

平成21年度山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

恩田 匠・小松 正和・中山 忠博

Results of Sensory Evaluation and Chemical Analysis of Wines Presented to Yamanashi Wine Exhibition 2009

Takumi ONDA, Masakazu KOMATSU and Tadahiro NAKAYAMA

要 約

平成21年度の山梨県ワイン鑑評会には、県内ワイナリー58社から92点のワイン（白ワイン57点、赤ワイン30点およびロゼワイン5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官能審査の集計を行った。白ワインでは、例年同様に辛口タイプの甲州種ワインの出品数が多かった。赤ワインの原料ブドウは、マスカット・ベリーAが多く、その他欧州系醸造用品種が含まれた。官能審査の結果は、良好な評点のものが多く、製造技術や貯酒管理技術の向上が認められた。

1. 緒 言

2009年4月18日（土）、ブドウの丘センター（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21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、市販価格2100円（税込）以下の市販酒、あるいは貯蔵数量200リットル以上の蔵内酒で、各社で最も出荷量の多い製品となるものを出品対象とした。原料については、国産ブドウを主として、海外産濃縮果汁を用いたものも含まれる。57社から92点のワイン（白ワイン57点、赤ワイン30点、ロゼワイン5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、ワイン酒造組合からの専門家および当センター職員を含む、14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。

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-SO₂）、総亜硫酸（T-SO₂）、pH、総酸（T.A.）、吸光度（O.D.：430nm, 530nm）、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¹⁾した。

表1 出品酒の内訳

	出品酒
赤ワイン	30
白ワイン	57
ロゼワイン	5
合計	92

表2 原料ブドウの略号

白ワイン		赤・ロゼワイン	
K	甲州	PN	ピノ・ノワール
Ch	シャルドネ	PeV	プティ・ヴェルド
R	リースリング	MA	マスカット・ベリーA
De	デラウェア	KaN	甲斐ノワール
	赤・ロゼワイン	AA	ベリー・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
Me	メルロー	Ky	巨峰
CF	カベルネ・フラン		

3. 結果および考察

3-1 出品概況

出品数は92点と、前年度からやや減少（前年度は98点）

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 v/v, %	エキス g/dL	遊離亜硫酸 mg/L	総亜硫酸 mg/L	pH
			A	B	C	D						
赤ワイン	30	2.8	1	11	4	0	0.995	12.2	2.91	23	78	3.68
白ワイン	57	2.6	2	22	5	0	0.994	12.3	2.76	24	113	3.27
ロゼワイン	5	2.9	0	4	1	0	1.007	10.4	5.66	28	106	3.28
合計/総平均	92	2.7	6	69	17	0	0.995	12.1	3.05	23	91	3.36

区分	総酸 ³⁾ g/L	色調 ⁴⁾		全フェノール mg/L ⁵⁾	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
		430nm	530nm							
赤ワイン	6.3	0.533	0.645	2447	0.8	1.0	0.6	1.2	2.4	0.6
白ワイン	6.3	0.060	0.015	623	0.8	1.7	1.8	0.8	0.6	0.3
ロゼワイン	6.2	0.433	0.460	1072	0.7	1.5	1.9	0.6	0.4	0.2
合計/総平均	6.1	0.215	0.220	1178	0.7	1.6	1.3	0.8	1.1	0.4

- 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

した。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。

白ワインは57点の出品があり、その内訳は甲州種を原料としたものが53点、その他が4点であり、甲州種ワインが主体の出品構成であった。

赤ワインは、30点の出品があり、14点がマスカット・ベリーAで、その他が16点であった。ロゼワインは、5点出品された。

個別の醸造方法としては、樽貯蔵したもの7点、シュール・リー製法によるもの8点などが含まれた。

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ており、県産の原料を重要視するメーカーの方針が推察された。

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、官能試験の結果を表5に示した。

白ワインのうち、エキス分が2.5g/dL以下のものが33点と約6割を占め、白ワインでは辛口のタイプ、特に辛口の甲州種ワインが主流となっている状況が認められた。

官能試験の結果は、Aランクが6点(6.5%)、Bランクが69点(75.0%)と、例年同様に比較的高水準であった。評点が低いワインは、酸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。Dランクのものは、1点もなく、製造および貯酒管理技術の向上が認められた。

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, p.137-141 (2007)

表4 出品酒と成分値

品番	第1 品種	年度	S.G.	Alc. v/v, %	Ex. g/dL	F-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ mg/L	pH	TA g/L	O.D.nm		Phe. mg/L	Cit. g/L	Tar. g/L	Mal. g/L	Suc. g/L	Lac. g/L	Ace. g/L
										430nm	530nm							
1	CS	2007	0.991	12.4	2.03	8	48	3.53	5.0	0.805	0.992	3071	0.6	1.3	0.0	0.8	1.6	0.5
2	MA	2008	0.994	10.2	2.10	14	53	3.66	6.1	0.433	0.468	1512	0.4	1.3	0.0	0.9	4.3	0.9
3	MA	2005	0.993	13.0	2.60	6	69	3.73	5.3	0.517	0.515	1358	0.7	0.9	0.0	0.9	3.5	0.5
4	MA	2008	0.994	11.8	2.60	22	94	3.55	5.3	0.471	0.629	2019	0.8	1.2	0.3	0.8	2.5	0.3
5	MA	2006	0.994	11.6	2.60	19	50	3.70	5.1	0.285	0.278	1422	0.5	0.9	0.0	0.8	3.4	0.6
6	MA	2008	0.994	11.7	2.63	1	12	3.64	5.9	0.363	0.459	1242	0.8	1.2	2.0	0.9	0.9	0.2
7	Me	2006	0.993	12.8	2.68	3	32	3.83	5.0	0.698	0.720	2331	0.8	0.9	0.0	1.1	3.2	0.4
8	MA	2006	0.995	11.0	2.68	34	147	3.86	5.9	0.419	0.528	2051	0.4	1.1	0.0	1.0	3.5	1.1
9	CS	2008	0.994	12.2	2.70	19	99	3.66	6.2	0.484	0.502	2495	0.5	0.9	0.3	1.0	3.5	0.8
10	MA	2008	0.994	12.1	2.71	27	55	3.68	5.8	0.406	0.456	1422	0.5	1.1	0.0	1.3	3.2	0.5
11	Me	2007	0.994	12.0	2.71	14	160	3.91	5.0	0.516	0.469	2923	1.0	0.7	1.1	0.9	1.7	0.4
12	Me	2007	0.994	12.1	2.73	1	2	3.59	7.8	0.749	0.859	2452	0.8	0.7	0.3	2.4	2.2	1.0
13	MA	2008	0.994	12.1	2.73	24	64	3.67	6.3	0.373	0.478	2051	0.6	1.2	0.0	1.1	3.6	0.7
14	MA	2007	0.994	12.1	2.73	10	35	3.73	6.5	0.550	0.615	2336	0.4	1.0	0.0	1.3	4.8	0.6
15	Me	2007	0.994	12.2	2.76	37	101	3.69	6.1	0.408	0.442	2394	0.8	1.3	0.8	1.0	2.2	0.5
16	MA	2007	0.994	12.3	2.78	11	40	3.64	5.6	0.627	0.668	2320	0.6	1.1	0.0	1.0	2.5	0.8
17	BQ	2008	0.993	12.5	2.80	66	114	3.67	6.2	0.630	0.944	3240	1.3	1.2	0.7	0.9	2.1	0.6
18	MA	2007	0.995	11.5	2.81	16	46	3.61	6.3	0.519	0.705	1808	0.4	1.2	0.0	1.9	2.6	0.4
19	Me	2007	0.994	12.8	2.94	27	66	3.52	5.4	0.513	0.514	1808	0.7	0.8	0.0	1.0	2.2	0.6
20	AD	2008	0.995	12.0	2.97	7	100	3.37	6.5	0.278	0.279	1527	0.8	1.5	0.7	0.7	2.3	0.2
21	PN	2008	0.995	12.3	3.04	19	106	3.76	6.5	0.245	0.145	2785	1.2	0.9	3.4	0.9	0.4	0.4
22	MA	2007	0.995	12.3	3.04	34	166	3.75	5.9	0.609	0.751	2553	0.8	1.0	0.6	1.1	2.4	0.5
23	MA	2008	0.995	12.5	3.10	26	77	3.71	6.4	0.395	0.484	1941	1.1	1.3	1.9	1.0	1.3	0.3
24	KaN	2007	0.996	11.7	3.15	10	35	3.62	6.4	0.544	0.640	2653	1.1	1.0	0.6	1.3	1.9	0.3
25	AD	2008	0.996	11.8	3.17	38	146	3.55	6.8	0.356	0.517	1967	0.8	1.2	0.6	1.1	1.8	1.0
26	Me	2008	0.994	13.7	3.20	11	56	3.45	7.4	0.757	1.174	2901	1.0	1.1	2.5	1.1	0.2	0.4
27	KaN	2006	0.995	13.1	3.28	21	70	3.72	6.1	0.609	0.658	2737	0.7	0.9	0.0	0.8	3.5	1.0
28	PN	2008	0.996	12.3	3.31	21	134	3.89	6.3	0.371	0.331	3834	0.7	0.9	0.0	1.0	2.7	1.5
29	KaN	2008	0.996	12.5	3.36	56	91	3.82	7.4	0.487	0.685	2822	0.5	1.0	0.2	1.5	3.9	0.5
30	MA	2008	0.999	10.0	3.41	32	99	3.67	5.3	0.297	0.341	1498	0.6	1.2	0.0	1.0	2.9	0.3
31	Ch	2008	0.990	11.5	1.51	29	62	3.75	6.8	0.058	0.015	417	1.0	1.0	0.7	2.1	2.6	0.0
32	K	2008	0.990	12.0	1.72	51	122	3.22	6.2	0.038	0.010	580	0.9	1.8	1.6	1.1	0.1	0.2
33	K	2008	0.990	12.3	1.74	34	67	3.21	5.4	0.031	0.009	564	0.8	1.5	1.3	0.5	0.3	0.4
34	K	2007	0.990	12.8	1.90	22	46	3.13	6.1	0.026	0.002	406	0.7	2.9	1.0	0.5	0.4	0.3
35	K	2007	0.989	13.9	1.95	16	43	3.12	5.8	0.024	0.001	332	0.7	2.0	1.6	0.5	0.3	0.2
36	K	2005	0.990	13.4	2.00	10	88	3.16	6.5	0.071	0.009	617	0.7	1.9	2.0	0.9	0.2	0.4
37	K	2008	0.991	12.5	2.00	13	86	3.16	7.7	0.038	0.005	506	1.0	2.0	3.0	0.4	0.4	0.5
38	K	2006	0.991	12.3	2.00	2	51	3.26	5.3	0.076	0.024	496	0.7	1.7	1.0	0.6	0.9	0.4
39	S	2006	0.992	11.4	2.00	8	286	3.36	8.7	0.158	0.041	775	0.9	1.3	4.2	1.0	0.4	0.4
40	K	2007	0.990	13.3	2.03	30	83	3.38	4.0	0.037	0.007	512	0.7	1.4	0.0	0.6	1.1	0.3
41	K	2007	0.991	12.4	2.03	11	78	3.31	5.9	0.066	0.020	749	0.8	2.0	2.0	0.5	0.0	0.2
42	K	2007	0.991	13.0	2.10	16	52	3.22	5.6	0.031	0.006	464	0.6	2.0	1.1	0.6	0.5	0.5
43	K	2008	0.985	11.5	2.10	71	130	3.19	5.7	0.084	0.002	1245	0.9	2.1	1.6	0.5	0.0	0.2
44	K	2007	0.992	11.7	2.11	6	111	3.37	5.4	0.120	0.029	638	1.1	1.9	1.0	0.5	0.9	0.8
45	K	2008	0.990	13.6	2.13	14	99	3.10	6.3	0.046	0.015	733	1.2	1.5	2.1	0.4	0.1	0.5
46	K	2008	0.992	11.9	2.16	21	72	3.07	6.6	0.026	0.011	454	0.7	2.5	2.1	0.6	0.0	0.2
47	K	2007	0.992	11.9	2.16	19	80	3.06	6.6	0.028	0.003	491	0.7	2.7	1.6	0.5	0.0	0.5
48	K	2006	0.992	12.0	2.19	27	74	3.29	6.1	0.043	0.010	633	0.7	1.8	2.0	0.7	0.1	0.2
49	K	2008	0.990	13.9	2.21	61	118	3.13	8.0	0.040	0.014	554	0.8	2.7	2.3	1.1	0.2	0.2
50	K	2007	0.992	12.4	2.29	24	115	3.21	6.0	0.052	0.015	818	0.8	2.0	1.2	0.5	0.7	0.4
51	K	2006	0.992	12.3	2.30	11	69	3.33	5.1	0.055	0.020	486	0.6	2.0	1.4	0.6	0.0	0.5
52	K	2008	0.995	11.2	2.36	14	70	3.15	6.4	0.045	0.011	476	0.8	1.8	1.8	1.0	0.3	0.2
53	K	2008	0.993	11.7	2.37	29	72	3.09	6.6	0.028	0.009	565	0.7	1.9	1.9	0.7	0.0	0.3
54	K	2008	0.992	12.7	2.39	38	141	3.15	5.7	0.021	0.005	711	0.7	1.4	2.1	0.6	0.0	0.3
55	K	2008	0.993	12.0	2.40	30	94	3.11	7.4	0.022	0.005	581	0.6	2.6	2.3	0.6	0.0	0.3
56	K	2008	0.992	12.8	2.42	29	95	3.09	7.2	0.030	0.011	549	0.7	2.3	2.4	0.6	0.0	0.2
57	K	2007	0.992	12.8	2.42	18	64	3.23	5.3	0.044	0.009	607	0.8	2.0	1.4	0.5	0.3	0.3
58	K	2008	0.993	12.1	2.47	16	48	3.19	5.6	0.050	0.018	591	0.7	1.9	1.4	0.6	0.0	0.4
59	K	2008	0.991	13.7	2.42	8	59	3.09	8.0	0.089	0.033	962	0.8	2.3	2.6	0.7	0.0	0.4
60	K	2008	0.992	13.2	2.52	32	85	3.22	6.3	0.030	0.006	424	0.7	2.3	1.5	0.6	0.6	0.5
61	S	2008	0.994	12.5	2.58	10	88	3.48	5.9	0.059	0.014	387	0.6	1.3	1.9	1.0	0.5	0.4
62	Ch	2006	0.992	13.5	2.60	37	266	3.65	5.6	0.073	0.017	753	0.9	0.9	3.1	1.1	0.0	0.4
63	K	2006	0.994	11.7	2.63	13	61	3.24	6.7	0.044	0.010	513	0.9	1.6	2.0	0.5	0.4	0.4
64	Ch	2007	0.992	13.6	2.65	29	155	3.66	5.7	0.073	0.014	785	0.8	0.7	0.9	0.7	3.3	0.5
65	K	2008	0.993	12.7	2.65	24	70	2.99	6.5	0.018	0.002	445	0.8	2.1	1.8	0.5	0.3	0.3
66	K	2008	0.994	11.8	2.65	16	104	3.14	5.7	0.061	0.017	743	0.6	1.6	2.0	0.6	0.0	0.3
67	K	2007	0.994	11.9	2.68	24	80	3.09	6.8	0.026	0.003	465	0.6	2.0	2.3	0.5	0.0	0.3
68	K	2008	0.994	12.2	2.70	42	123	3.23	6.6	0.023	0.008	575	1.4	1.9	2.6	0.5	0.3	0.3
69	K	2008	0.994	12.2	2.76	16	74	3.16	6.8	0.027	0.005	533	0.6	2.3	2.2	0.6	0.0	0.3

表4 出品酒と成分値

品番	第1 品種	年度	S.G.	Alc. v/v, %	Ex. g/dL	F-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ mg/L	pH	TA g/L	O.D.nm		Phe. mg/L	Cit. g/L	Tar. g/L	Mal. g/L	Suc. g/L	Lac. g/L	Ace. g/L
										430nm	530nm							
1	CS	2007	0.991	12.4	2.03	8	48	3.53	5.0	0.805	0.992	3071	0.6	1.3	0.0	0.8	1.6	0.5
2	MA	2008	0.994	10.2	2.10	14	53	3.66	6.1	0.433	0.468	1512	0.4	1.3	0.0	0.9	4.3	0.9
3	MA	2005	0.993	13.0	2.60	6	69	3.73	5.3	0.517	0.515	1358	0.7	0.9	0.0	0.9	3.5	0.5
4	MA	2008	0.994	11.8	2.60	22	94	3.55	5.3	0.471	0.629	2019	0.8	1.2	0.3	0.8	2.5	0.3
5	MA	2006	0.994	11.6	2.60	19	50	3.70	5.1	0.285	0.278	1422	0.5	0.9	0.0	0.8	3.4	0.6
6	MA	2008	0.994	11.7	2.63	1	12	3.64	5.9	0.363	0.459	1242	0.8	1.2	2.0	0.9	0.9	0.2
7	Me	2006	0.993	12.8	2.68	3	32	3.83	5.0	0.698	0.720	2331	0.8	0.9	0.0	1.1	3.2	0.4
8	MA	2006	0.995	11.0	2.68	34	147	3.86	5.9	0.419	0.528	2051	0.4	1.1	0.0	1.0	3.5	1.1
9	CS	2008	0.994	12.2	2.70	19	99	3.66	6.2	0.484	0.502	2495	0.5	0.9	0.3	1.0	3.5	0.8
10	MA	2008	0.994	12.1	2.71	27	55	3.68	5.8	0.406	0.456	1422	0.5	1.1	0.0	1.3	3.2	0.5
11	Me	2007	0.994	12.0	2.71	14	160	3.91	5.0	0.516	0.469	2923	1.0	0.7	1.1	0.9	1.7	0.4
12	Me	2007	0.994	12.1	2.73	1	2	3.59	7.8	0.749	0.859	2452	0.8	0.7	0.3	2.4	2.2	1.0
13	MA	2008	0.994	12.1	2.73	24	64	3.67	6.3	0.373	0.478	2051	0.6	1.2	0.0	1.1	3.6	0.7
14	MA	2007	0.994	12.1	2.73	10	35	3.73	6.5	0.550	0.615	2336	0.4	1.0	0.0	1.3	4.8	0.6
15	Me	2007	0.994	12.2	2.76	37	101	3.69	6.1	0.408	0.442	2394	0.8	1.3	0.8	1.0	2.2	0.5
16	MA	2007	0.994	12.3	2.78	11	40	3.64	5.6	0.627	0.668	2320	0.6	1.1	0.0	1.0	2.5	0.8
17	BQ	2008	0.993	12.5	2.80	66	114	3.67	6.2	0.630	0.944	3240	1.3	1.2	0.7	0.9	2.1	0.6
18	MA	2007	0.995	11.5	2.81	16	46	3.61	6.3	0.519	0.705	1808	0.4	1.2	0.0	1.9	2.6	0.4
19	Me	2007	0.994	12.8	2.94	27	66	3.52	5.4	0.513	0.514	1808	0.7	0.8	0.0	1.0	2.2	0.6
20	AD	2008	0.995	12.0	2.97	7	100	3.37	6.5	0.278	0.279	1527	0.8	1.5	0.7	0.7	2.3	0.2
21	PN	2008	0.995	12.3	3.04	19	106	3.76	6.5	0.245	0.145	2785	1.2	0.9	3.4	0.9	0.4	0.4
22	MA	2007	0.995	12.3	3.04	34	166	3.75	5.9	0.609	0.751	2553	0.8	1.0	0.6	1.1	2.4	0.5
23	MA	2008	0.995	12.5	3.10	26	77	3.71	6.4	0.395	0.484	1941	1.1	1.3	1.9	1.0	1.3	0.3
24	KaN	2007	0.996	11.7	3.15	10	35	3.62	6.4	0.544	0.640	2653	1.1	1.0	0.6	1.3	1.9	0.3
25	AD	2008	0.996	11.8	3.17	38	146	3.55	6.8	0.356	0.517	1967	0.8	1.2	0.6	1.1	1.8	1.0
26	Me	2008	0.994	13.7	3.20	11	56	3.45	7.4	0.757	1.174	2901	1.0	1.1	2.5	1.1	0.2	0.4
27	KaN	2006	0.995	13.1	3.28	21	70	3.72	6.1	0.609	0.658	2737	0.7	0.9	0.0	0.8	3.5	1.0
28	PN	2008	0.996	12.3	3.31	21	134	3.89	6.3	0.371	0.331	3834	0.7	0.9	0.0	1.0	2.7	1.5
29	KaN	2008	0.996	12.5	3.36	56	91	3.82	7.4	0.487	0.685	2822	0.5	1.0	0.2	1.5	3.9	0.5
30	MA	2008	0.999	10.0	3.41	32	99	3.67	5.3	0.297	0.341	1498	0.6	1.2	0.0	1.0	2.9	0.3
31	Ch	2008	0.990	11.5	1.51	29	62	3.75	6.8	0.058	0.015	417	1.0	1.0	0.7	2.1	2.6	0.0
32	K	2008	0.990	12.0	1.72	51	122	3.22	6.2	0.038	0.010	580	0.9	1.8	1.6	1.1	0.1	0.2
33	K	2008	0.990	12.3	1.74	34	67	3.21	5.4	0.031	0.009	564	0.8	1.5	1.3	0.5	0.3	0.4
34	K	2007	0.990	12.8	1.90	22	46	3.13	6.1	0.026	0.002	406	0.7	2.9	1.0	0.5	0.4	0.3
35	K	2007	0.989	13.9	1.95	16	43	3.12	5.8	0.024	0.001	332	0.7	2.0	1.6	0.5	0.3	0.2
36	K	2005	0.990	13.4	2.00	10	88	3.16	6.5	0.071	0.009	617	0.7	1.9	2.0	0.9	0.2	0.4
37	K	2008	0.991	12.5	2.00	13	86	3.16	7.7	0.038	0.005	506	1.0	2.0	3.0	0.4	0.4	0.5
38	K	2006	0.991	12.3	2.00	2	51	3.26	5.3	0.076	0.024	496	0.7	1.7	1.0	0.6	0.9	0.4
39	S	2006	0.992	11.4	2.00	8	286	3.36	8.7	0.158	0.041	775	0.9	1.3	4.2	1.0	0.4	0.4
40	K	2007	0.990	13.3	2.03	30	83	3.38	4.0	0.037	0.007	512	0.7	1.4	0.0	0.6	1.1	0.3
41	K	2007	0.991	12.4	2.03	11	78	3.31	5.9	0.066	0.020	749	0.8	2.0	2.0	0.5	0.0	0.2
42	K	2007	0.991	13.0	2.10	16	52	3.22	5.6	0.031	0.006	464	0.6	2.0	1.1	0.6	0.5	0.5
43	K	2008	0.985	11.5	2.10	71	130	3.19	5.7	0.084	0.002	1245	0.9	2.1	1.6	0.5	0.0	0.2
44	K	2007	0.992	11.7	2.11	6	111	3.37	5.4	0.120	0.029	638	1.1	1.9	1.0	0.5	0.9	0.8
45	K	2008	0.990	13.6	2.13	14	99	3.10	6.3	0.046	0.015	733	1.2	1.5	2.1	0.4	0.1	0.5
46	K	2008	0.992	11.9	2.16	21	72	3.07	6.6	0.026	0.011	454	0.7	2.5	2.1	0.6	0.0	0.2
47	K	2007	0.992	11.9	2.16	19	80	3.06	6.6	0.028	0.003	491	0.7	2.7	1.6	0.5	0.0	0.5
48	K	2006	0.992	12.0	2.19	27	74	3.29	6.1	0.043	0.010	633	0.7	1.8	2.0	0.7	0.1	0.2
49	K	2008	0.990	13.9	2.21	61	118	3.13	8.0	0.040	0.014	554	0.8	2.7	2.3	1.1	0.2	0.2
50	K	2007	0.992	12.4	2.29	24	115	3.21	6.0	0.052	0.015	818	0.8	2.0	1.2	0.5	0.7	0.4
51	K	2006	0.992	12.3	2.30	11	69	3.33	5.1	0.055	0.020	486	0.6	2.0	1.4	0.6	0.0	0.5
52	K	2008	0.995	11.2	2.36	14	70	3.15	6.4	0.045	0.011	476	0.8	1.8	1.8	1.0	0.3	0.2
53	K	2008	0.993	11.7	2.37	29	72	3.09	6.6	0.028	0.009	565	0.7	1.9	1.9	0.7	0.0	0.3
54	K	2008	0.992	12.7	2.39	38	141	3.15	5.7	0.021	0.005	711	0.7	1.4	2.1	0.6	0.0	0.3
55	K	2008	0.993	12.0	2.40	30	94	3.11	7.4	0.022	0.005	581	0.6	2.6	2.3	0.6	0.0	0.3
56	K	2008	0.992	12.8	2.42	29	95	3.09	7.2	0.030	0.011	549	0.7	2.3	2.4	0.6	0.0	0.2
57	K	2007	0.992	12.8	2.42	18	64	3.23	5.3	0.044	0.009	607	0.8	2.0	1.4	0.5	0.3	0.3
58	K	2008	0.993	12.1	2.47	16	48	3.19	5.6	0.050	0.018	591	0.7	1.9	1.4	0.6	0.0	0.4
59	K	2008	0.991	13.7	2.42	8	59	3.09	8.0	0.089	0.033	962	0.8	2.3	2.6	0.7	0.0	0.4
60	K	2008	0.992	13.2	2.52	32	85	3.22	6.3	0.030	0.006	424	0.7	2.3	1.5	0.6	0.6	0.5
61	S	2008	0.994	12.5	2.58	10	88	3.48	5.9	0.059	0.014	387	0.6	1.3	1.9	1.0	0.5	0.4
62	Ch	2006	0.992	13.5	2.60	37	266	3.65	5.6	0.073	0.017	753	0.9	0.9	3.1	1.1	0.0	0.4
63	K	2006	0.994	11.7	2.63	13	61	3.24	6.7	0.044	0.010	513	0.9	1.6	2.0	0.5	0.4	0.4
64	Ch	2007	0.992	13.6	2.65	29	155	3.66	5.7	0.073	0.014	785	0.8	0.7	0.9	0.7	3.3	0.5
65	K	2008	0.993	12.7	2.65	24	70	2.99	6.5	0.018	0.002	445	0.8	2.1	1.8	0.5	0.3	0.3
66	K	2008	0.994	11.8	2.65	16	104	3.14	5.7	0.061	0.017	743	0.6	1.6	2.0	0.6	0.0	0.3
67	K	2007	0.994	11.9	2.68	24	80	3.09	6.8	0.026	0.003	465	0.6	2.0	2.3	0.5	0.0	0.3
68	K	2008	0.994	12.2	2.70	42	123	3.23	6.6	0.023	0.008	575	1.4	1.9	2.6	0.5	0.3	0.3
69	K	2008	0.994	12.2	2.76	16	74	3.16	6.8	0.027	0.005	533	0.6	2.3	2.2	0.6	0.0	0.3

品番	第1 品種	年度	S.G.	Alc. v/v, %	Ex. g/dL	F-SO ₂ mg/L	T-SO ₂ mg/L	pH	TA g/L	O.D.nm		Phe. mg/L	Cit. g/L	Tar. g/L	Mal. g/L	Suc. g/L	Lac. g/L	Ace. g/L
										430nm	530nm							
70	K	2008	0.994	12.9	2.97	26	157	3.28	5.4	0.043	0.021	1250	0.7	1.4	1.4	0.9	0.0	0.4
71	K	2007	0.995	12.1	2.99	2	42	3.30	4.4	0.126	0.042	628	0.8	1.7	1.0	0.4	0.3	0.2
72	K	'07 '08	0.996	11.0	3.00	2	126	3.37	6.5	0.048	0.012	465	1.0	1.3	1.3	0.6	0.6	0.3
73	K	2006	0.996	11.8	3.17	14	83	3.14	5.9	0.058	0.015	748	0.6	1.4	2.1	0.7	0.0	0.3
74	K	2000	0.995	12.9	3.23	10	149	2.48	6.5	0.068	0.010	680	0.5	1.9	1.5	0.7	0.0	0.3
75	K	2007	0.995	12.9	3.23	35	96	3.18	5.6	0.027	0.005	460	1.1	1.7	1.1	0.5	1.1	0.3
76	K	2008	0.996	13.1	3.50	32	138	3.10	7.1	0.040	0.007	1036	0.7	1.8	2.7	0.7	0.0	0.3
77	K	2007	0.999	12.2	4.06	16	43	3.18	5.5	0.052	0.018	371	0.3	2.3	0.0	0.6	1.5	0.4
78	K	2008	1.000	11.5	4.11	5	117	3.36	5.4	0.060	0.019	659	0.8	1.4	1.9	0.8	0.0	0.3
79	K	2007	1.000	12.1	4.29	43	79	3.40	5.4	0.042	0.011	638	0.3	1.5	0.0	0.6	2.1	0.7
80	K	2004	1.004	10.2	4.76	6	80	3.27	4.3	0.088	0.019	581	0.5	1.6	1.0	0.6	0.1	0.1
81	K	2004	0.996	12.9	3.49	34	106	3.30	5.3	0.054	0.013	869	0.6	1.3	1.6	0.8	0.1	0.2
82	K	2008	1.003	11.6	4.94	29	96	3.13	6.5	0.023	0.005	645	0.7	1.9	1.9	0.4	0.0	0.2
83	K	2008	1.005	12.3	5.70	35	96	3.10	5.3	0.042	0.012	752	0.7	1.4	1.5	0.5	0.1	0.2
84	K	2007	1.006	11.5	5.80	34	126	3.11	7.4	0.082	0.018	1002	0.9	2.1	2.4	0.6	0.1	0.3
85	K	2008	1.007	11.4	5.90	51	114	3.30	4.7	0.038	0.010	629	0.6	1.7	0.0	0.8	1.2	0.1
86	K	2007	1.011	10.0	6.50	27	104	3.01	6.2	0.021	0.004	490	0.6	2.3	1.7	0.6	0.1	0.0
87	K	2008	1.013	10.7	7.20	5	22	2.79	8.1	0.049	0.016	469	0.6	2.8	3.0	0.4	0.0	0.2
88	Ky	2007	0.996	10.2	2.68	27	136	3.55	5.6	0.146	0.090	805	0.7	0.8	2.5	0.7	0.2	0.0
89	K	2008	1.000	11.2	4.03	38	109	3.25	5.2	0.087	0.093	656	0.7	1.6	1.4	0.5	0.2	0.3
90	K	2008	1.006	12.2	5.90	42	99	3.15	5.4	0.136	0.125	912	0.7	1.6	0.8	0.6	0.3	0.2
91	AD	2008	1.012	10.0	6.80	10	77	3.42	6.8	1.681	1.880	1892	0.8	2.3	0.5	0.8	1.5	0.3
92	Ky	2008	1.022	8.3	8.87	26	109	3.04	7.9	0.113	0.113	1098	0.5	1.4	4.2	0.4	0.0	0.1

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, O.D.: 色調, Phe.: 全フェノール, 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	コメント
1	2.8	B	0.80	香り他: **フェノレ, 焦げ臭, 硫化ジメチル, 樽香良好, タンニン香, 茎臭, 品種香, アセトアルデヒド, 色調濃い 味: **良好, **タンニン, **苦味, **CSらしい, CS強い, 完熟感, バランス良い, 味しっかり, 若い, 青い, 軽い, 薄い, やや酸味たつ
2	2.8	B	0.70	香り他: 香り良好, 品種香, 甘い香り, スミレ香, 酸臭, ややフェノレ, 還元臭 味: **酸味, タンニン, 厚み欠ける, 酸離れる, 軽い, 軽すぎる, 薄い, 単調, 若い, 雑味, バランス良い, 熟成感
3	2.8	B	0.97	香り他: **フェノレ, M.L.F., ベリー香, 不潔臭, 揮発酸, 香り難, アンモニア臭, 酢酸エチル, 色調濃い 味: **熟成, 味しっかり, なめらか, 丸い, 厚み有り, タンニン, 品種特性有り, 良好, 味ぼけ, 薄い, 雑味, 渋み
4	2.8	B	0.42	香り他: **香り良好, 香り無難, ベリー香, 品種香, 甘い香り, アロマ良好, 香り低い, フェノレ, 色調濃い 味: 軽快, 品種特性有り, フレッシュ, 若い, 青い, 無難, 平板, タンニン, 薄い, 果実感, やや薄い, 粗い, 甘さよい
5	2.5	B	0.84	香り他: **品種香, **樽香, ベリー香, 香り良好, 甘い香り, 色調薄い 味: **薄い, やや薄い, 深み, 渋い, 軽い, やや軽い, 熟成感
6	3.4	C	0.92	香り他: **アセトアルデヒド, **茎臭, 青臭, 産膜臭, 酸化臭, 揮発酸, 酢酸, 酢酸エチル, 酸臭, 品種香, フラネオール, 色調濃い, 退色 味: **酸化, 薄い, 渋い, 品種特性薄い, 若い, 苦い, 平坦, かたい, 青い, 酸味うく, 落ち着く, タンニン
7	2.7	B	0.46	香り他: **茎臭, ブーケ重い, IBMP, フェノレ, ホコリ臭, 香り無難, 色調濃い, 色調良好 味: **タンニン, 重厚, バランス悪い, 未熟, 粗い, バランス良い, 力強い, 熟成感, 粗いタンニン
8	3.2	C	0.66	香り他: **樽香, **フェノレ, **還元臭, **イオウ系臭, 樽香強い, トースト臭, 香り不良, 品種特性薄い, 酸味, ブーケ, バラ様香, 色濃い, 酢酸エチル 味: **薄い, 渋味, 劣化, 樽の不調和
9	2.2	B	0.70	香り他: **茎臭, IBMP, 品種香, ベリー香, 香り豊か, 香り無難, フェノレ, アセトアルデヒド 味: **バランス良い, **粗い, 渋味, 品種特性薄い, ベリー感, やや酸味, やや若い, フレッシュ, タンニン, 繊細, しっかり, おだやか, 飲みやすい
10	2.5	B	0.63	香り他: **ベリー香, **色調薄い, 品種香, アロマ良好, 香り良好, エステル香, やや還元臭 味: **フレッシュ, 軽快, 軽い, 品種特性あり, 渋味, 平板, 薄い, やや青い, バランス良い, 飲みやすい
11	2.3	B	0.72	香り他: **樽香, **樽香強い, **バナラ香, 炭臭, バナラ香強い, 茎臭, 香り良好, タンニン香, 熟成香, ミント香 味: **タンニン, **炭, **薄い, **バランス良好, 渋味, 飲みやすい, 樽味, 甘味, 品種特性有り, 果実味, 樽の不良, 酸化
12	3.5	C	1.28	香り他: **酢酸エチル, **揮発酸, **酸化臭, 酢酸, アセトアルデヒド, フェノレ, 茎臭, 樽香, 樽香のバランス良好, 醤油臭, 色調濃い 味: **タンニン, **微生物汚染, **酸味, 酸しっかり, 酸味うく, 厚みあり, タンニン強い, 良好
13	2.5	B	0.75	香り他: **フェノレ, **ベリー香, アロマ良好, 品種香, 香り良好, 酢酸エチル, 還元臭 味: **バランス良好, 軽快, 品種特性あり, フレッシュ, まとまりあり, 飲みやすい, 薄い, 酸味うく, タンニン
14	2.9	B	0.92	香り他: **フェノレ, 品種香, 酸化臭, 揮発酸, 酢酸, 樽香強い, 樽香良好, 色調濃い 味: **酸味, 酸化, 劣化, 不潔感, 濃醇, 品種特性薄い, 厚み乏しい, 苦味, 渋味, 雑味, 刺激味, 力強い, バランス良好, タンニン
15	2.3	B	0.61	香り他: **茎臭, IBMP, 醤油臭, フェノレ, ホコリ臭, 品種香低い, タンニン香, 香り良好 味: **バランス良好, 粗い, 軽い, なめらか, 薄い, 厚みあり, 果実感, 青い
16	2.7	B	0.91	香り他: **品種香, イオウ系臭, 硫化ジメチル, ムレ臭, やや酸化臭, アセトアルデヒド, 樽香, やや樽香 味: **バランス良好, **タンニン, 厚み, コクあり, 凝縮感, 熟成感, 良好, 品種特性あり, 無難, 収斂味, 青い, 甘味, 苦味, 酸化
17	2.8	B	1.03	香り他: **還元臭, **樽香, **茎臭, IBMP, 硫黄臭, 色調濃い, 香り良好 味: 品種特性有り, 良好, 酸味良い, 渋味, 無難, フレッシュ, 酸味うく, 青い, 未熟, 樽不良
18	2.1	B	0.83	香り他: **ベリー香良好, 香り良好, アロマ良好, 品種香, 果実香, 樽香, IBMP, 酢酸, 揮発酸, 酸化臭, フェノレ, 色調濃い 味: **バランス良好, 品種特性あり, 軽快, まろやか, おだやか, 柔らかい, 未熟, 酸味, 苦味, タンニン薄い
19	3.7	C	0.72	香り他: **酸化臭, **還元臭, **漬物臭, **茎臭, 青臭, 香り不良, 熟成香, イオウ系臭, アセトアルデヒド, 色調薄い 味: **薄い, **酸化, ヒネ, 不潔感, 苦味, 腐敗, バランス不良, 樽味

品番	評点	ランク	標準偏差	コメント
20	3.8	C	0.97	香り他：**品種香、*アセトアルデヒド、*産膜臭、*酸化臭、揮発酸、酢酸エチル、香り良好 味：**甘味、*酸化、酸味うく、無難、ヒネ、劣化、バランス良好
21	3.5	C	0.75	香り他：**色調薄い、**酸化、揮発酸、香り弱い、フェノレ、退色 味：**品種特性薄い、**薄味、渋味強い、タンニン薄い、粗い、苦味
22	2.5	B	0.93	香り他：**酸化、*基臭、還元臭、香りやや弱い、果実香低い、揮発酸、香り良好、色調濃い 味：**バランス良好、**やや苦味、厚みあり、品種特性あり、タンニン良好、軽快、粗い、固い、渋味、果実味薄い
23	2.0	A	0.78	香り他：**香り良好、アロマ良好、ベリー香、果実香、品種香、エステル香、IBMP、MJF、色調濃い 味：**厚みあり、**やや薄味、*酸味、品種特性あり、フレッシュ、軽い、バランス良い
24	3.0	B	0.55	香り他：**基臭、品種香、土臭、還元臭、香り不良、フェノレ、香り良好、色調濃い 味：**渋味、*品種特性あり、*酸味、薄い、青い、えぐみ
25	3.0	B	0.39	香り他：**品種香、*ベリー香、酢酸エチル、揮発酸 味：***品種特性あり、甘味、フレッシュ、薄い、ムレ感、酸味薄い
26	2.0	A	0.78	香り他：**基臭、**樟香、*バニラ香、樟香良好、炭臭、樟香強い、ベリー香、IBMP、フェノレ、色調濃い 味：**強い、**若い、*厚みあり、無難、フレッシュ、軽い、熟成感薄い、スパイシー、まとまりあり、タンニン粗い
27	2.3	B	0.72	香り他：**基臭、品種香、樟香、土臭、香り良好、揮発酸、酢酸エチル、揮発酸、やや酢酸 味：**樟香良好、*厚みあり、まとまりあり、バランス良好、丸い、品種特性あり、軽快、やや酸味、雑味
28	2.6	B	0.84	香り他：**タンニン香、*酢酸エチル、*苦臭、青臭、揮発酸、アセトアルデヒド、フェノレ 味：**タンニン、樟、軽快、良好、品種特性あり、バランス良好、フレッシュ、酸化、苦味、粗い、品種特性薄い、薄い、やや酸味うく、やや酸化
29	3.4	C	0.84	香り他：**基臭、*ホコリ臭、*品種香、*イオウ系臭、*還元臭、樟香、フェノレ、香り不良、酸化臭、腐敗香、濁りあり、香り良好 味：**青い、*酸味、酸味うく、酸化、渋味、フレッシュ
30	2.6	B	0.74	香り他：**品種香、*ベリー香、アロマ良好、香り良好、果実香、甘い香り、酸化臭、臭臭、色調濃い 味：**薄い、*軽快、*バランス良好、*平坦、品種特性あり、まとまりあり、フレッシュ、酸味低い、甘味、甘うく
31	2.4	B	0.62	香り他：**甘い香り、アロマ良好、品種香、香り良好、マスカット香、3MH、エステル、香り低い、ムレ香、還元臭 味：***バランス良好、良好、シャープ、クレイにまとまる、オイリー、無難、熟成感低い、辛口、酸味あり、苦味、やや薄い、苦味、品種特性やや薄い
32	2.8	B	0.67	香り他：**亜硫酸臭、**フェノレ、化学臭、バナナ香、甘い香り、色調薄い 味：**苦味、重い、フレッシュ感乏しい、無難、やや甘味、バランス良好、上品、酸味低め、すっきり、薄い、平坦、スキンコンタクトの特徴あり
33	2.4	B	0.61	香り他：**亜硫酸臭、*エステル、*香り良好、アロマ良好、甘い香り、フェノレ、やや焦げ臭、樟香 味：***バランス良好、*フレッシュ、ソフト、すっきり、クレイ、シャープ、クリーン、果実感あり、ナッツ、平坦、苦味
34	1.6	A	0.62	香り他：アロマ良好、香り良好、複雑な香り、香り豊か、フルーティ、花様香、柑橘系香、イオウ系臭、亜硫酸臭 味：***バランス良好、*厚みあり、*クレイ、*シュールリー特徴あり、シャープ、しっかり、コクあり、熟成感あり、軽い、ミネラル、酸味ややうく、渋味、バルブ感
35	2.3	B	0.88	香り他：**フェノレ、フルーティ、香り良好、甘い香り、柑橘系香、酵母臭、香り穏やか、イオウ系臭、やや基臭、色調薄い 味：**苦味、バランス良好、シュールリークレイ、果実味豊か、なめらか、クレイ、シャープ、雑味、厚みあり、アルコール高い、熟成感、薄い、やや酸化、渋味、酸味良好
36	3.1	C	0.74	香り他：**樟香、*樟香強い、*揮発酸、樟香良好、バニラ香、香り良好、酢酸エチル、色調良好 味：***酸化、*やや酸化、薄い、やや薄味、やや劣化、酸味うく、熟成感
37	2.2	B	0.77	香り他：アロマ良好、香り高い、甘い果実香、3MH、柑橘系香、フェノレ 味：***厚みあり、*苦味、*酸味良好、すっきり、シャープ、しっかり、ミネラル、渋味、品種特性あり、クレイ、まとまりあり、フレッシュ、酸弱い、酸味うく、酸味強い
38	3.3	C	0.88	香り他：**樟香強い、*樟香、*アセトアルデヒド、酸化臭、揮発酸、酢酸エチル、色調濃い、色調薄い、褐変 味：***酸化、樟不良、古樟、劣化、苦味、ヒネ、薄い、クレイ、樟香良好
39	2.6	B	0.98	香り他：**樟香、樟香良好、香り良好、甘い香り、タバコ臭、フェノレ、ゴム臭、イオウ系臭、還元臭、亜硫酸臭、杉の香り、黄色 味：***厚みあり、**甘味、*品種特性あり、*バランス良好、良好、酸味良好、バランス不良、苦味、熟成感、平坦、きれいな、まとまりあり、やや甘うく
40	2.1	B	0.80	香り他：香り良好、丸い香り、柑橘系香、甘い香り、エステル、フェノレ 味：***厚みあり、良好、淡麗、上品、穏やか、なめらか、フレッシュ、甘味、苦味、薄い、やや酸味
41	2.9	B	0.83	香り他：**果実香、*フェノレ、柑橘系香 味：***酸化、*やや酸化、*バランス良好、*酸味良好、*苦味、渋味、無難、フレッシュ、やや薄い
42	2.1	B	0.74	香り他：**香り良好、*フェノレ、華やか、甘い香り、香り低い、酵母臭、イオウ系臭 味：***厚みあり、*バランス良好、*まとまりあり、おだやか、酸バランス良好、フラット、苦味
43	2.3	B	0.70	香り他：**亜硫酸臭、*香り良好、*色調濃い、*フェノレ、洋なし香、甘い香り、樟香 味：***バランス良好、良好、厚みあり、上品、フレッシュ、平凡、酸味良好、フレッシュ感ない、やや酸化、苦味、薄い
44	2.7	B	0.96	香り他：**樟香強い、*揮発酸、樟香、バニラ香、酸化臭、アセトアルデヒド、色調濃い 味：**樟強い、無難、バランス不良、酸化、酸味低い、良好、樟良好
45	2.4	B	0.73	香り他：**赤味あり、*香り良好、柑橘系香、エステル、フェノレ、華やか、亜硫酸臭、色調不良 味：***酸化、酸味良好、酸しっかり、フレッシュ、果実感、バランス良好、シュールリー特徴あり、厚みあり、薄い、やや甘味、苦味、渋味
46	2.7	B	1.03	香り他：**3MH、*イオウ系臭、*亜硫酸臭、*還元臭、アロマ良好、香り良好、エステル、グレープフルーツ、3MH強い、フェノレ、香り不良 味：***軽快、*フラット、クレイ、クリーン、シャープ、酸味不良、香り不良、不潔感
47	1.9	A	0.70	香り他：アロマ良好、香り良好、甘い香り、エステル香、ナッツ香、柑橘系香、フェノレ 味：***厚みあり、熟成感、甘味、バランス良好、シュールリー特徴あり、無難、やや渋味、苦味、複雑、平坦、品種特性やや薄い、バランス不良
48	2.4	B	0.90	香り他：**香りほどよい、*フェノレ、香り良好、甘い香り、柑橘系、エステル、亜硫酸臭、ムレ香 味：***雑味、*やや苦味、バランス良好、芳醇、繊細、良好、金属的、まとまりあり、平凡、やや雑味
49	3.5	C	0.50	香り他：**酸化臭、*亜硫酸臭、揮発酸、臭臭、化学臭、還元臭、フェノレ、香り低い、品種香あり、香り良好 味：**酸味、渋味、酸味強い、酸味うく、苦味強い、苦味、バランス不良、酸化、腐敗感
50	2.6	B	0.73	香り他：**フェノレ、香り良好、甘い香り 味：***熟成感、*やや平坦、バランス良好、まとまりあり、品種特性あり、無難、おとなしい、やや甘味、酸味良好、酸化、苦味強い、渋味
51	3.0	B	0.76	香り他：**酸化臭、*フェノレ、樟香、イオウ系臭、香り低い、やや重い香り、アセトアルデヒド、濁り 味：***熟成感、バランス良好、良好、まろやか、シャープ、軽い、薄い、酸味薄い、品種特性薄い、やや劣化、苦味、酸化、ややくせ
52	2.8	B	0.41	香り他：**甘い香り、*フェノレ、化学臭、亜硫酸臭、蜂蜜香 味：***渋味、*甘味、*バランス良好、おとなしい、若い、酸味強い、酸味、酸化、やや酸化、ムレ、苦味、薄い、味の厚み強い

品番	評点	ランク	標準偏差	コメント
53	2.0	A	0.85	香り他：*亜硫酸臭，*香り良好，アロマ高い，柑橘系香，エステル，フローラル，酵母臭 味：**フレッシュ，*苦味，*炭酸ガス，*やや甘味，華やか，チャーミング，飲みやすい，キレイ，果実感，厚みあり，甘うく， 口に残る，渋味，平板
54	2.6	B	0.62	香り他：*フェノレ，*ややラプラスカ臭，*香り良好，亜硫酸臭，イオウ系臭，柑橘系香，エステル香，甘い香り，3MH 味：**やや薄い，キレイ，バランス良好，厚みあり，まとまりあり，キレイ，シャープ，ムレ，雑味，平凡
55	2.1	B	0.70	香り他：**樟香，樟香良好，亜硫酸臭，薬品臭，柑橘系香，エステル香，香り良好，やや揮発酸，フェノレ 味：**バランス良好，樽調和，フレッシュ，無難，まとまりあり，厚みあり，苦味，やや酸味，酸味
56	2.1	B	0.70	香り他：*亜硫酸臭，*香り良好，*フェノレ，*エステル香，アロマ良好，イオウ系臭，酵母臭，香り低い 味：**バランス良好，フレッシュ，味しっかり，酸味しっかり，酸味うく，フラット，苦味，平坦，無難
57	2.9	B	0.59	香り他：硫化ジメチル，ホコリ臭，カビ臭，薬品臭，やや揮発酸 味：**薄い，**やや酸化，*苦味，やや劣化，無難，良好
58	2.3	B	0.80	香り他：香りキレイ，アロマ良好，香り良好，エステル，柑橘系香，甘い香り，特徴香，酸化臭，フェノレ，やや赤色 味：果実感，素直，まとまりあり，無難，シャープ，甘味，雑味，苦味，薄い，青い
59	2.9	B	0.59	香り他：*着色，*褐変，香り低い，亜硫酸臭，揮発酸，アロマ低い，やや赤色 味：**やや酸化，*酸味，*苦味，*厚みあり，渋味，薄い，青い，バランス不良，雑味
60	2.6	B	0.90	香り他：*酵母臭，*フェノレ，甘い香り，亜硫酸臭，イオウ系臭，臭臭 味：**やや酸化，*薄い，*酸うく，フレッシュ，丸みあり，フルーティー，華やか，シャープ，きれあり，コゲ，軽い，平坦，雑味， バランス良好
61	2.9	B	0.70	香り他：酸化臭，アセトアルデヒド，酢酸エチル，品種香，品種特性あり，香り良好，蜂蜜香，品種特性薄い，マスカット香，腐敗 臭 味：**酸化，**薄い，*品種特性薄い，やや酸化，バランス不良，まろやか，厚みあり，バランス良好
62	2.6	B	0.72	香り他：**樟香，*バニラ香，*樟香強すぎる，品種香薄い，ホコリ臭 味：**樟強すぎる，*苦味，*酸化，品種特性薄い，バランス良好，熟成感，劣化，バランス不良
63	2.5	B	0.98	香り他：*フェノレ，甘い香り，エステル，アロマ良好，酵母臭，香り不良 味：*酸化，*青い，*シャープ，*酸味，キレイ，やや酸うく，炭酸ガス，バランス良好，軽い，薄い，熟成感
64	2.4	B	0.72	香り他：**樟香，樟香強い，フェノレ，甘い香り，香り良好 味：*熟成感，*樟強い，*バランス良好，薄い，ミネラル感，蜂蜜，樟良好，やや酸味うく，雑味
65	2.2	B	0.67	香り他：*エステル，*香り良好，*フェノレ，柑橘系香，色調薄い，果実香，イオウ系臭 味：**フレッシュ，*やや甘味，*バランス良好，まとまりあり，ミネラル感，フルーティー，やわらかい，薄い
66	2.9	B	0.59	香り他：香りやや重い，酸化臭，イオウ系臭，アロマ低い 味：**酸化，*甘味うく，*雑味，*薄い，*苦味，厚みあり，劣化，酸味，フレッシュ，平坦
67	2.0	A	0.85	香り他：*フェノレ，エステル香，甘い香り，香り良好，柑橘系香 味：**キレイ，*バランス良好，上品，まとまりあり，良好，酸味良好，フレッシュ，無難，厚みあり，苦味，薄い，青い，熟成 感，やや甘味
68	2.4	B	0.73	香り他：*フェノレ，柑橘系香，エステル，香り良好，イオウ系臭，亜硫酸臭，酵母臭，香り低い，シュールリー特徴香薄い 味：**甘味，*薄い，バランス良好，厚みあり
69	2.4	B	0.90	香り他：*フェノレ，酸化臭，亜硫酸臭 味：*厚みあり，おだやか，ぼける，良好，薄い，やや酸化，バランス良好，まとまりあり，やや甘味，フレッシュ
70	3.1	C	0.64	香り他：**赤味，*フェノレ，イオウ系臭，酸化臭，3MH強すぎる 味：**渋味，*ヒネ，*甘味，甘味うく，苦味，えぐみ，雑味，酸化，良好
71	3.2	C	1.08	香り他：*アセトアルデヒド，酸化臭，樟香，バニラ香，樟香強すぎる，褐変 味：**樟味，**酸化，*薄い，樟強い
72	3.1	C	0.83	香り他：**酸化臭，**アセトアルデヒド，**フェノレ，*コゲ，ホコリ臭，甘い香り，カラメル臭，香り不良 味：**酸化，薄い，ヒネ，味にクセ
73	3.0	B	0.76	香り他：アロマ低い，酸化臭，フェノレ，酢酸イソアミル，色調濃い 味：**酸化，*苦味，ヒネ，えぐみ，バランス不良，金属的，厚みあり，果実感あり
74	3.0	B	1.00	香り他：**樟香，樟香強い，バニラ香，酸化臭，酢酸，酢酸エチル，アセトアルデヒド，香り低い 味：*酸化，*薄い，やや酸化，酸味うく，酸味，酸味しっかり，ドライ，劣化，樟味強い，良好，バランス良好
75	2.3	B	0.88	香り他：**フェノレ，果実香，香り良好，香り高い，甘い香り，エステル香，イオウ系臭，キレイ，香り低い，ややラプラスカ臭 味：**バランス良好，フレッシュ，まとまりあり，フルーティ，良好，なめらか，しっかり，やや酸化，酸低い
76	2.6	B	0.89	香り他：*イオウ系臭，*亜硫酸臭，*フェノレ，香り高い，香り良好，アロマ高い，エステル香，3MH，還元臭 味：*苦味，*まとまりあり，キレイ，雑味，やや酸化，バランス良好，ムレ，平坦
77	2.7	B	0.80	香り他：*フェノレ，香り穏やか，果実香，ダイアセチル，濁り 味：**苦味，*薄い，雑味，ドライ，酸化，ヒネ，酸味，酸味良好，おとなしい，平坦，良好，果実味，不潔感
78	3.2	C	0.77	香り他：**酸化臭，フェノレ，茎臭 味：**酸化，*ヒネ，薄い，雑味，苦味，酸味不良，不潔感，甘味，バランス良好
79	2.5	B	0.91	香り他：*フェノレ，亜硫酸臭，イオウ系臭，やや酸化臭，揮発酸，高級アルコール，アロマ良好，還元臭 味：*酸化，*甘うく，甘味良好，甘味，ヒネ，薄い，バランス不良
80	3.6	C	0.90	香り他：*酢酸イソアミル，*ホコリ臭，臭臭，香り不良，カブロン酸エチル，脂肪酸臭，吟醸香，カビ臭，ゴム臭，揮発酸，果実香 味：**劣化，ヒネ，甘味うく，薄い，不潔感，果実味
81	3.6	C	0.81	香り他：*フェノレ，*イオウ系臭，亜硫酸臭，酸化臭，腐敗臭，還元臭，硫化ジメチル，茎臭，香り不良，香り良好 味：*酸化，*ヒネ，*劣化，薄い，ガス，平坦，不潔感，発酵不良
82	2.2	B	0.77	香り他：*フェノレ，3MH，柑橘系香，甘い香り，香り良好 味：**バランス良好，フレッシュ，*雑味，不潔感，やや甘味，甘味うく，バランス不良，まとまりない
83	2.9	B	0.52	香り他：フェノレ 味：**バランス不良，やや甘味うく，甘味，甘味強い，ヒネ，酸化，苦味，酸味弱い，雑味，味しっかり，上品，バランス良好
84	2.5	B	0.98	香り他：**香り低い 味：*厚みあり，*バランス良好，やや甘味強い，甘味だれる，甘味うく，甘味，酸化，やや酸化，雑味，濃縮感あり，シャープ， バランス不良
85	2.9	B	0.64	香り他：**香り低い，亜硫酸臭，フラット，炭酸，色調薄い 味：**甘味，*甘味強すぎる，*苦味，甘味強い，まとまりあり，上品，薄い，雑味，軽い，平凡，やや酸化，バランス不良
86	2.7	B	0.88	香り他：*フェノレ，エステル香，香り低い 味：**バランス良好，良好，無難，甘味強い，甘味うく，ヒネ，酸化，薄い，フレッシュ，厚みなし
87	2.4	B	0.73	香り他：**甘い香り，柑橘系香，エステル香，フェノレ，イオウ系臭，揮発酸 味：**バランス良好，*苦味，酸味うく，甘味，酸味良好
88	2.8	B	0.95	香り他：*品種香，フェノレ，香り良好，褐色 味：**甘味，*甘味うく，*バランス良好，フレッシュ，酸化，酸味強い

品番	評点	ランク	標準偏差	コメント
89	3.0	B	0.39	香り他：*品種香，*亜硫酸臭，茎臭，エステル香，香り低い 味：無難，平凡，雑味
90	2.5	B	0.75	香り他：ややフェノレ，エステル香，色調良好 味：*フルーティ，まとまりあり，雑味，苦味，甘味，
91	3.5	C	0.93	香り他：**色調濃すぎる，**品種香，アセトアルデヒド，酢酸エチル，香り低い，異臭 味：渋味，酸化，苦味，やや苦味，普通，熟成，バランス不良，劣化
92	2.6	B	0.84	香り他：*品種香，甘い香り，香り低い，揮発酸 味：*バランス良好，品種特性あり，薄い，甘味うく，フレッシュ

CS：カベルネ・ソーヴィニヨン，MLF：アロラクティック発酵，IBMP：イソブチルメトキシピラジン，3MH：3-メルカプト-1-ヘキサノール，フェル：フェノール系オフフレーバー