

第20回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

原川 守・中山忠博・飯野修一・荻野 敏・小宮山美弘

A Report on the Presented through the 20th YAMANASHI Prefectural Exhibition

Mamoru HARAKAWA, Tadahiro NAKAYAMA, Shuichi IINO, Satoshi OGINO and Yoshihiro KOMIYAMA

本調査報告は1990年6月8日(金)に当センターにおいて開催した第20回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査結果である。

昨年、酒税法が改正され果実酒類果実酒の定義が大幅に見直された。それは、果実酒のアルコール濃度が14%未満から15%未満に引き上げられたこと、7%未満とされていたエキス規制の撤廃、一度製成した果実酒に糖を添加して新たに果実酒を製成することの許可、また添加する糖類に果糖が加えられたことなど、従来のワイン醸造法を一変するものであった。

今回の鑑評会は、酒税法改正後に醸造されたワインが初めて出品される鑑評会であり、今後の国産ワインの動向を見るうえで大変興味深いものがあった。

1. 出品酒

出品醸造場は39場で、出品酒の総数は91点であった。前年に比べ出品醸造場5場、出品酒は19点減少した。

出品酒のタイプ別数とその略号を表1に示した。

区 分		出品数	略 号		
白ワイン	甲州種	新酒	30	KN	D 辛口
		古酒	13	KO	
	その他の品種	新酒	6	SN	S 甘口
		古酒	8	SO	
ロ	ゼ	5	P		
赤 ワ イ ン	新酒	15	RN		
	古酒	14	RO		
計		91			

白ワインは57点の出品があり、その内訳は甲州種が43点、その他が14点であった。また新酒は甲州が30点、その他が6点、古酒は甲州が13点その他が8点であった。

ロゼワインは5点であった。

赤ワインは29点の出品があり、新酒が15点、古酒が14点であった。

白ワインについてはエキス4.0未満を辛口（-D）、4.0以上を甘口（-S）と区分した。

原料ブドウの略号を表2に示した。表4の原料ブドウ略号間の「*」はブレンドを、また数字はブレンド割合を意味する。

従来、各醸造場は一般消費者向けに白ワインは甘口、赤ワインはライト感覚のものを主体に醸造し、それを出品してきたが、この傾向に変化が見られた。

白ワインにおいては辛口酒と専用品種のシャルドネの出品が増加した。赤ワインにおいては専用品種のカベルネ・ソービニオンと、それを主体にタル貯蔵したフルボディータイプのワインが増加した。

表2 原料ブドウの略記号

記号	品 種	記号	品 種
K	甲州	CS	カベルネ・ソービニオン
S	セミヨン	CF	カベルネ・フラン
Ri	リースリング	Me	メルロー
Ch	シャルドネ	MA	マスカット・ペーリー-A
Se	シェナンブラン	BQ	ブラック・ウィーン
SB	ソービニオン・ブラン	Z	ジンファンデル

これらは、消費者がワインに親しむにつれて、その嗜好が白は辛口、赤はフルボディーのものへと移行するとともに高級化していることに各醸造場が対応していることを示すもので、今後この傾向はさらにすすむものと思われる。

2. 審査法

審査は山梨大学、東京国税局鑑定官室、国税庁醸造試験所、ワインメーカー及び工業技術センターの専門家17名が5点法(1 秀, 2 優, 3 良, 4 可, 5 不可)で行い、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。

3. 分析法

比重(S.G.), アルコール(Alc.), エキス(Ex.), pH, 遊離亜硫酸(F-SO₂), 総亜硫酸(T-SO₂), 鉄(Fe), 銅(Cu)及び吸光度(O.D)は既報¹⁾の方法によった。

リンゴ酸、乳酸はShodex OA システムにより分析した¹⁾。

4. 審査及び分析結果

審査結果及び成分のタイプ別平均値を表3に、

各出品酒の審査結果及び成分値を表4に示した。

品種特性または醸造法の特徴が不明確なものや亜硫酸等管理不十分なものが散見されたものの、91点の出品酒のうちAランクが15点、Bランクが72点と出品酒のほとんどがこの両ランクに入り、残りのものもすべてCランクでDランクのワインは1点もなく良い結果であった。

ここ数年ソフト化が定着し、高アルコールワインが少なくなった中で、果実酒のアルコール濃度の引上がおこなわれたが、アルコールが14%を超えていたものは1点しかなく、しかも13%を超えていたものは13点で、前年の16点よりも減少し、ソフト化は一段と定着したものと思われる。特別な醸造法によらないものでエキス7g/100mlを超えていた甘口は甲州の新酒の2点のみであったが、消費者嗜好と密接に関連する値なので今後の変化に注意したい。

亜硫酸、鉄、銅含量は年々低下してきているが、まだ、注意を要するものが散見された。

文 献

- 1) 原川 守, 飯野修一, 中山忠博, 荻野 敏, 渡辺正平: 本誌4 (1990) 106

表3 タイプ別平均成分値

区分	出品数	審査 平均点	クラス別点数				S.G.	Alc. V/V%	Ex. g/100ml	pH
			A	B	C	D				
KND	16	2.3	3	12	1	0	0.995	12.4	2.90	3.15
KOD	4	2.3	0	4	0	0	0.996	12.0	3.19	3.09
KNS	14	2.0	7	7	0	0	1.004	10.1	4.73	2.87
KOS	9	2.4	0	9	0	0	1.005	11.4	5.40	3.05
SN	6	2.5	1	4	1	0	0.994	12.5	2.83	3.22
SO	8	2.7	0	7	1	0	0.999	12.2	4.19	3.48
P	5	2.3	1	4	0	0	1.007	10.8	5.70	3.28
RN	15	2.5	2	12	1	0	0.995	12.1	2.95	3.51
RO	14	2.5	1	13	0	0	0.995	11.6	2.78	3.60
合計	91		15	72	4	0	—	—	—	—

表4 出品酒の審査及び分析結果

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc. V/V%	Ex g/100ml
KND	K	89	1.6	A	シュルリィー	0.993	12.1	2.47
KND	K	89	2.2	B		0.999	12.8	1.64
KND	K	89	2.4	B		0.993	10.9	2.13
KND	K	89	2.8	B	かおり難	0.990	13.6	2.13
KND	K	89	3.1	C	酸化	0.990	13.6	2.13
KND	K	89	2.8	B	酸化	0.990	13.8	2.19
KND	K	89	1.8	A	バランス良	0.992	12.8	2.30
KND	K	89	2.1	B	亜硫酸臭	0.993	13.5	2.86
KND	K	89	2.5	B		0.995	11.7	2.89
KND	K	89	2.2	B	やや赤色	0.996	12.1	3.25
KND	K	89	1.9	A		0.996	12.6	3.41
KND	K	89	2.2	B		0.999	10.9	3.69
KND	K	89	2.4	B		0.998	11.8	3.69
KND	K	89	2.4	B		0.998	12.2	3.80
KND	K	89	2.4	B		1.000	10.6	3.85
KND	K	89	2.1	B	かおり特徴	0.997	13.6	3.95
KOD	K	88	2.1	B	シュルリィー	0.992	13.2	2.65
KOD	K	88	2.2	B		0.994	12.4	2.81
KOD	K	88	2.2	B	亜硫酸臭	0.997	12.1	3.51
KOD	K	87	2.5	B	かおりくせ	1.000	10.3	3.77
KNS	K	89	2.2	B		0.998	13.0	4.03
KNS	K	89	2.2	B		0.999	12.4	4.11

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
6.71	45	131	0.046	—	2.2	0.45	—	—
5.83	53	177	0.049	—	2.6	0.24	—	—
5.59	36	135	0.034	—	1.7	0.47	—	—
6.43	30	172	0.060	—	1.4	0.16	—	—
7.17	47	152	0.055	—	3.8	0.25	—	—
6.43	25	145	0.101	—	2.1	0.24	—	—
7.69	25	88	0.235	—	2.4	0.22	—	—
7.19	22	114	0.442	0.534	2.7	0.49	1.70	2.13
6.09	22	123	0.732	0.682	3.5	0.19	1.09	1.99
—	—	—	—	—	—	—	—	—

PH	T.A. g / ℓ	F-SO mg / ℓ	T-SO mg / ℓ	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg / ℓ	Cu mg / ℓ	M.A. g / ℓ	L.A. g / ℓ
3.18	7.4	8	53	0.044		1.1	0.16		
3.08	6.0	27	78	0.038		0.9	0.03		
3.28	7.9	48	122	0.040		0.0	0.25		
3.14	5.9	57	111	0.031		1.8	0.21		
3.17	9.5	8	40	0.094		2.2	1.45		
3.20	6.4	48	128	0.080		2.0	0.21		
3.19	5.5	73	166	0.036		3.5	0.04		
3.20	6.8	96	218	0.058		10.6	0.07		
3.31	6.3	28	280	0.035		0.1	1.48		
3.09	5.7	54	154	0.041		1.3	0.11		
3.12	7.0	44	98	0.028		0.4	0.09		
3.11	7.0	29	105	0.038		0.2	2.44		
3.06	7.2	69	143	0.034		0.7	0.17		
3.02	7.7	32	160	0.042		8.6	0.16		
3.07	5.4	53	112	0.037		0.4	0.09		
3.13	5.7	40	128	0.052		1.0	0.24		
3.08	5.1	48	167	0.040		0.7	0.05		
3.05	6.1	28	137	0.046		0.7	0.13		
3.12	5.8	127	281	0.074		8.5	0.18		
3.09	6.3	10	121	0.034		0.4	0.61		
3.18	6.6	40	130	0.050		2.7	1.14		
3.15	5.8	27	146	0.070		4.7	0.28		

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc. V/V%	Ex g/100ml
KNS	K	89	2.6	B	酸化臭	1.000	12.5	4.50
KNS	K	89	1.9	A		1.002	11.6	4.68
KNS	K	89	1.7	A	フレッシュ	1.002	11.6	4.68
KNS	K	89	2.0	A		1.004	10.5	4.86
KNS	K	89	2.4	B	かおりくせ	1.993	11.9	5.02
KNS	K	89	1.9	A	亜硫酸臭	1.005	11.5	5.41
KNS	K	89	2.2	B	やや酸化	1.006	11.0	5.54
KNS	K	89	1.9	A		1.006	12.1	5.85
KNS	K	89	1.6	A		1.008	11.5	6.19
KNS	K	89	2.0	A	かおりくせ	1.010	10.5	6.30
KNS	K	89	2.9	B	再発酵	1.013	10.3	7.15
KNS	K	89	2.2	B		1.013	10.8	7.31
KOS	K	88	2.2	B		0.999	11.6	3.90
KOS	K	88	2.5	B	ひね香	1.000	11.4	4.08
KOS	K	88	2.9	B	酸化	0.999	12.5	4.14
KOS	K	87	2.2	B		1.000	11.8	4.21
KOS	K	88	2.1	B		1.001	11.9	4.50
KOS	K	88	2.2	B		1.002	11.0	4.60
KOS	K	88	2.4	B		1.003	11.6	4.94
KOS	K	86	2.2	B	やや酸化	1.004	11.0	5.02
KOS	K	86	2.9	B		1.037	9.4	***
SN	Ch	89	2.5	B	品種特徴弱	0.994	12.3	2.78
SN	Ch	89	3.6	C	ろ過臭	0.992	12.5	2.32
SN	Ch	89	2.5	B		0.988	14.2	1.77
SN	SB	89	2.1	B	品種特徴	0.995	11.2	2.73
SN	S	89	2.5	B		0.992	13.2	2.52
SN	Ri	89	1.7	A		1.003	11.4	4.86
SO	Ch	88	2.2	B		0.992	11.3	1.98
SO	Ch	86	3.4	C	かおりくせ	0.999	12.3	4.08
SO	Ch	86	2.6	B	酸化	0.992	12.5	2.32
SO	Ch	87	2.9	B	オリ臭	0.992	11.8	2.39
SO	SB	88	2.5	B		0.992	13.0	2.47
SO	K65*S	85	2.7	B		0.991	12.8	2.16
SO	Ri*SB*Se	88	2.4	B		0.994	11.8	2.65
SO	S*Ri	86	2.6	B	バランス悪	1.043	12.0	***
P	K95*MA5	89	1.8	A		1.010	10.5	6.30
P	MA	89	2.7	B		1.008	10.8	6.01
P	MA	89	2.1	B		1.001	12.2	4.58

PH	T.A. g / ℓ	F-SO mg / ℓ	T-SO mg / ℓ	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg / ℓ	Cu mg / ℓ	M.A. g / ℓ	L.A. g / ℓ
3.12	5.6	32	176	0.049		1.3	0.09		
3.15	4.5	70	170	0.028		0.1	0.18		
3.09	7.3	31	143	0.032		0.4	1.32		
2.99	6.1	47	196	0.031		1.8	1.07		
3.11	5.5	14	122	0.035		1.5	0.27		
3.08	7.0	111	210	0.033		3.0	0.77		
3.08	5.8	44	143	0.047		2.0	0.17		
3.02	8.0	39	184	0.041		0.6	1.03		
3.10	6.8	28	110	0.034		1.5	0.19		
2.89	6.0	40	120	0.021		1.6	0.32		
3.07	6.8	17	211	0.038		0.2	0.60		
2.99	7.6	40	99	0.031		6.0	0.16		
3.08	5.6	33	189	0.037		1.5	0.08		
3.10	6.3	32	227	0.033		2.8	0.06		
3.18	6.1	26	96	0.100		0.8	0.36		
2.98	5.9	41	183	0.038		0.8	0.12		
3.08	5.6	42	159	0.023		0.6	0.12		
3.07	5.6	20	177	0.038		1.5	0.06		
3.03	5.9	13	84	0.031		0.8	0.17		
3.08	7.1	32	201	0.085		1.1	0.15		
2.89	9.8	35	230	0.158		2.5	0.30		
3.56	7.6	86	196	0.052		6.3	0.23		
3.06	7.9	31	193	0.101		1.8	0.50		
3.00	6.5	56	147	0.038		3.5	0.62		
3.41	5.6	33	97	0.043		3.6	0.02		
3.31	7.3	40	170	0.053		3.9	0.04		
2.98	8.1	35	110	0.045		3.4	0.09		
3.27	6.3	33	170	0.057		1.4	0.18		
3.77	6.4	28	126	0.147		1.5	0.08		
3.42	7.1	36	225	0.098		1.0	0.11		
3.42	7.0	23	147	0.066		0.8	0.03		
3.09	7.5	50	130	0.055		2.7	0.06		
3.30	5.1	13	119	0.080		2.8	0.18		
3.73	6.0	10	106	0.074		1.9	0.40		
3.82	6.0	6	133	0.234		4.4	0.90		
2.96	6.0	20	100	0.156		1.9	0.38		
3.32	8.0	12	83	0.236		2.7	0.35		
3.36	7.5	11	106	0.291		6.1	0.22		

区分	GRAPE	YEAR	SCORE	CLASS	REVIEW	S.G.	Alc. V/V%	Ex g/100ml
P	MA	89	2.4	B	ブラッシュ	1.008	10.0	5.75
P	K40*MA60	89	2.4	B		1.008	10.4	5.88
RN	MA	89	2.2	B		0.996	11.4	3.04
RN	MA	89	2.3	B		0.995	12.0	2.97
RN	MA	89	3.4	C	産膜臭	0.993	13.8	2.97
RN	MA	89	2.5	B		0.996	11.9	3.20
RN	MA	89	1.9	A		0.995	11.5	2.81
RN	MA	89	2.9	B	産膜臭	0.994	12.7	2.91
RN	MA	89	2.5	B		0.994	12.8	2.94
RN	MA95*BQ5	89	1.9	A		0.993	13.0	2.73
RN	Z	89	2.6	B		0.995	11.3	2.76
RN	CS	89	2.1	B		0.993	13.0	2.73
RN	CS	89	2.2	B		0.999	11.2	3.77
RN	CF	89	2.9	B	かおりくせ	0.994	12.5	2.81
RN	Me	89	2.4	B		0.995	12.0	2.97
RN	CS60*Me40	89	2.5	B		0.995	11.1	2.71
RN	CS*Me*MA	89	2.8	B	産膜臭	0.995	11.9	2.94
RO	CS	86	2.9	B	容器臭	0.995	11.7	2.89
RO	CS	87	2.9	B		0.995	11.6	2.86
RO	CS	85	2.0	A		0.997	11.5	3.33
RO	CS	87	2.6	B	かおりくせ	0.995	11.6	2.86
RO	CS	86	2.2	B		0.993	11.0	2.16
RO	CS	86	2.1	B		0.994	11.3	2.50
RO	CS	88	2.4	B		0.994	11.9	2.68
RO	Me	86	2.6	B		0.993	12.1	2.50
RO	CS75*BQ25	85	2.2	B		0.994	12.0	2.83
RO	MA65*CS35	88	2.8	B	かおりくせ	0.994	11.7	2.63
RO	CS60*MA40	88	2.4	B	かおりくせ	0.995	11.5	2.70
RO	CS70*MA30	87	2.3	B		0.993	11.8	2.39
RO	MA*BQ*CS	88	2.9	B		0.997	11.0	3.20
RO	CS*Me	88	2.3	B		0.997	11.7	3.41

PH	T.A. g/l	F-SO mg/l	T-SO mg/l	OD 430nm	OD 530nm	Fe mg/l	Cu mg/l	M.A. g/l	L.A. g/l
3.16	9.4	46	13	0.221		0.4	0.07		
3.59	7.6	36	139	0.270		0.8	0.08		
3.46	8.4	33	161	0.336	0.402	2.5	2.16	1.31	3.49
3.70	7.0	40	120	0.351	0.379	2.5	0.20	1.21	2.72
3.64	7.1	0	14	0.550	0.601	0.9	0.56	1.64	1.52
3.49	7.0	36	209	0.260	0.323	0.9	0.24	1.00	4.21
3.60	6.0	27	58	0.276	0.359	0.9	0.18	1.06	3.07
3.54	7.6	6	69	0.491	0.535	1.0	2.80	1.76	2.39
3.48	9.4	35	89	0.306	0.413	4.0	0.18	4.19	0.51
3.54	7.3	19	153	0.291	0.380	1.0	0.31	2.79	0.86
3.45	5.8	19	83	0.302	0.423	5.5	0.04	0.56	3.17
3.43	6.8	29	156	0.389	0.469	2.4	0.16	1.80	1.93
3.56	8.7	19	160	0.330	0.373	1.7	0.28	3.60	0.83
3.36	7.0	5	85	0.942	1.256	8.3	0.05	3.00	0.40
3.75	6.1	25	50	0.466	0.489	2.1	0.05	0.61	2.33
3.17	7.4	35	220	0.498	0.775	2.2	0.05	0.44	1.96
3.46	6.2	6	89	0.836	0.832	4.3	0.12	0.55	2.53
3.79	5.1	5	103	1.137	0.807	2.1	0.01	0.42	2.96
3.49	6.0	92	249	1.159	0.974	3.9	0.41	1.34	0.67
3.85	6.3	30	140	0.938	0.670	0.8	0.11	0.42	3.32
3.90	6.0	16	37	0.771	0.708	0.9	0.01	tr	3.18
3.39	5.9	9	218	0.525	0.545	4.3	0.10	1.21	1.44
3.56	5.8	26	104	0.629	0.625	2.5	0.14	0.61	3.02
3.53	7.0	11	51	0.326	0.337	5.3	0.14	0.43	2.90
3.57	5.6	6	139	0.807	0.773	2.2	0.02	0.99	1.41
3.63	5.4	8	114	0.774	0.713	3.8	0.23	0.59	1.93
3.43	7.5	12	118	0.600	0.594	4.6	0.22	1.45	1.94
3.57	4.8	24	128	0.648	0.662	7.0	0.28	0.84	1.55
3.58	5.0	16	96	0.756	0.775	4.5	0.40	0.74	1.92
3.47	7.5	21	105	0.291	0.291	3.9	0.32	3.36	0.94
3.65	7.3	29	122	0.891	1.071	2.7	0.25	2.90	0.74