

第32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 32th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Shuuichi IINO, Yoshihito HIKAWA, Tadahiro NAKAYAMA and Satoshi OGINO

要 約

1. 出品場数は46場、出品酒は93点であった。A（優）及びB（良）ランクはそれぞれ4点及び76点で、これらは全体の4%、82%に当たり、概ね良好であった。
2. 赤ワインと同様に、白ワインではエキス4g/dL未満の辛口酒が多く、甲州種ワインでは7割、その他の品種ではすべて辛口であった。
3. 白ワインではシュールリー13点、樽発酵6点、樽貯蔵3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。
4. 赤ワインでは36点中24点が県産ブドウ使用単独ワインであり、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感じられた。
5. 香気成分では、白ワイン辛口でイソアミルアルコール量が250mg/L以上で比較的多いものは34%程度（56点中19点）であり、酒質向上を目指した低温発酵や清澄果汁の使用などの醸造管理の徹底が窺われた。

1. 緒 言

2002年6月11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醸造組合の共催により、「第32回山梨県ワイン鑑評会」が開催された。2001年度の果実酒生成数量は25,932 kL（前年比86.2%）であった。1998年度の赤ワインブームは沈静化しているが、長期的には、その全国消費量は1993年から漸増し、この8年間に2.35倍となっている。また、2001年の気象条件は、気温は3月から7月までは高めであり、7月の日照時間は265時間で平年よりも93時間も多かった。しかしながら、8月以降、気温は低めに推移し、ほぼ平年並みの収穫時期となった。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56点の出品があり、その内訳は甲州種が40点、その他が16点であり、ほぼ例年どおりであった。甲州種は新酒が18点、古酒が22点、その他は新酒が4点、古酒が12点であった。一方、赤ワインは36点の出品があり、新酒が17点、古酒が19点であった。またロゼワイン1点も出品された。

表1 出品酒の内訳

区 分	出品酒	略号
白ワイン	新酒	18 KN
	古酒	22 KO
	新酒	4 SN
	古酒	12 SO
赤ワイン	新酒	17 RN
	古酒	19 RO
ロゼワイン	古酒	1 P
合 計	93	

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
S	セミヨン	MA	マスカット・ベリーA
KaB	甲斐ブラン	BQ	ブラッククイーン
SB	ソービニオン・ブラン	KaN	甲斐ノワール
SS	サンセミヨン	CF	カベルネ・フラン
		Ky	巨峰
		Bi	ビオベルド

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19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。

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。

2-3-2 リンゴ酸(M.A.), 乳酸(L.A.)及び酢酸(A.A.)はShodex OAシステムの高速度液体クロマトグラフィー法により分析した²⁾。

2-3-3 全フェノール(T.P.)はSingletonらの方法³⁾に準じて行った⁴⁾。

2-3-4 アセトアルデヒド(AcH), ノルマルプロパノール(n-PrOH), イソブタノール(i-BuOH), イソアミルアルコール(i-AmOH), 酢酸エチル(EtOAc)及び酢酸イソアミル(AmOAc)の分析は既報⁵⁾によった。

3. 結果

3-1 出品数, 審査及び分析結果

出品数及びその内訳を表1に示した。出品場数は46場(昨年40場), 出品数は93点(昨年91点)でいずれも昨年⁶⁾に比べて増加した。タイプ別審査及び成分分析結果の平均値を表3に, 各出品酒については表5に示した。原料ブドウの数字はブレンド割合を表した。

93点の出品酒の内, A及びBランクはそれぞれ4点, 76点で, 全体の4%, 82%に相当し, 大部分が良好であった。

C(可)ランクは白ワイン及び赤ワインでそれぞれ7点と5点で少なかった。いずれもやや酸化気味で味の薄さが欠点として指摘された。また, Aランクの内訳は甲州種古酒で3点(2点はシュールリー, 1点は長期貯蔵酒), 赤古酒1点であり, 特に注目された。なお, 白ワインではエキス4g/dL未満の辛口酒が多く, 甲州種ワインでは7割程度であり, その他の品種ではすべて辛口であった。一方, 白ワインでシュールリー13点, 樽発酵6点, 樽貯蔵3点等, 辛口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。

一方, 赤ワインでは36点中24点が県産ブドウ使用単独ワインであり, 良い品質の県産赤ワイン醸成を日指す県内メーカーの意気込みが感じられた。その内でマスカット・ベリーA及び甲斐ノワールの出品が多かったが, ヨーロッパ専用品種のカベルネソービニオン, メルロー, カベルネフランも見受けられた。

白ワイン辛口(エキス4未満)について甲州種新酒18点, 同古酒22点, その他の品種新酒4点及び同古酒12点, 合計56点における高級アルコール, エステル及びアセトアルデヒドの含量の平均値を表4に, また個々のワインの含量を表5に示した。AcHは産膜, 再発酵などの微生物汚染や酸化などにより多く生成され, 香味に悪影響を及ぼすことはよく知られており, このことは我々も既に報告した⁷⁾。今回も100mg/L以上のものが12点あったが, 特に, 香りのくせが指摘されたのは4点ほどであり, それも170mg/L程度で特にその含量は多いものであった。なお, AcHは亜硫酸と結合するので, 遊離亜硫酸量が減少しやすく, 貯蔵管理が煩雑である。i-AmOH量は発酵が急速に行われた時に急増し⁸⁾, 過剰の場合, 雑味や苦味を呈し, 白ワインでは好

表3 タイプ別平均審査及び成分値

区分	出品数	平均 審査点	クラス別点数				S.G.	Alc. v/v, %	Ex. g/dL	pH	T.A. g/L	F-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ mg/L	OD 430nm	OD 530nm	T.P. mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
			A	B	C	D													
KN	18	2.7	0	16	2	0	0.997	11.9	3.47	3.17	6.5	33	111	0.042		428			
KO	22	2.5	3	16	3	0	0.996	12.0	3.25	3.23	5.7	25	109	0.054		377			
SN	4	2.5	0	4	0	0	0.991	12.2	1.93	3.32	6.5	25	121	0.054		511			
SO	12	2.6	0	10	2	0	0.994	12.2	2.76	3.41	6.3	18	119	0.076		337			
RN	17	2.6	0	14	3	0	0.994	12.1	2.70	3.81	5.7	26	75	0.512	0.681	1894	0.17	2.62	0.51
RO	19	2.5	1	15	2	0	0.994	12.3	2.72	3.68	5.7	23	94	0.575	0.666	2182	0.26	2.00	0.55
P	1	2.9	0	1	0	0	0.996	14.0	3.80	3.98	3.1	28	118	0.135	0.140	367	0	1.22	0.36
合計	93		4	76	12	0													

S.G (比重), Alc. (アルコール), Ex. (エキス), T.A. (総酸, 酒石酸として), F-SO₂ (遊離亜硫酸), T-SO₂ (総亜硫酸), OD (吸光度), T.P. (全フェノール), M.A. (リンゴ酸), L.A. (乳酸), A.A. (酢酸)

表4 タイプ別の香気成分 (平均値)

区分	試料数	i-AmOH mg/L	i-BuOH mg/L	n-PrOH mg/L	EtOAc mg/L	AmOAc mg/L	AcH mg/L
KND	18	249	34	17	77	1.4	55
KOD	22	210	30	22	105	0	77
KND	4	283	47	33	76	1.1	76
SOD	12	244	51	41	94	0	102

- 1) 区分: KND (甲州新酒辛口), KOD (甲州古酒辛口), SND (その他新酒辛口), KOD (その他古酒辛口)
 2) i-AmOH (イソアミルアルコール), i-BuOH (イソブタノール), n-PrOH (ノルマルプロパノール), EtOAc (酢酸エチル), AmOAc (酢酸イソアミル), AcH (アセトアルデヒド)

ましくないことは既に報告した⁶⁾。今回、250mg/L以上のものが19点あったが、Cランクは3点だけで、特に酒質での悪影響は指摘されなかった。n-PrOHが30mg/L以上で多いものは13点あった。この成分が多いと味に厚みを与えることは既に報告した⁷⁾。エステル成分のAmOAcはフレッシュさに寄与するが、新酒に比べて古酒では顕著に少なくなっている。

文 献

- 1) 小澤俊治, 飯野修一, 樋川芳仁, 渡辺正平, 萩野 敏, 乙黒親男, 倉田静江, 加々美 久: 山梨食工指報, 11, 53 (1979)
- 2) 辻 政雄, 原川 守, 中山忠博, 萩野 敏, 小宮山 美弘: 山梨工技セ研究報告, 9, 52 (1995)
- 3) Singleton, V.L., Rossi, J.A. Jr: Am. j. Enol. Vitic., 16, 144 (1965)
- 4) 飯野修一, 中山忠博, 雨宮一樹, 小宮山美弘: 山梨工技セ研究報告, 14, 138 (2000)
- 5) 山梨県工業技術センター編: 葡萄酒醸造法 (2000年版)
- 6) 飯野修一, 渡辺正平: 醸協, 89 (12), 996 (1994)
- 7) 飯野修一・中山忠博・萩野 敏: 山梨工技セ研究報告, 15, 126 (2001)
- 8) 飯野修一・中山忠博・小宮山美弘: 山梨工技セ研究報告, 14, 144 (2000)
- 9) 篠原 隆・渡辺正澄: 農化, 52 (8), 309 (1992)

赤ワイン ロゼワイン	ブドウ品種	年度	特別な 醸造方法	評価	クラス	コメント	S. G.	Alc. %vol	Ex. g/dL	T.A. g/L	pH	F-SO2 mg/L	T-SO2 mg/L	43mm	530mm	T.P. mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L	l-AmOH mg/L	l-BuOH mg/L	n-PrOH mg/L	AcH mg/L	EtOAc mg/L	AmOAc mg/L
RN-1	MA	'01		3.9	C	成感良、旨み少ない	0.994	13.4	3.10	5.2	3.92	3	26	0.672	0.782	1207	0.44	2.58	0.20						
RN-2	MA	'01		2.5	B	パランス良好	0.995	10.6	2.00	4.9	3.79	27	48	0.369	0.451	1293	0.00	3.58	0.70						
RN-3	MA	'01		2.5	B	パランス良好	0.995	12.8	3.23	5.4	3.98	42	78	0.396	0.591	1912	0.00	2.46	0.51						
RN-4	MA	'01		2.3	B	力強い、良好	0.996	11.0	2.94	6.6	3.66	21	61	0.381	0.546	1406	0.00	2.99	0.63						
RN-5	MA	'01		2.4	B	無難	0.994	12.8	3.28	4.9	4.03	32	58	0.328	0.437	1397	0.00	2.77	0.54						
RN-6	MASU,CS30,BQ12	'01		2.2	B	無難	0.993	11.8	2.39	5.1	3.81	23	46	0.308	0.404	1492	0.00	2.50	0.47						
RN-7	CS	'01	樽熟成	2.9	B	味、色やや薄い、軽口タイプ、無難	0.994	12.3	2.68	5.6	3.80	53	124	0.270	0.282	2152	0.00	3.04	0.75						
RN-8	CS90,Me10	'01		2.3	B	赤リややくせ 露れ、がもし過多、果実等;	0.993	11.6	2.34	6.0	3.85	23	106	0.610	0.789	2012	0.00	1.96	0.84						
RN-9	外産栗栗・cs75,Me25 (家)	'01	樽熟成	2.3	B	旨み多い、	0.993	13.1	2.78	6.8	3.38	37	121	0.638	0.991	2889	1.10	0.35	0.38						
RN-10	白蘭・Me97,CS3	'01		2.5	B	無難	0.994	11.8	2.65	5.7	3.88	16	107	0.563	1.274	3541	1.27	0.21	0.48						
RN-11	CF	'01		2.7	B	熟成途中で差い、	0.993	12.2	2.50	5.0	3.74	13	97	0.404	0.550	2125	0.00	2.03	0.44						
RN-12	KaN	'01		2.5	B	味に厚味あり、無難	0.995	11.5	2.81	5.5	3.94	27	58	0.587	0.761	2195	0.00	3.22	0.79						
RN-13	KaN	'01		2.7	B	若い、パランス今一歩	0.995	9.8	2.32	6.6	3.84	21	49	0.435	0.549	1951	0.00	3.79	0.52						
RN-14	KaN	'01		2.3	B	パランス良好	0.993	12.6	2.63	6.2	3.75	36	76	0.475	0.790	1979	0.00	4.08	0.35						
RN-15	KaN	'01		2.6	B	味やや軽い	0.994	12.9	2.97	6.5	3.73	35	70	0.624	0.868	1890	0.00	3.57	0.34						
RN-16	KaN	'01		3.1	C	酸化、味不調和、味不足	0.996	13.2	3.56	5.4	3.78	32	124	0.386	0.745	1750	0.00	2.98	0.39						
RN-17	MA	'01	M L F	3.2	C	感化、赤リやくせ 出くまい、アルテルト差れ;	0.990	13.1	1.98	6.0	3.90	7	23	0.659	0.768	1611	0.00	2.42	0.36						
RO-1	MA	'98	樽熟成	2.2	B	熟成香	0.992	13.5	2.60	6.2	3.75	24	80	0.386	0.391	1260	0.00	3.33	0.53						
RO-2	MA	'00	樽熟成	2.6	B	無難	0.992	12.3	2.26	5.1	3.62	32	83	0.226	0.289	922	0.00	2.55	0.58						
RO-3	MASO,KN50	'00	樽熟成	2.6	B	無難	0.992	13.8	2.71	7.8	3.61	44	115	0.322	0.368	1535	3.57	0.77	0.25						
RO-4	CS	'99	樽熟成	2.2	B	無難	0.994	11.5	2.55	4.4	3.84	16	72	0.500	0.560	1811	0.00	3.04	0.51						
RO-5	長野県産CS	'00		2.2	B	タンニン多め、無難	0.995	12.5	3.10	5.5	3.76	35	90	0.748	0.917	2742	0.00	1.63	0.44						
RO-6	外産栗CS	'00		2.8	B	旨み多い、茶葉臭、味やや薄い	0.993	12.7	2.60	5.1	3.60	19	43	1.038	1.337	3265	0.00	2.20	0.48						
RO-7	外産栗CS (カリフォルニア)	'99		2.2	B	旨みあり、無難	0.997	12.8	3.77	6.1	3.82	59	144	0.753	0.859	3322	0.00	1.95	0.53						
RO-8	CS50,外ハルク50	'00		2.7	B	香味やや薄い	0.996	11.7	3.15	6.4	3.69	16	146	0.479	0.541	2237	0.00	1.77	0.44						
RO-9	外ハルクCS40,外産栗CS30,MA30	'99		2.7	B	香味やや薄い	0.993	11.8	2.39	5.0	3.73	0	3	0.714	0.860	2701	0.00	1.57	0.41						
RO-10	外ハルクCS70,MA30	'99		2.3	B	無難、香味やや薄い	0.994	11.4	2.52	6.0	3.64	25	97	0.534	0.580	2265	0.00	1.44	0.45						
RO-11	白蘭・CS38,CF19,Me21,B1	'98		1.9	A	熟成、パランス良、香味良好	0.994	12.5	2.80	4.7	3.91	4	43	0.523	0.474	2002	0.00	3.27	0.54						
RO-12	cs70,県外Me30	'97		2.1	B	熟成、パランス良、	0.992	12.3	2.26	6.4	3.57	18	150	0.507	0.539	2251	0.36	1.49	0.74						
RO-13	外ハルクcs80,長野Me20	'98		2.6	B	パランス良で感化、旨リやくせ 露れ、コルク?	0.995	12.5	3.10	5.2	3.60	42	149	0.392	0.695	2437	0.00	1.42	0.58						
RO-14	CS30,県外ハルク・Me50,CS20	'98		2.1	B	パランス良好、	0.993	11.8	2.30	4.5	3.66	25	108	0.572	0.572	2385	0.00	1.44	0.49						
RO-15	CS50,Me50	'98		3.1	C	酸化、蒸餾?、味平感	0.993	11.9	2.42	5.7	3.46	3	43	0.718	0.838	2443	0.31	1.21	0.45						
RO-16	長野産Me	'00				異常ワインのための産地品質評価	0.991	11.8	1.78	5.4	3.66	10	85	0.554	0.599	1762	0.16	1.90	1.12						
RO-17	M660,MA15,外ハルクMe25	'00		2.3	B	無難	0.996	11.9	3.20	6.3	3.62	39	129	0.577	0.602	2400	0.12	1.18	0.45						
RO-18	KaN	'00	M L F	3.1	C	やや感化、	0.997	13.0	4.03	5.6	3.81	6	49	0.561	0.734	1877	0.11	3.31	0.71						
RO-19	KaN	'00		2.4	B	パランス良好だが、味やや重い	0.992	11.9	2.16	6.7	3.64	21	161	0.662	0.882	1728	0.10	3.59	0.72						
P-1	Ky95,MA5	'00		2.9	B	後味として苦味やや残る、	0.996	14.0	3.80	3.1	3.98	38	118	0.135	0.140	367	0.00	1.22	0.36						65