすい、平凡
86	RO-24	B	2.2	0.42	香り他: *青い、 味: **渋い、フルボデイ、タンニン、丸いタンニン、良好、丸い、無難、平凡、バランス良
87	RO-25	B	2.8	0.58	香り他: *アセトアルデヒド、この品種としては良、バニラ、酸臭、 味: **良好 *重い、平凡、汚い、バランス良、味良い
88	P-1	B	3.0	0.78	香り他: *薬香、フルーティさなし、 味: **平凡、*にがい、うすい、しぶい、
89	P-2	B	2.3	0.46	香り他: **香り良、 味: **フルーティ、*さわやか、バランス良い、味薄い、