

平成 19 年度山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

飯野 修一・小松 正和・中山 忠博・恩田 匠

Results of Sensory Evaluation and Chemical Analysis of Wines Presented to Yamanashi Wine Exhibition 2007

Syuichi IINO, Masakazu KOMATSU, Tadahiro NAKAYAMA and Takumi ONDA

要 約

平成 19 年度の山梨県ワイン鑑評会には、県内ワイナリー 55 社から 102 点のワイン（白ワイン 55 点、赤ワイン 44 点、ロゼワイン 3 点）が出品された。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を行った。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

2007 年 4 月 19 日（木）、甲州市市民文化会館（塩山市）において、平成 19 年度山梨県ワイン鑑評会を開催した。従来、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で実施されてきた本鑑評会は、今回から、山梨ワイナリー協会の持ち寄り鑑評会と統合され、3 者の共催により開催されることとなった。本鑑評会は、県内で生産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。55 社から 102 点のワイン（白ワイン 55 点、赤ワイン 44 点、ロゼワイン 3 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。

表 1 出品酒の内訳

| | 出品酒 |
|-------|-----|
| 赤ワイン | 44 |
| 白ワイン | 55 |
| ロゼワイン | 3 |
| 合計 | 102 |

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 |
| SB | ソーヴィニオン・ブラン | Sy | シラー |
| S | セミヨン | MA | マスカット・ベリーA |
| R | リースリング | 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 | BQ | ブラック・クイーン |
| 赤・ロゼワイン | | Ky | 巨峰 |
| CS | カベルネ・ソーヴィニオン | AD | アジロン・ダック |
| Me | メルロー | Gr | グルナッシュ |
| CF | カベルネ・フラン | | |

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、有機酸組成を測定¹⁾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 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 | 44 | 2.8 | 0 | 36 | 7 | 1 | 0.995 | 12.1 | 2.86 | 21 | 99 | 3.8 |
| 白ワイン | 55 | 2.6 | 5 | 39 | 11 | 0 | 0.994 | 12.5 | 2.79 | 35 | 111 | 3.3 |
| ロゼワイン | 3 | 3.1 | 0 | 1 | 2 | 0 | 1.007 | 9.6 | 5.44 | 22 | 134 | 3.2 |
| 合計/総平均 | 102 | 2.7 | 5 | 76 | 20 | 1 | 0.995 | 12.0 | 3.14 | 28 | 103 | 3.5 |

| 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 |
|--------|-------------------------|------------------|--------|------------------------------|-------------|------------|-------------|-------------|-----------|-----------|
| | | 430 nm | 530 nm | | | | | | | |
| 赤ワイン | 6.0 | 0.479 | 0.559 | 1588 | 0.9 | 1.2 | 0.7 | 1.2 | 2.4 | 0.7 |
| 白ワイン | 6.4 | 0.036 | 0.010 | - | 1.0 | 2.0 | 2.2 | 0.8 | 0.5 | 0.4 |
| ロゼワイン | 5.9 | 0.177 | 0.208 | 518 | 0.8 | 1.5 | 2.6 | 0.7 | 0.4 | 0.4 |
| 合計/総平均 | 6.1 | 0.223 | 0.248 | 1437 | 0.9 | 1.6 | 1.5 | 1.0 | 1.3 | 0.5 |

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

今回の鑑評会から、3者の共催となったため、出品数が102と増加した(平成18年度74点)。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55点の出品があり、その内訳は甲州種を原料としたものが50点であった。

赤ワインは、44点の出品があり、22点がマスカット・ベリーAで、その他が22点とバラエティーに富んだ出品構成となった。ロゼワインは、3点出品された。

個別の醸造方法としては、樽貯蔵したもの10点、シュール・リー製法によるもの8点、スキincontroを行なったもの2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。

官能試験の結果は、Aランクが5点(4.9%)、Bランクが76点(74.5%)と、例年同様に比較的高い水準であった。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。

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 |
|----|-------|------|-------|--------------|------------|---------------------------|---------------------------|------|-----------|---------|--------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| | | | | | | | | | | 430 nm | 530 nm | | | | | | | |
| 1 | CS | 2005 | 0.991 | 12.9 | 2.19 | 23 | 71 | 3.59 | 5.4 | 0.695 | 0.854 | 2450 | 0.8 | 1.1 | 0.0 | 1.0 | 1.7 | 0.8 |
| 2 | MA | 2006 | 0.992 | 12.3 | 2.2 | 11 | 46 | 3.76 | 5.3 | 0.53 | 0.59 | 1438 | 0.7 | 1.1 | 0.3 | 1.2 | 3.1 | 0.7 |
| 3 | MA | 2004 | 0.994 | 11.2 | 2.4 | 15 | 84 | 3.67 | 6.1 | 0.466 | 0.529 | 1447 | 0.7 | 1.1 | 0.6 | 1.1 | 3.1 | 1.1 |
| 4 | CF | 2003 | 0.993 | 12 | 2.4 | 27 | 127 | 3.71 | 5.5 | 0.365 | 0.359 | 1589 | 0.7 | 1.0 | 0.3 | 1.3 | 3.0 | 0.6 |
| 5 | MA | 2005 | 0.994 | 11.1 | 2.4 | 21 | 58 | 3.7 | 5.8 | 0.357 | 0.385 | 1548 | 0.7 | 1.1 | 0.3 | 1.2 | 2.8 | 0.7 |
| 6 | Me | 2004 | 0.993 | 12 | 2.45 | 29 | 118 | 3.71 | 5.3 | 0.429 | 0.412 | 1795 | 0.7 | 1.2 | 0.3 | 1.2 | 1.9 | 0.7 |
| 7 | Sv | 2004 | 0.992 | 12.9 | 2.45 | 19 | 153 | 3.76 | 5.1 | 0.313 | 0.365 | 1466 | 0.9 | 0.8 | 0.9 | 1.5 | 1.6 | 0.5 |
| 8 | MA | 2005 | 0.993 | 12.2 | 2.5 | 8 | 19 | 3.82 | 4.9 | 0.441 | 0.573 | 1809 | 0.8 | 1.2 | 0.4 | 1.1 | 2.1 | 0.4 |
| 9 | BQ | 2005 | 0.993 | 12.3 | 2.52 | 23 | 46 | 3.48 | 7.8 | 0.604 | 1.148 | 1928 | 0.5 | 1.7 | 0.5 | 1.5 | 2.9 | 0.6 |
| 10 | BQ | 2005 | 0.994 | 11.8 | 2.65 | 6 | 25 | 3.31 | 7.1 | 0.633 | 1.151 | 1763 | 0.6 | 1.9 | 0.4 | 1.4 | 2.1 | 0.7 |
| 11 | Me | 2002 | 0.993 | 12.8 | 2.68 | 21 | 68 | 3.83 | 5 | 0.528 | 0.516 | 2116 | 0.7 | 1.2 | 0.3 | 1.1 | 1.7 | 0.6 |
| 12 | MA | 2007 | 0.994 | 12.2 | 2.7 | 31 | 86 | 3.84 | 5.2 | 0.421 | 0.481 | 1708 | 0.7 | 1.1 | 0.0 | 1.2 | 2.1 | 0.6 |
| 13 | CS | 2006 | 0.994 | 12.1 | 2.7 | 15 | 78 | 3.69 | 6.4 | 0.615 | 0.584 | 1736 | 0.6 | 1.1 | 0.3 | 1.7 | 3.3 | 0.7 |
| 14 | CS+Me | 2006 | 0.994 | 12 | 2.7 | 26 | 158 | 3.69 | 5.3 | 0.572 | 0.681 | 2001 | 0.9 | 1.6 | 0.5 | 1.1 | 1.4 | 0.5 |
| 15 | 浅間Me | 2006 | 0.996 | 10.3 | 2.73 | 23 | 139 | 3.61 | 5.2 | 0.519 | 0.429 | 1424 | 0.7 | 0.8 | 0.3 | 1.2 | 2.2 | 0.7 |
| 16 | MA | 2004 | 0.994 | 12.2 | 2.76 | 15 | 86 | 3.71 | 5.9 | 0.414 | 0.466 | 1246 | 0.7 | 1.0 | 1.1 | 1.3 | 2.3 | 0.5 |
| 17 | MA | 2006 | 0.994 | 12.3 | 2.78 | 40 | 117 | 3.79 | 8.2 | 0.458 | 0.654 | 1695 | 0.7 | 1.3 | 0.4 | 2.3 | 2.4 | 0.6 |
| 18 | CS | 2004 | 0.993 | 13.2 | 2.78 | 31 | 194 | 3.86 | 5.9 | 0.361 | 0.367 | 1498 | 0.9 | 0.8 | 0.6 | 1.2 | 2.2 | 1.2 |
| 19 | MA | 2005 | 0.995 | 11.5 | 2.8 | 16 | 114 | 3.75 | 6.2 | 0.386 | 0.469 | 1333 | 0.9 | 1.2 | 1.5 | 1.2 | 1.2 | 0.4 |
| 20 | CS | 2003 | 0.994 | 12.5 | 2.8 | 21 | 147 | 3.73 | 5.7 | 0.456 | 0.478 | 1516 | 0.9 | 1.0 | 0.9 | 1.2 | 2.1 | 0.7 |
| 21 | MA | 2003 | 0.995 | 11.5 | 2.81 | 13 | 60 | 3.7 | 5.8 | 0.344 | 0.319 | 1127 | 0.9 | 1.3 | 1.5 | 1.0 | 1.7 | 0.4 |
| 22 | MA | 2006 | 0.996 | 10.6 | 2.81 | 8 | 18 | 3.79 | 5 | 0.355 | 0.495 | 1205 | 0.9 | 1.3 | 0.3 | 1.1 | 3.0 | 0.2 |
| 23 | MA | 2006 | 0.994 | 12.4 | 2.81 | 48 | 88 | 4.03 | 5 | 0.294 | 0.303 | 1260 | 1.2 | 1.1 | 0.0 | 1.0 | 2.8 | 0.4 |
| 24 | CS | 2006 | 0.994 | 12.5 | 2.84 | 19 | 227 | 3.79 | 5.7 | 0.325 | 0.358 | 1897 | 0.8 | 1.1 | 0.4 | 1.2 | 2.6 | 0.5 |
| 25 | MA | 2006 | 0.993 | 13.4 | 2.84 | 26 | 53 | 3.88 | 6.4 | 0.351 | 0.438 | 1183 | 1.1 | 0.9 | 1.8 | 1.4 | 1.5 | 0.2 |
| 26 | CS | 2005 | 0.994 | 12.7 | 2.9 | 40 | 146 | 3.51 | 5.7 | 0.581 | 0.666 | 2016 | 0.8 | 0.9 | 0.7 | 1.1 | 1.6 | 0.9 |
| 27 | MA | 2006 | 0.995 | 11.8 | 2.9 | 26 | 103 | 3.96 | 5.4 | 0.319 | 0.361 | 1139 | 0.8 | 1.2 | 0.0 | 1.2 | 3.0 | 0.4 |
| 28 | CS | 2006 | 0.995 | 11.8 | 2.91 | 19 | 59 | 4.07 | 4.6 | 0.503 | 0.53 | 1842 | 0.8 | 1.2 | 0.3 | 1.1 | 2.5 | 0.5 |
| 29 | MA | 2005 | 0.996 | 11.2 | 2.99 | 32 | 243 | 3.87 | 5.6 | 0.425 | 0.481 | 1852 | 1.0 | 1.0 | 0.9 | 1.2 | 2.3 | 0.3 |
| 30 | MA | 2005 | 0.995 | 12.1 | 3 | 21 | 58 | 3.91 | 5.3 | 0.373 | 0.377 | 1394 | 0.6 | 1.3 | 0.0 | 1.0 | 3.2 | 0.6 |
| 31 | MA | 2005 | 0.995 | 12.3 | 3.04 | 34 | 123 | 3.86 | 5.6 | 0.376 | 0.427 | 1821 | 0.9 | 1.1 | 1.3 | 1.2 | 1.9 | 0.3 |
| 32 | MA | 2006 | 0.998 | 10.2 | 3.1 | 0 | 0 | 3.77 | 6.5 | 0.434 | 0.605 | 1399 | 0.9 | 1.6 | 1.2 | 1.6 | 1.9 | 0.2 |
| 33 | MA | 2005 | 0.996 | 11.9 | 3.1 | 26 | 99 | 3.74 | 6.3 | 0.239 | 0.273 | 1148 | 0.8 | 1.1 | 2.1 | 1.1 | 0.8 | 0.4 |
| 34 | Gr | 2005 | 0.994 | 12.8 | 3.2 | 35 | 246 | 3.58 | 7.1 | 0.465 | 0.535 | 1897 | 0.8 | 1.6 | 1.0 | 1.1 | 1.3 | 1.4 |
| 35 | PN | 2006 | 0.995 | 12.8 | 3.2 | 15 | 84 | 3.86 | 6.8 | 0.356 | 0.414 | 1816 | 0.9 | 1.2 | 0.5 | 1.2 | 3.9 | 0.8 |
| 36 | MA | 2006 | 0.996 | 12.1 | 3.25 | 11 | 34 | 3.64 | 6.5 | 0.295 | 0.436 | 1238 | 0.8 | 1.4 | 2.9 | 1.1 | 0.6 | 0.3 |
| 37 | PeV | 2006 | 0.996 | 12.1 | 3.25 | 35 | 91 | 4.19 | 5.4 | 0.674 | 0.814 | 2234 | 1.2 | 1.1 | 0.0 | 1.1 | 3.9 | 0.8 |
| 38 | MA | 2006 | 0.998 | 10.8 | 3.3 | 24 | 50 | 3.5 | 5.8 | 0.523 | 0.78 | 1635 | 0.7 | 1.5 | 0.4 | 1.1 | 2.3 | 0.5 |
| 39 | KaN | 2005 | 0.994 | 14.5 | 3.41 | 5 | 81 | 3.5 | 7.2 | 0.674 | 0.777 | 1872 | 0.9 | 0.9 | 0.0 | 1.3 | 3.8 | 1.2 |
| 40 | MA | 2005 | 0.998 | 11.5 | 3.59 | 13 | 39 | 3.95 | 4.7 | 0.536 | 0.683 | 1180 | 1.1 | 1.0 | 0.4 | 1.0 | 2.8 | 0.5 |
| 41 | MA | 2005 | 0.998 | 13.2 | 4.08 | 23 | 134 | 3.97 | 7.2 | 0.551 | 0.638 | 2086 | 1.6 | 1.1 | 3.6 | 0.8 | 1.3 | 0.9 |
| 42 | BQ | 2006 | 1.000 | 12.3 | 4.34 | 3 | 42 | 3.87 | 7 | 0.562 | 0.626 | 1609 | 1.0 | 1.4 | 0.9 | 1.2 | 2.9 | 0.9 |
| 43 | KaN | 2005 | 1.001 | 12 | 4.53 | 6 | 38 | 3.6 | 8.3 | 0.659 | 0.866 | 1466 | 1.2 | 1.3 | 4.4 | 1.1 | 1.1 | 0.5 |
| 44 | AD | 2006 | 1.002 | 12.1 | 4.81 | 47 | 137 | 3.53 | 7.2 | 0.254 | 0.389 | 1591 | 0.8 | 1.5 | 0.6 | 1.0 | 2.7 | 0.6 |
| 45 | K | 2005 | 0.986 | 13.9 | 1.17 | 8 | 63 | 3.06 | 5.6 | 0.048 | 0.014 | 1.0 | 1.9 | 1.4 | 0.6 | 0.5 | 0.5 | |
| 46 | K | 2006 | 0.989 | 13 | 1.69 | 50 | 121 | 3.97 | 6 | 0.035 | 0.011 | 0.9 | 1.9 | 1.9 | 0.9 | 0.4 | 0.4 | |
| 47 | K | 2004 | 0.991 | 11.3 | 1.73 | 13 | 108 | 3.26 | 5.5 | 0.033 | 0.004 | 1.4 | 1.8 | 1.9 | 0.6 | 0.5 | 0.4 | |
| 48 | K | 2006 | 0.990 | 12.7 | 1.8 | 32 | 84 | 3.11 | 7.7 | 0.028 | 0.005 | 0.8 | 2.5 | 2.7 | 0.9 | 0.4 | 0.4 | |
| 49 | K | 2006 | 0.989 | 13.6 | 1.87 | 21 | 77 | 3.29 | 5.1 | 0.027 | 0.005 | 0.9 | 1.6 | 1.1 | 1.0 | 1.0 | 0.5 | |
| 50 | K | 2005 | 0.990 | 12.8 | 1.9 | 23 | 73 | 3.25 | 6.2 | 0.029 | 0.006 | 0.9 | 2.3 | 2.0 | 0.8 | 0.5 | 0.4 | |
| 51 | K | 2006 | 0.989 | 13.7 | 1.9 | 11 | 58 | 3.29 | 5.5 | 0.025 | 0.006 | 1.4 | 2.1 | 0.8 | 0.6 | 1.0 | 0.6 | |
| 52 | K | 2005 | 0.990 | 12.9 | 1.93 | 31 | 58 | 3.32 | 6 | 0.028 | 0.002 | 0.8 | 3.0 | 0.5 | 0.7 | 1.3 | 0.5 | |
| 53 | K | 2005 | 0.990 | 13.1 | 1.98 | 19 | 83 | 3.41 | 4.7 | 0.034 | 0.006 | 0.9 | 1.7 | 1.3 | 0.7 | 0.8 | 0.5 | |
| 54 | K | 2004 | 0.992 | 11.6 | 2 | 21 | 85 | 3.47 | 6.1 | 0.064 | 0.018 | 1.0 | 1.7 | 1.7 | 1.4 | 0.6 | 0.4 | |
| 55 | K | 2005 | 0.991 | 12.3 | 2 | 31 | 71 | 3.33 | 5.6 | 0.03 | 0.005 | 0.8 | 2.2 | 0.9 | 0.7 | 1.0 | 0.7 | |
| 56 | K | 2006 | 0.990 | 13.5 | 2.08 | 98 | 164 | 3.44 | 6.9 | 0.026 | 0.007 | 0.9 | 1.7 | 2.3 | 1.2 | 0.6 | 0.5 | |
| 57 | K | 2006 | 0.990 | 13.5 | 2.08 | 37 | 121 | 3.2 | 5.6 | 0.02 | 0.005 | 1.0 | 1.4 | 1.9 | 0.9 | 0.5 | 0.4 | |
| 58 | K | 2006 | 0.991 | 12.6 | 2.1 | 8 | 64 | 3.26 | 7 | 0.033 | 0.005 | 1.2 | 1.9 | 3.0 | 0.7 | 0.5 | 0.5 | |
| 59 | K | 2006 | 0.990 | 12.8 | 2.1 | 5 | 53 | 3.31 | 6.8 | 0.046 | 0.018 | 0.9 | 1.8 | 2.2 | 1.0 | 0.5 | 0.6 | |
| 60 | K | 2005 | 0.992 | 11.7 | 2.11 | 8 | 40 | 3.37 | 6.2 | 0.052 | 0.014 | 0.8 | 2.4 | 1.4 | 0.9 | 0.5 | 0.6 | |
| 61 | K | 2005 | 0.991 | 12.6 | 2.11 | 10 | 47 | 3.28 | 6.3 | 0.026 | 0.003 | 1.0 | 2.4 | 1.7 | 0.9 | 0.5 | 0.4 | |
| 62 | K | 2005 | 0.991 | 12.8 | 2.16 | 6 | 64 | 3.34 | 4.4 | 0.083 | 0.022 | 1.0 | 1.7 | 1.1 | 0.8 | 0.5 | 0.4 | |
| 63 | K | 2006 | 0.990 | 13.8 | 2.19 | 23 | 73 | 3.32 | 6.3 | 0.03 | 0.01 | 0.8 | 2.2 | 2.0 | 0.8 | 0.5 | 0.4 | |
| 64 | K | 2006 | 0.992 | 12.2 | 2.24 | 32 | 84 | 3.43 | 5.6 | 0.051 | 0.016 | 1.1 | 1.4 | 1.9 | 1.1 | 0.6 | 0.4 | |
| 65 | K | 2006 | 0.994 | 10.6 | 2.29 | 34 | 134 | 3.37 | 4.7 | 0.025 | 0.008 | 0.9 | 1.4 | 1.5 | 0.9 | 0.4 | 0.5 | |
| 66 | K | 2006 | 0.994 | 10.5 | 2.3 | 13 | 74 | 3.26 | 6.8 | 0.024 | 0.009 | 0.9 | 2.0 | 2.2 | 0.7 | 0.5 | 0.3 | |
| 67 | K | 2005 | 0.992 | 12.5 | 2.32 | 23 | 94 | 3.13 | 5.6 | 0.038 | 0.01 | 0.9 | 2.2 | 1.4 | 0.7 | 0.5 | 0.4 | |
| 68 | KaB | 2006 | 0.990 | 14.3 | 2.32 | 24 | 92 | 3.52 | 6.7 | 0.037 | 0.01 | 1.1 | 0.9 | 3.9 | 1.0 | 0.5 | 0.5 | |
| 69 | K | 2007 | 0.992 | 12.7 | 2.4 | 35 | 101 | 3.35 | 5.6 | 0.031 | 0.007 | 1.0 | 1.7 | 1.9 | 0.9 | 0.6 | 0.4 | |
| 70 | De | 2006 | 0.993 | 12.1 | 2.4 | 26 | 113 | 3.41 | 8.9 | 0.04 | 0.008 | 0.8 | 2.2 | 4.7 | 0.9 | 0.6 | 0.4 | |
| 71 | K | 2005 | 0.992 | 12.5 | 2.4 | 27 | 103 | 3.09 | 6.3 | 0.032 | 0.007 | 1.0 | 2.9 | 1.4 | 0.7 | 0.5 | 0.4 | |
| 72 | K | 2006 | 0.992 | 12.9 | 2.45 | 21 | 123 | 3.26 | 6.8 | 0.031 | 0.012 | 1.3 | 2.1 | 2.6 | 0.6 | 0.5 | 0.6 | |
| 73 | K | 2005 | 0.994 | 12 | 2.5 | 13 | 121 | 3.18 | 6.3 | 0.047 | 0.008 | 0.9 | 1.5 | 2.0 | 0.9 | 0.4 | 0.3 | |
| 74 | K | 2006 | 0.993 | 12.2 | 2.5 | 39 | 112 | 3.28 | 6.2 | 0.018 | 0.004 | 0.9 | 2.0 | 2.2 | 0.7 | 0.4 | 0.2 | |
| 75 | K | 2004 | 0.992 | 13.1 | 2.5 | 6 | 122 | 3.15 | 5 | 0.057 | 0.017 | 0.8 | 1.7 | 1.3 | 0.8 | 0.2 | 0.4 | |
| 76 | K | 1999 | 0.993 | 12.4 | 2.55 | 34 | 171 | 2.52 | 6.1 | 0.055 | | | | | | | | |

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 | 2.2 | B | 0.70 | 香り他: *良好、果実香、青臭い、バスクリン様臭い、香弱い 味: **香味バランス良、渋み強い、*軽快、甘い、すっきり、タンニンに深み、アフター弱い、酸弱い、味やや薄い |
| 2 | 2.3 | B | 0.61 | 香り他: *フレッシュ、若い、弱い、良好、品種の特徴あり、果実香、品種の特徴弱い 味: **バランス良、*おだやか、柔らかい、こくあり、酸味あり、酸味強い、特徴弱い、青味、プレス気味、渋み薄い |
| 3 | 3.1 | C | 0.73 | 香り他: **揮発酸臭、*品種香あり、弱い、茎臭、やや酸化、やや異臭(樽から?) 味: **やや酸浮く、*バランス良、良好、かもし過剰 |
| 4 | 2.6 | B | 0.49 | 香り他: **茎臭、*色薄い、レンガ色、品種特性あり、フルーティ、脂肪酸臭(ほこりっぽい)、紙臭 味: ***味薄い、*まとまる、後味すっきり、未熟、渋み少ない、平凡 |
| 5 | 2.8 | B | 1.10 | 香り他: **樽香、*品種特徴あり、やや酸化 味: **酸味残る、*ブレンド良、樽に負けない、無難、甘み、果実味あり、味うすい、未熟果、平凡、ライト |
| 6 | 2.5 | B | 0.63 | 香り他: *色薄い、甘臭、青臭い、若い、土臭、ドブ臭、茎臭 味: **バランス良、*巾あり、マイルド、しなやか、渋み良、きれい、特徴弱い、やや味わい細い |
| 7 | 3.6 | C | 0.74 | 香り他: **薬品臭、*スモーキー、くせ、紙臭、フェノレ、酸化、土倉の臭い、難、後口残る 味: *樽とのバランス良、味やや弱い |
| 8 | 2.3 | B | 0.72 | 香り他: ***品種特徴あり、*酢エチ?、甘臭 味: **ベリーAとしては良、*薄い、バランス良、重厚、しっかり、良好、まるやか、酸浮く |
| 9 | 2.9 | B | 0.62 | 香り他: *色良、色濃い、フルーティ、フレッシュ、品種特徴あり、ホコリ臭、未熟、やや硫化水素臭、蒸れ、ドブ臭 味: ***酸強い、*酸味あり、きれい、バランス良 |
| 10 | 2.5 | B | 0.84 | 香り他: *色調良、樽とのバランス良、品種特性良、樽香強め、アルデヒド、カビ臭、やや揮発酸 味: **香味バランス良、*調和、果実味薄め、やや酸が強い |
| 11 | 2.5 | B | 1.15 | 香り他: *褐色、香良、香おだやか、ピーマン、茎臭、タンニン香、青くさい、どぶ臭い 味: **まるやか、*バランス良、巾あり、渋み柔らかい、豊か、熟成良、水っぽい、酸欲しい、豊かでなめらか |
| 12 | 2.3 | B | 0.91 | 香り他: **品種香あり、*香良、ブドウ葉の香?、フレッシュ、甘い香、茶色入る、ラブルスカ臭 味: **調和、*フラット、軽快、バランス悪い、プレス強い、味やや薄い |
| 13 | 2.3 | B | 0.82 | 香り他: *品種特性あり、香良、樽香、色黒い、茶色入る、青くさい 味: **渋み良質、調和、やや酸強い、*渋みまとまり、巾あり、なめらか、樽厚み、しっかり、果実味、荒い |
| 14 | 2.8 | B | 0.89 | 香り他: **果実香軽い、*ブドウの葉の香、やや揮発酸臭、果実香なし、果実腐敗臭、やや酸化 味: **プレス味あり、薄い、*巾あり、エグミ |
| 15 | 2.6 | B | 0.84 | 香り他: *香良、色薄い、グアセチル、土臭い、樽香強い、軽いトップ、甘い香、樽香、酸化的な色 味: **調和、フラット、*酸化的な味 |
| 16 | 2.2 | B | 0.80 | 香り他: ***素直なベリーA、*くせ 味: **バランス良、豊かな果実味、*ライト、酸浮く |
| 17 | 2.5 | B | 0.93 | 香り他: **樽香良、*香良、きれいな紫色、酢エチ臭、やや樽香強い、プレス香 味: **調和、やや酸浮く、*巾あり、熟成、酸しっかり、ライト |
| 18 | 3.0 | B | 1.04 | 香り他: **アルデヒド、揮発酸、酢エチ、*動物臭(ブドウの病気?)、やや酸化 味: *調和、未熟果?、味わいが丸く、まおまる |
| 19 | 3.4 | C | 1.15 | 香り他: **アルデヒド、*ベリーAらしい、老香、樽香、グレープフルーツ、色赤い、異臭、酢エチ 味: *巾あり、果実味、平均的、スパイシー |
| 20 | 2.5 | B | 1.08 | 香り他: *酸化、茎臭、樽香、やや蒸れ、ベリーAらしい 味: **熟成、*巾あり、きれい、まとまる、軽快、やや青味、渋みあり、薄い、プレス味あり、甘味 |
| 21 | 3.0 | B | 0.68 | 香り他: *ベリーAらしい、酸化、バニラ臭、香良好、ロゼタイプ、チョコレート色、色薄い、ほこりっぽい(脂肪酸多い?) 味: **薄い、*良好、味噌、熟成、酸味 |
| 22 | 2.3 | B | 0.91 | 香り他: ***ベリーAらしい、**色良、*フルーティ2、品種特性を生かしている、紫色 味: *軽快、青味、良、薄い、バランス良、若い |
| 23 | 2.8 | B | 0.66 | 香り他: ***色薄い、**香少ない、*甘い香、品種特性を生かしている 味: **薄い、*未熟果?、平板、軽い甘口、味きれい、酸少ない |
| 24 | 2.5 | B | 1.15 | 香り他: 青臭い2、香り難、ややゴム臭、土臭 味: **バランス良、*巾あり、上品、渋み良、渋残る、まとまる、フラット、薄い、若い、あらい |
| 25 | 2.5 | B | 0.93 | 香り他: **アルコール臭、フルーティ、香良、*色良、炭酸ガス、甘い香、酢エチ 味: **バランス良、*酸味良、酸っぽい |
| 26 | 2.1 | B | 1.07 | 香り他: *ふくよかな香、品種特性を生かしている、樽香良、甘い香、揮発酸臭 味: **調和、*厚みあり、豊かな果実味、渋みあり、軽くきれいな甘み、薄い、プレス味 |
| 27 | 2.5 | B | 0.50 | 香り他: ***ベリーA香、*フルーティ、色薄い、やや産膜 味: **バランス良、*ベリーAらしい、薄い、特徴が少ない、フラット |
| 28 | 2.5 | B | 0.75 | 香り他: *色良、グアセチル、茎臭、青くさい、品種の特徴弱い 味: *渋い、渋み良、バランス良、飲み頃、ベリーAらしい |
| 29 | 2.9 | B | 0.62 | 香り他: *香少ない、アルデヒド、ベリーAらしい 味: *こくあり、飲み易い、ややさっぱり、ドライ、素直、薄い、力強さが欲しい、バランス悪い、未熟、平均的、プレス味 |
| 30 | 2.4 | B | 0.74 | 香り他: *香少ない、個性あり、フレッシュ、ベリーA香 味: ***バランス良、*飲みやすい、軽快、甘口、まとまりあり、果実味あり、薄い、やや酸味 |
| 31 | 3.0 | B | 0.68 | 香り他: **甘い香、*ベリーAらしい香、獣臭、香り難 味: *バランス良、不潔感、バランス悪い、薄い、酸少ない |
| 32 | 3.2 | C | 0.80 | 香り他: **酸化、*ベリーAらしい香、やや酸化、アルデヒド、色濃い、生臭さあり、脂肪酸エステル残る 味: *味わい良、渋み良、辛い、重い |
| 33 | 2.7 | B | 0.91 | 香り他: ***色薄い、**ロゼ風、亜硫酸、*ベリーA香 味: ***甘い、*バランス良、ジュース、味きれい |
| 34 | 3.5 | C | 0.75 | 香り他: ***酢エチ、**揮発酸臭、*香り華やか、刺激的、やや酸化 味: *まとまる、酸浮く |

| 品番 | 評点 | ランク | 標準偏差 | コメント |
|----|-----|-----|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 35 | 3.0 | B | 0.88 | 香り他: *酸臭、アルデヒド、酢エチ、果汁で酸化、やや揮発酸、漬け物臭、薬品臭、難しい品種 味: *平均的、やわらかい、よく出来ている、プレス味 |
| 36 | 2.8 | B | 0.58 | 香り他: *フルーティ、紫色キレイ、ベリーAの甘いトップ香あり、ほこり臭、蒸れ臭 味: *ベリーAとしては良、ベリーAらしい、コク、きれい、単調、味薄い、渋み残る |
| 37 | 2.2 | B | 1.12 | 香り他: ***樽香強い、**品種特性あり、*樽香強すぎる、色濃い、果実香、フルーティ、茎臭、土蔵臭 味: **良好、バランス良、渋み良、*濃い、果実味あり、厚みあり、酸味しつかり、酸少ない |
| 38 | 2.5 | B | 0.84 | 香り他: *香良、酸化、やや酸化、香やや難、ベリーAらしい 味: **調和、*巾あり、コクあり、やや酸浮く、酸少ない |
| 39 | 2.2 | B | 1.03 | 香り他: **樽香強い、甲斐ノワールとして良、樽香良、*香良、カビ臭、青臭い、揮発酸 味: *バランス良、巾あり、コクあり、熟成感、チーズ |
| 40 | 4.2 | D | 0.77 | 香り他: ***アセトアルデヒド、**産膜臭、*酢エチ臭、青臭い、生臭い、酸敗、色濃い 味: *酸敗 |
| 41 | 2.8 | B | 1.05 | 香り他: *香良、香きれい、果実香、果汁酸化?、樽香勝つ 味: **凝縮感あり、*果実味、酸、甘い、バランス良、平均的、味きれい |
| 42 | 3.2 | C | 0.86 | 香り他: **酸化、フェノレ、やや揮発酸、*樽強い、老ね、バスクリンの臭い、産膜臭、蒸れ 味: **調和、*果実味、渋み強い、凝縮感、柔らかい酸味 |
| 43 | 3.1 | C | 0.62 | 香り他: **青臭、酸化、*香良、炭酸ガス、老ね、やや揮発酸 味: ***酸味強い、**甘い、調和、*巾あり、プレス味、甘酸っぱい、酸少ない |
| 44 | 2.8 | B | 0.86 | 香り他: **フルーティ、*品種特性あり、香良、甘い香、香悪い、紫色きれい、蒸れ臭 味: **甘過ぎ、まとまる、*ジュース様、甘さ欲しい |
| 45 | 2.0 | A | 0.78 | 香り他: **フレッシュ、フルーティ、*香良、微炭酸、エステル香 味: **酸良、*調和、酸味強い、すっきりした飲み口、アルコール多い、味薄い、ボディあり、苦み |
| 46 | 2.6 | B | 0.74 | 香り他: ***亜硫酸臭、**フルーティ、*華やかな香、柑橘香、フェノール香 味: **苦み、*良い甲州、ドライ、軽口、薄い、平均的、特徴なし、雑味 |
| 47 | 2.7 | B | 0.91 | 香り他: *蒸れ香、亜硫酸臭 味: **薄い、酸少ない、すっきり、酸味しつかり、やや水っぽい、*味ぼやける、平均的、特徴なし、不調和、苦み |
| 48 | 2.2 | B | 0.66 | 香り他: *香良、フルーティ、亜硫酸臭、香弱い 味: **酸味、調和、*酸しかり、酸がやや強い、平均的、特徴なし、やや薄い |
| 49 | 3.1 | C | 1.21 | 香り他: *シトロン様香、刺激臭、樽香、酸化気味、木の香 味: *調和、濃過くせ、平均的、特徴なし、果実味欲しい、酸少ない、水っぽい、雑味、苦み |
| 50 | 2.4 | B | 1.08 | 香り他: **香良、*香少ない、柑橘香、フルーティ、甲州らしい、亜硫酸臭、漬け物臭 味: **調和、*すっきり、きれ良、無難、やや雑味 |
| 51 | 2.6 | B | 1.00 | 香り他: **亜硫酸臭、フルーティ、*オリ香、紙臭、甘い香、甲州らしい 味: **調和、*辛口、ボディ、やや苦い、酸少ない |
| 52 | 2.2 | B | 0.86 | 香り他: **亜硫酸臭、*フレッシュ、香良、イオウ臭、オリ臭 味: **調和、*厚みある、ニガ、酸味、雑味、調和悪い、後口が悪い |
| 53 | 2.5 | B | 0.75 | 香り他: **亜硫酸臭、紙臭、*甘い香、香弱い、フルーティ、エステル 味: ***フラット、*良好、きれい、丸い、後味良、やや甘い、やや苦み |
| 54 | 3.1 | C | 0.83 | 香り他: ***やや酸化、**漬け物臭、*微炭酸、フェノレ、やや褐変、紙臭、色あり 味: **フラット、*巾あり、酸多い、やや苦み、苦み強い |
| 55 | 2.4 | B | 0.84 | 香り他: **やや酸化、酢エチ、*香良、シトロン様香、亜硫酸臭、甲州の特徴あり、フェノール香 味: **調和、*きれい、酸多い、雑味、甘味、軽快、甘味良好 |
| 56 | 2.6 | B | 0.74 | 香り他: **フェノレ、*臭み残る、香弱い、漬け物臭、エステル、甲州らしい、亜硫酸臭、かもし臭 味: *巾あり、プレス味、苦み、ウラツ、酸少ない、やや渋、バランス不良 |
| 57 | 2.5 | B | 0.75 | 香り他: **亜硫酸臭、*色薄い、エステル、華やか 味: **軽快、ニガ、*良好、渋味、酸味多い、薄い、酸少ない、ボディあり |
| 58 | 2.7 | B | 0.82 | 香り他: **フルーティ、やや酸化、*老ね香、フェノレ 味: *巾あり、厚み、平板、薄い、雑味、まとまる、フラット、酸のバランス不良 |
| 59 | 3.1 | C | 0.83 | 香り他: ***ピンキー、微炭酸、**褐変気味、*ややカビ臭、亜硫酸臭、酢エチ 味: **渋み、*巾あり、やわらかな酸、酸多い、フラット |
| 60 | 3.4 | C | 1.08 | 香り他: **酸化、*フレッシュ感ない、香くせ、イオウ臭、炭酸ガス、甲州らしい、揮発酸、ビニール臭、フェノール臭 味: **苦み、*巾あり、平均的、平板 |
| 61 | 2.9 | B | 0.92 | 香り他: **オリ臭、*香良、香弱い、フェノール臭、紙臭、フェノレ、樽やや強め、亜硫酸臭 味: **巾あり、調和、ニガ、*果実味、平均的、雑味 |
| 62 | 3.5 | C | 1.01 | 香り他: ***酸化、*老ね、香華やか、ハチミツ香、色濃い、異臭、黄色 味: *やや甘い、平均的、凝縮感、フラット、香味弱い |
| 63 | 2.6 | B | 0.92 | 香り他: **亜硫酸臭、柑橘香、香良、香弱い、甘い香、色薄い、アルコール臭、香味弱い 味: *酸味強い、キノコ、ニガ、フラット、脂肪酸エステル高く、汗っぽい |
| 64 | 3.2 | C | 1.03 | 香り他: **蒸れ香、*フルーティ、酸化、フェノール臭、ややカビ臭、色薄い、フルーティさない 味: **ニガ、*調和、不調和、水っぽい、ボケ、酸少ない、味薄 |
| 65 | 2.8 | B | 0.80 | 香り他: **フェノール臭、*フルーティ、紙臭、酸化、色薄い、亜硫酸臭 味: **酸味弱い、ニガ、*柔らかい、やや苦み、雑味、平均的 |
| 66 | 2.1 | B | 0.83 | 香り他: *シトロン様香気、甘い香、微発泡、ハーブ 味: **酸しつかり、良好、酸多い、*雑味、不調和 |
| 67 | 2.0 | A | 0.88 | 香り他: 指摘なし 味: **調和、*巾あり、後味良、コク、渋み、しつかり、ニガ、雑味、平均的、まるみ、エグ味、やや苦み |
| 68 | 2.3 | B | 0.82 | 香り他: フルーティ3、香良2、甘い香、エステル 味: 薄い2、良好、フラット、酸味、酸少ない |
| 69 | 2.8 | B | 0.70 | 香り他: フルーティ、柑橘香、異臭、やや酸化、青臭、色薄い 味: 味薄3、調和2、やわらかい酸味、酸味、フラット、酸少ない、厚み、甘み |

| 品番 | 評点 | ランク | 標準偏差 | コメント |
|-----|-----|-----|------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 70 | 2.6 | B | 0.74 | 香り他: **デラ臭、*アロマ良好、亜硫酸臭、脂肪酸エステル 味: ***酸多い、**味薄、調和、酸味、*さわやか、ややニガ |
| 71 | 2.4 | B | 0.74 | 香り他: **やや酸化、*香良、甘い香 味: **調和、*辛い、切れ悪い、平均的、やや薄い、エグ味 |
| 72 | 2.2 | B | 0.80 | 香り他: **酵母臭、色あり、*やや赤味、フルーティ、エステル、スモーキー、甘い香、甲州らしい 味: **調和、*酸多い、酸離れ |
| 73 | 3.0 | B | 1.24 | 香り他: **酸化、亜硫酸臭、*香良、味噌臭、色濃い、樽香良、硫化水素臭 味: **巾あり、*調和、苦み、甘み良 |
| 74 | 1.8 | A | 0.95 | 香り他: **樽香良、樽香、樽効果弱い、フレッシュ、フルーティ、色薄い、やや亜硫酸臭 味: ***調和、*個性的、柔らかい、渋み、きれい、果実味、さっぱり、やや苦み |
| 75 | 2.7 | B | 0.99 | 香り他: **酸化、*香良、樽香良、樽くせ、樽香、汚染(エステル)、亜硫酸臭 味: **調和、渋み、*不調和、熟成、ライト |
| 76 | 2.8 | B | 1.17 | 香り他: **樽効果良、色濃い、酸化、*甘い香、亜硫酸臭、黄色 味: *良好、熟成、果実味、後味良、やや薄い |
| 77 | 2.3 | B | 1.07 | 香り他: **フルーティ、*亜硫酸臭、やや亜硫酸臭、香華やか、香良、色薄い 味: **調和、*良好、平均的、甘み、ボディ |
| 78 | 2.4 | B | 0.62 | 香り他: **香弱い、*亜硫酸臭、やや亜硫酸臭、脂肪酸エステル高い、やや酸化、フェノール 味: *甘み良、すっきり、調和、ニガ |
| 79 | 2.2 | B | 0.80 | 香り他: **フルーティ、亜硫酸臭、*シトロン様香、酵母臭、赤み、紙臭、フェノール臭 味: **やや薄い、*良好、渋強い、やや渋、フラット |
| 80 | 3.3 | C | 0.99 | 香り他: **香弱い、*燻製臭、フェノール臭、薬品臭、赤み 味: **酸味残る、薄い、*巾あり、フラット、不調和 |
| 81 | 2.8 | B | 1.03 | 香り他: **亜硫酸臭、*甲州らしい、薬品臭、酸化 味: **調和、苦み、*平均的、渋み、雑味、不調和 |
| 82 | 3.0 | B | 0.78 | 香り他: **酸化、酢エチ、亜硫酸臭、*甲州らしい、色濃い 味: **ニガ、*巾あり、酸味、調和、酸味強い、雑味 |
| 83 | 2.7 | B | 0.82 | 香り他: **やや酸化、*華やか、バナナ臭、特徴ない、イオウ臭、品種を生かしている 味: **調和、*キレ良、果実味、ボディ、軽すぎる |
| 84 | 2.2 | B | 0.95 | 香り他: **フルーティ、やや酸化、*特徴ない、赤み 味: **調和、*辛口、甘さ良、しっかり、ボディ、やや薄い |
| 85 | 2.7 | B | 0.82 | 香り他: *柑橘系香、石けん臭、特徴ない、やや酸化、酢エチ、硫化水素臭 味: **ニガ、*厚みあり、味わいあり、巾あり |
| 86 | 2.7 | B | 1.07 | 香り他: **酸化、*香良、亜硫酸臭、特徴ない、粕様(脂肪酸)、色濃い、樽香 味: **調和、やや渋、*味良、ニガ |
| 87 | 2.8 | B | 1.29 | 香り他: **酸化、*樽くせ、樽限界、樽勝る、樽、フルーティ、熟成香、色、黄色 味: **良好、まとまる、*熟成、特徴ない、ニガ、渋み |
| 88 | 2.4 | B | 0.92 | 香り他: ***フルーティ、*柑橘香、香味良好、亜硫酸臭、フレッシュ2、甘い香 味: **調和、甘口、*酸にフグラム、平均的、水っぽい |
| 89 | 3.2 | C | 0.77 | 香り他: **アルコール臭、*香くせ、香薄い、酸化、やや酸化、青くさい、フェノール臭 味: *調和、さわやか、不調和、味薄、やや酸味強い |
| 90 | 3.2 | C | 0.86 | 香り他: ***亜硫酸臭強い、**やや酸化、*甲州らしい、硫化水素 味: **エグ味、*巾あり |
| 91 | 2.0 | A | 0.96 | 香り他: **亜硫酸臭、*香高い、華やか、フルーティ、エステル、フレッシュ、甲州らしい、酵母臭 味: **良好、*調和、ボリューム弱い |
| 92 | 2.2 | B | 1.05 | 香り他: **フルーティ、*色濃い、レモン香、ゴム臭、特徴あり、品種香やや弱い 味: **甘口、調和、*良好、ジュース |
| 93 | 3.2 | C | 1.10 | 香り他: **亜硫酸臭、硫化水素臭、*柑橘系の香、フェノール臭、脂肪酸エステル、揮発酸、酸化 味: *甘い、ニガ |
| 94 | 1.9 | A | 1.00 | 香り他: *フルーティ、フレッシュ、香華やか、グレープフルーツ、柑橘香、甘い香、汗臭 味: ***調和、*良好、きれい、平均的 |
| 95 | 2.4 | B | 0.92 | 香り他: **樽香良、*エステル、産膜臭、色濃い、やや酸化、樽と甘みのバランスが悪い 味: **甘口、甘すぎる、*巾あり、厚みあり、調和、雑味 |
| 96 | 2.9 | B | 1.21 | 香り他: **やや酸化、*特徴弱い 味: 調和、良好、甘強い、渋み、濃縮、酸不足、エグ味 |
| 97 | 3.2 | C | 0.80 | 香り他: **亜硫酸臭、*甘い香、獣臭、フェノール臭、硫化水素臭、色薄い 味: **ニガ、*調和、甘い、酸少ない |
| 98 | 2.7 | B | 0.99 | 香り他: **デラらしい、*甘香、フォキシー 味: *良好、ジュース、デラとして平均的、無難、すっきり、さわやか |
| 99 | 2.8 | B | 0.66 | 香り他: *フレッシュ、甘い香、フォキシー、青デラらしい、薬品臭 味: **酸味良、酸浮く、*良好、女性にうける、酸強い |
| 100 | 3.2 | C | 0.53 | 香り他: *やや老ね、香弱い、酢エチ、酸化、香味不調和 味: *調和、軽い、フラット、特徴なし、ニガ |
| 101 | 3.4 | C | 0.92 | 香り他: **アルデヒド、色良、*酸臭、香良、酢エチ、赤みが強い 味: *良好、甘酸良、調和、プレス味 |
| 102 | 2.8 | B | 0.70 | 香り他: **色薄い、*香良、甘い香 味: *良好、無難、甘い、フラット |