

第25回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

原川 守・辻 政雄・中山 忠博
荻野 敏・小宮山美弘

A Report on the Wines Presented through the 25th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Mamoru HARAKAWA, Masao TSUJI, Tadahiro NAKAYAMA,
Satoshi OGINO and Yoshihiro KOMIYAMA

1. 緒 言

1995年6月20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25回山梨県ワイン鑑評会」が開催された。1994年は国内産低価格ワインの醸造と消費が好調であった。また、1994年はブドウ栽培にとって良い気象条件であった。

即ち、猛暑の年であり、7月、8月について見ると、平均気温は平年に比較して2~3℃高かった。日照時間も464時間と平年より126時間多く、降水量も134mmと平年に比較して、121mmも少なかった。

2. 調査方法

2-1 出品酒

出品場数は33場、出品酒は68点でその内訳を表1に示した。場数は前年¹⁾と同じで、総数は9点少なかった。さらに出品酒のタイプ別数とその略号を表1、また原料ぶどうの品種と略号を表2に示した。白ワインは47点の出品があり、その内訳は甲州種が37点、その他が10点であり、甲州種が多いのは例年どおりであった。甲州種は新酒が20点、古酒が17点、その他は新酒が4点、古酒が6点であった。ロゼワインは5点であった。一方、赤ワインは16点の出品があり、新酒が6点、古酒が10点であった。

2-2 審査方法

審査は山梨大学、国税庁東京国税局鑑定官室、同醸造試験所、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

表1 出品酒の内訳

区 分		出品数	略号
白ワイン	甲州種	新 酒	20 KN
		古 酒	17 KO
	その他の 品種	新 酒	4 SN
		古 酒	6 SO
赤ワイン	新 酒	6 RN	
	古 酒	10 RO	
ロゼ		5 P	
合 計		68	

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), 鉄(Fe), 銅(Cu)及び吸光度(OD)は既報²⁾によった。

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

3. 結 果

3-1 審査及び分析結果

ワインの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4に示した。原料ぶどうの略号間の「×」はブレンドを、また数字はブレンド割合を表した。68点の出品酒の内、A及びBランクはそれぞれ8点と58点で、両者で95%を占めることになり、良好なものが多かった。Cランクは白ワインのKN-5, SN-2の2点であり、それぞれ異臭と再発酵による香味の劣化が指摘された。いずれも微生物によるものと思われるので、適切な貯蔵管理を行うことが必要と思われる。また、白ワインではシュールリー7点、樽発酵4点、樽貯蔵2点であり、辛口白ワインの香味を豊かにするための醸造方法が取り入れられている。

総評は次のとおりであった。甲州種白ワインは非常にレベルが高く、甲州種ぶどうの持つポテンシャルを最高に引き出していると評価された。その他の白ワインは品種、醸造方法等今後検討することが多いと指摘された。赤ワインはレベルが高く、大きな欠点を持つものがないと評価され

表2 原料ぶどうの略号

略号	品 種	略号	品 種
K	甲 州	CS	カベルネ・ソービニオン
S	セ ミ ヨ ン	CF	ケベルネ・フラン
Ri	リ ー ス ニ ン グ	Me	メルロー
Ch	シ ャ ル ド ネ	MA	マスカット・ベリーA
SB	ソービニオン・ブラン	BQ	ブラック・クイーン
KA	甲 斐 路		

表3 タイプ別平均審査点及び成分値

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	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
			A	B	C	D														
KN	20	2.4	3	16	1		0.996	12.3	3.22	3.19	5.6	36	125	0.041		1.0	0.20			
KO	17	2.5	1	16			0.998	12.2	3.81	3.13	6.2	35	147	0.043		1.1	0.34			
SN	4	2.8		3	1		0.998	12.0	3.68	3.34	6.5	34	157	0.047		0.5	0.13			
SO	6	2.7		6			1.000	11.7	4.11	3.65	5.8	34	182	0.076		1.5	0.11			
RN	6	2.4	1	5			0.994	11.8	2.66	3.66	5.2	27	96	0.439	0.597	1.8	0.17	1.02	1.59	0.37
RO	10	2.4	3	7			0.995	12.2	2.98	3.66	5.7	17	80	0.632	0.718	2.3	0.30	0.32	2.29	0.64
P	5	2.5		5			1.000	11.4	4.09	3.33	5.7	24	198	0.256	0.253	2.6	0.13	0.66	0.66	0.35
合計	68		8	58	2	0														

た。今後は原料ブドウとして単独の品種を使用するのか、複数の品種をブレンドしてワインにするのか検討する必要があること、また、樽の使用方法等を含めた管理技術の向上が必要との指摘があった。ロゼワインは個性のあるものがあつた。最後に、鉄が10mg/L以上の異常に多いものは見あたらなかったが、銅が0.6mg/L以上の異常に多いワインは4点 (KN-19, KO-10, KO-14及びRO-8) あつた。

参考文献

- 1) 原川 守, 辻 政雄, 前島 良, 中山忠博, 荻野敏: 山梨県工業技術センター研究報告, 9, 119 (1995)
- 2) 小澤俊治, 飯野修一, 樋川芳仁, 渡辺正平, 荻野敏, 乙黒親男, 倉田静江, 加々美 久: 山梨食工指報, 11, 53 (1979)
- 3) 辻 政雄, 原川 守, 中山忠博, 荻野 敏, 小宮山美弘: 山梨県工業技術センター研究報告, 9, 52 (1995)

表4 出品酒の審査及び分析結果

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	GLASS	REVIEW	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	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
KN-1	K	94	2.0	A	シュル・リー 良	0.991	12.4	2.03	3.03	6.0	35	90	0.052		0.2	0.18			
KN-2	K	94	2.4	B	シュル・リー 雑味	0.992	12.7	2.04	3.14	5.9	34	122	0.069		0.7	0.45			
KN-3	K	94	2.0	A	シュル・リー 良	0.992	12.4	2.29	3.03	5.7	50	100	0.049		0.6	0.01			
KN-4	K	94	2.3	B	シュル・リー フラット	0.994	11.6	2.60	2.9	4.5	33	110	0.038		0.8	0.06			
KN-5	K	94	3.3	C	シュル・リー 香疑問	0.993	10.6	2.05	3.52	5.8	42	100	0.031		0.5	0.46			
KN-6	K	94	2.1	B	樽発酵 フルーティー	0.992	12.1	2.21	3.13	6.3	55	156	0.036		0.6	0.17			
KN-7	K	94	2.7	B	樽発酵 ニガ	0.992	12.4	2.29	3.24	5.6	24	148	0.045		0.1	0.04			
KN-8	K	94	2.5	B	ニガ	0.992	13.4	2.58	3.30	4.9	22	74	0.023		0.2	0.03			
KN-9	K	94	2.6	B	渋	0.993	13.0	2.73	3.20	5.6	46	184	0.057		1.6	0.06			
KN-10	K	94	2.1	B	香良	0.995	12.1	2.99	3.35	5.7	29	143	0.038		0.2	0.03			
KN-11	K	94	2.6	B	フラット	0.994	13.1	3.02	3.30	4.6	14	75	0.017		0.2	0.04			
KN-12	K	94	2.7	B	雑味	0.996	13.5	3.23	3.37	4.8	13	88	0.040		2.1	0.30			
KN-13	K	94	2.4	B	やや渋	0.996	12.8	3.46	2.95	6.0	36	116	0.037		1.3	0.06			
KN-14	K	94	2.2	B	香良	0.998	11.2	3.51	3.14	5.4	28	178	0.030		0.2	0.17			
KN-15	K	94	2.6	B	異臭	0.998	12.2	3.80	3.26	6.9	31	142	0.056		8.8	0.04			
KN-16	K	94	2.5	B	甘うく	1.000	11.6	4.16	3.20	5.6	50	160	0.044		0.1	0.01			
KN-17	K	94	2.3	B	ニガ	1.000	12.0	4.27	2.93	6.2	31	121	0.030		1.1	0.1			
KN-18	K	94	2.5	B	雑味	1.000	12.8	4.50	3.40	4.9	29	115	0.057		0.5	0.09			
KN-19	K	94	2.5	B	亜硫酸、ニガ	1.001	12.2	4.58	3.34	5.6	66	173	0.032		0.1	1.64			
KN-20	K	94	2.0	A	良、キレイ	1.007	12.0	6.09	3.02	5.9	50	110	0.041		0.1	0.03			
KO-1	K	93	2.4	B	シュル・リー フレッシュ欠	0.989	12.8	1.64	3.33	5.8	35	98	0.029		0.6	0.12			
KO-2	K	93	2.7	B	シュル・リー 酸化	0.993	11.2	2.21	3.50	6.1	29	122	0.042		0.4	0.01			

区分	GREAPE	YEAR	SCORE	GLASS	REVIEW	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	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
KO-3	K	93	2.5	B	樽熟 雑味	0.991	12.2	1.98	2.80	7.2	30	142	0.053		1.9	0.17			
KO-4	K	92	2.3	B	樽熟 ニガ*	0.993	12.3	2.28	2.94	7.2	32	158	0.067		0.3	0.52			
KO-5	K	92	2.7	B	樽発酵 樽香強	0.992	13.2	2.52	3.11	6.7	24	208	0.066		0.7	0.1			
KO-6	K	91	2.3	B	樽 ニガ*	0.994	12.6	2.89	2.76	7.2	20	108	0.033		1.3	0.1			
KO-7	K	92	3.0	B	酸化	0.996	13.0	3.51	3.22	6.2	8	96	0.018		0.9	0.10			
KO-8	K	93	2.5	B	雑味	0.998	12.2	3.80	3.12	6.1	22	57	0.026		0.2	0.07			
KO-9	K	93	2.8	B	亜硫酸 渋	0.996	14.6	3.95	3.17	5.3	70	279	0.036		2.2	0.18			
KO-10	K	93	2.7	B	ニガ*	0.999	12.0	4.01	3.12	5.8	34	151	0.02		1.3	0.63			
KO-11	K	93	2.4	B	甘うく	0.999	12.0	4.01	3.14	6.2	32	152	0.024		1.2	0.57			
KO-12	K	92	2.5	B	亜硫酸	1.002	11.6	4.68	3.17	5.4	58	140	0.035		0.8	0.09			
KO-13	K	93	2.3	B	フラット	1.003	11.5	4.91	3.45	4.6	55	110	0.028		0.3	0.32			
KO-14	K	92	2.3	B	甘うく	1.003	11.8	4.99	3.20	6.2	34	157	0.031		0.5	1.79			
KO-15	K	84	1.9	A	良	1.005	11.0	5.28	2.83	7.1	42	179	0.151		3.9	0.01			
KO-16	K	93	3.0	B	酸化	1.006	11.5	5.67	3.19	6.2	21	234	0.039		1.7	0.54			
KO-17	K	93	2.8	B	異臭	1.008	12.2	6.40	3.11	5.9	51	108	0.026		1.2	0.47			
SN-1	S	94	2.5	B	ニガ	0.994	12.0	2.71	3.60	5.5	13	116	0.038		0.1	0.22			
SN-2	S	94	3.7	C	再発酵	0.995	12.9	3.23	3.42	5.9	19	195	0.056		1.7	0.07			
SN-3	Ri生果実	94	2.3	B	香良	1.000	11.3	4.06	2.95	7.8	56	152	0.041		0.2	0.03			
SN-4	Ri天然果汁	94	2.5	B	ニガ	1.002	11.8	4.73	3.40	6.7	47	166	0.052		0.1	0.19			
SO-1	Ch	90	2.3	B	樽発酵 樽香強	0.993	12.4	2.55	3.44	6.8	44	249	0.122		0.8	0.1			
SO-2	SB	92	2.8	B	フラット	0.990	12.9	1.90	3.48	5.4	26	165	0.071		1.0	0.03			
SO-3	SB生果実	88	2.7	B	香疑問	1.000	12.4	4.37	3.70	4.9	29	123	0.069		2.0	0.08			
SO-4	S	93	2.9	B	香疑問	0.996	11.8	3.17	3.31	7.5	30	150	0.031		1.8	0.16			
SO-5	MA	93	2.9	B	甘うく、ボケ	1.008	8.6	5.33	4.17	4.5	16	192	0.083		2.1	0.08			
SO-6	KA	91	2.5	B	甘うく	1.012	11.8	7.33	3.82	5.8	61	210	0.078		1.3	0.22			
RN-1	MA	94	2.6	B	軽い	0.994	10.7	2.31	3.77	4.4	16	114	0.266	0.341	2.7	0.21	0.42	1.92	0.27
RN-2	CS	94	2.0	A	将来性アリ	0.995	11.6	2.86	3.62	4.1	53	75	0.592	0.934	1.3	0.11	0.24	1.47	0.34
RN-3	CS	94	2.6	B	フラット	0.993	13.0	2.73	3.70	5.4	16	49	0.379	0.432	0.5	0.21	2.64	0.58	0.2
RN-4	CS	94	2.5	B	ややフラット	0.995	11.5	2.81	3.60	5.9	22	138	0.438	0.557	1.7	0.05	0.26	1.84	0.88
RN-5	CS	94	2.5	B	フラット	0.994	12.8	2.98	3.70	5.3	17	53	0.380	0.425	0.5	0.21	2.37	0.64	0.21
RN-6	Me	94	2.3	B	酸うく	0.993	11.3	2.24	3.58	6.0	38	145	0.576	0.894	4.2	0.2	0.18	3.11	0.33
RO-1	Me75*CS	90	2.0	A	良	0.995	11.8	2.91	3.60	5.3	21	124	0.456	0.445	2.8	0.03	0.58	1.65	0.78
RO-2	CS70*CF20*	88	1.9	A	熟成、良	0.994	13.1	3.02	3.40	5.6	14	166	0.633	0.698	3.9	0.13	0.16	1.53	0.64
RO-3	CS	93	2.4	B	香弱	0.995	12.8	3.20	3.62	5.8	3	16	0.773	1.128	1	0.13	1.06	1.36	0.33
RO-4	CS	93	2.6	B	香疑問	0.993	11.4	2.26	3.44	6.6	8	127	0.510	0.715	1	0.14	1.82	1.75	0.53
RO-5	CS	90	2.0	A	力強い、良	0.993	12.3	2.52	3.93	4.5	21	70	0.694	0.796	1.7	0.08	tr	2.95	0.77
RO-6	CS	92	2.7	B	アルデヒド臭	0.994	12.3	2.78	3.62	6.2	25	85	0.743	0.865	1.1	0.04	0.15	3.1	0.72
RO-7	CS	88	2.5	B	フラット	0.995	12.0	2.97	3.41	6.0	11	81	0.534	0.558	4.9	0.11	0.39	1.81	0.66
RO-8	CS	93	2.5	B	フラット	0.996	12.2	3.28	4.12	5.6	42	107	0.558	0.545	2	1.13	0.81	3.69	1
RO-9	CS	89	3.0	B	香疑問	0.997	11.5	3.40	3.53	5.4	2	17	0.600	0.566	5	0.28	1.21	0.86	0.46
RO-10	Me	91	2.3	B	樽香	0.996	12.5	3.36	3.84	6.0	30	52	0.642	0.595	0.3	0.63	tr	3.56	0.68
P-1	MA	94	2.7	B	フラット	0.993	10.8	2.11	3.84	5.1	16	288	0.418	0.434	2.1	0.21	0.95	1.71	0.45
P-2	K60*CS40	89	2.5	B	樽香	0.998	12.2	3.80	2.78	7.6	11	193	0.575	0.555	6.1	0.11	2.96	0.31	0.53
P-3		94	2.4	B	バランス良	1.003	11.0	4.76	3.48	5.3	35	185	0.129	0.126	2	0.17	3.25	0.68	0.21

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	GLASS	REVIEW	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	Fe mg/L	Cu mg/L	M.A. g/L	L.A. g/L	A.A. g/L
P-4	K97*BQ3	94	2.3	B	フラット	1.002	12.1	4.81	2.88	5.5	23	127	0.092	0.092	2.2	0.06	1.96	0.31	0.25
P-5	MA	94	2.5	B	フラット	1.004	10.8	4.97	3.68	4.9	37	196	0.068	0.056	0.4	0.12	2.89	0.29	0.31