

第18回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

原川 守・飯野修一・中山忠博・荻野 敏・渡辺正平

A Report on the Presented Through the 18th Yamanashi Prefectural Exhibition

Mamoru HIRAKAWA, Shuichi IINO, Tadahiro NAKAYAMA, Satoshi OGINO and Masahira WATANABE

本報告は1988年6月6日に当センターにおいて開催した第18回山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査結果である。

新酒の原料となった87年の気象条件は、ヴィンテージイヤーと呼ばれるにふさわしい日照時間と降水量であって、各社のワインがどのように出来上がっているか期待に胸を膨らまして開催した。

出品酒及び分析方法

1 出品酒

出品醸造場は48場で、出品酒の総数は119点であった。今回はデラ酒の出品がなかったため、前年に比べ出品醸造場は3場また出品数は8点それぞれ減少した。

出品酒のタイプ別数とその略号を表1に示した。

白ワインは81点の出品があり、その内訳は甲州が67点、その他が14点であった。また新酒は甲州が40点、その他が9点、古酒は甲州が27点、その

他が5点であった。ロゼワインは8点の出品があった。

赤ワインは30点の出品があり、新酒が16点、古酒が14点であった。

原料ブドウの略号は表2のとおりである。また表4の原料ブドウ略号間の「×」はブレンド、「(数字)」はブレンド割合を意味する。

2 喇酒法

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、ブドウ酒メーカー及び工業技術セ

表1 出品酒の状況

| 区 分 | | 出品酒 | 略 号 | | |
|-------|-----|-----|-----|----|-------------------------|
| 白ワイン | 甲 州 | 新酒 | 40 | KN | -D 辛口 -DS中甘 -S 甘口 |
| | | 古酒 | 27 | KO | |
| | | 小計 | 67 | | |
| | その他 | 新酒 | 9 | SN | |
| | | 古酒 | 5 | SO | |
| | | 小計 | 14 | | |
| ロゼワイン | | 8 | P | | |
| 赤ワイン | 新種 | 16 | RN | | |
| | 古酒 | 14 | RO | | |
| | 小計 | 30 | | | |
| 計 | | 119 | | | |

表2 原料ブドウの略号

| 記号 | 品 種 名 | 記号 | 品 種 名 |
|-----|------------|-----|------------------------|
| 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 |
| V | ヴェルデレ | CSa | カベルネ・サントリー |
| Mv | ミュウラー・トウガル | Mc | メルロー |
| Ch | シャルドネ | PN | ピノ・ノワール |
| Sy | シュナンブラン | MA | マスカット・ベリーA |
| Ky | 巨 峰 | BQ | ブラック・クィーン |
| Ri | リースニング | AA | マスカット・ベリーA アlicantA |
| Z | 善光寺 | | |
| Chi | 中国産 | | |

ンターの専門家19名で行った。

評価は、例年のとおり「秀」を1、「優」を2、「良」を3、「可」を4、「不可」を5で表す5点法により採点し、平均値が2.0以下をA、2.1~3.0をB、3.1~4.0をC、4.1以上をDとそれぞれランクづけした。

白ワインについては甘辛度が2.5以下を辛口(-D)、2.6~3.5を中甘口(-DS)、3.6以上を甘口(-S)と区分し、さらに区分ごとに甘辛度の低い順(辛口順)に並べて審査を行った。

3 分析法

比重(S. G.)、アルコール(A l c.)、エキス(Ex.)、pH、総酸(T. A)、遊離亜硫酸(F-S O₂)、総亜硫酸(T-SO₂)、鉄(Fe)、銅(Cu)、吸光度(OD)及び総ポリフェノール(T. P.)は既報の方法²⁾によった。

リンゴ酸、乳酸、酢酸はShodex OAシステムを使用し、0.2mM過塩素酸を溶離液(流量1 ml/min、圧力30kg/cm)、カラムオープン温度80℃、ST3-Rを反応液(流量0.5ml/min、圧力30kg/cm)としたポストカラム発色法で分析した。

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。

1 品種及びタイプと酒質

変敗あるいは劣化したワインが影をひそめ、各醸造場におけるサンテーション、貯蔵管理、亜硫酸使用技術等が向上していることがうかがえた。当然酒質も向上しており、また各醸造場間の差がなくなってきつつある。醸造場あるいは品種の特徴付けをしなければならない時期にきているのではないかと考える。

白ワインは、ここ数年、辛口のものの出品が増える傾向にある。辛口のワインは欠点が表れ易いが、今回の出品酒は雑味がなく、味が整った良質のものが多かった。

白ワインの古酒の中に、水のような色の淡いものがあつたが、古酒は古酒らしく、貯蔵・熟成の結果から出た色を大事にすることが望ましいとの審査員の指摘があつた。

赤ワインは2、3貯蔵管理の不十分なものがあつ

たが、おおむね良好であつた。

全体的に酒質は良かったが、特徴のあるワインが少ないこと、またデラワインの出品がなかったことなど例年に比べやや寂しさを感じた。

2 成分

ここ数年進んでいるソフト化傾向が定着し、アルコール含量が13%を越しているワインは5点と少なかった。

亜硫酸含量も低下しており、250mg/lを越えていたものはわずかに5点であり、貯蔵技術の向上と亜硫酸低減化の努力がうかがえる。しかしながら、350mg/lを越えているワインが1点あつた。蔵内酒とは言っても、亜硫酸の添加時期、量など適正に管理しなければならない。

鉄は高いもので7.4mg/lと安定していた。銅は0.6mg/l以上のものが11点あつた。

MLFは、赤ワインのうち新酒においては5点を除き順調に進行していた。そのうち8点はMLFがほぼ完了していた。古酒においては、MLFが完了していないものは1点のみであり、これは官能的にも異臭が指摘された。

全体的に酒質は良かったが、数点官能的に問題があるものがあり、これを出品した醸造場の管理技術の向上が望まれる。

文 献

- 1) 荻野敏・小沢俊治：醸協，80，654 (1985)
- 2) 飯野修一・渡辺正平・荻野敏・前田秀人・小沢俊治：山梨食工指報，17，50 (1985)
- 3) 飯野修一・降矢忠夫・渡辺正平：山梨食工指報，13，47 (1981)

表3、表4は次ページへ続く→

表3 出品酒のタイプ別平均成分値

| 区分 | 出品数 | 平均点 | ランク別点数 | | | | S. G. | Alc. % | Ex. g/dℓ | pH | T. A. g/ℓ |
|------|-----|-----|--------|----|---|---|-------|-----------|-------------|------|--------------|
| | | | A | B | C | D | | | | | |
| KND | 7 | 2.1 | 3 | 4 | 0 | 0 | 0.994 | 12.5 | 2.71 | 3.19 | 5.9 |
| KOD | 8 | 2.4 | 2 | 5 | 1 | 0 | 0.993 | 12.5 | 2.56 | 3.19 | 5.4 |
| SND | 5 | 2.6 | 1 | 3 | 1 | 0 | 0.993 | 11.5 | 2.33 | 3.48 | 5.2 |
| SOD | 3 | 2.6 | 0 | 2 | 1 | 0 | 0.993 | 11.7 | 2.48 | 3.14 | 6.9 |
| KNDS | 18 | 2.3 | 3 | 14 | 1 | 0 | 0.998 | 12.5 | 3.99 | 3.19 | 5.5 |
| KODS | 6 | 2.2 | 0 | 6 | 0 | 0 | 0.998 | 12.1 | 3.83 | 3.16 | 5.4 |
| SNDS | 2 | 2.8 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0.998 | 12.5 | 3.89 | 3.31 | 6.0 |
| SODS | 1 | 2.1 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1.000 | 12.1 | 4.20 | 3.22 | 5.6 |
| KNS | 15 | 2.3 | 3 | 11 | 1 | 0 | 1.003 | 11.4 | 4.89 | 3.13 | 5.8 |
| KOS | 13 | 2.3 | 3 | 9 | 1 | 0 | 1.006 | 11.3 | 5.74 | 3.10 | 5.7 |
| SNS | 2 | 2.3 | 0 | 2 | 0 | 0 | 1.005 | 12.2 | 5.49 | 3.25 | 6.7 |
| SOS | 1 | 2.7 | 0 | 1 | 0 | 0 | 1.005 | 10.9 | 5.25 | 2.85 | 8.4 |
| P | 8 | 2.3 | 0 | 8 | 0 | 0 | 1.001 | 11.4 | 4.40 | 3.22 | 6.0 |
| RN | 16 | 2.6 | 0 | 12 | 4 | 0 | 0.995 | 12.0 | 2.87 | 3.62 | 6.8 |
| RO | 14 | 2.3 | 4 | 10 | 0 | 0 | 0.994 | 11.6 | 2.70 | 3.54 | 5.5 |

表4 審査及び分析結果

| Wine | Grape | Harvest year | Score | Class | Review | S. G. | Alc v/v% | Ex. g/dℓ |
|------|-------|-----------------|-------|-------|--------|-------|-------------|-------------|
| KND | K | 1987 | 2.0 | A | | 0.996 | 11.9 | 3.20 |
| " | K | 1987 | 2.3 | B | | 0.989 | 13.6 | 1.87 |
| " | K | 1987 | 1.9 | A | | 0.992 | 13.3 | 2.50 |
| " | K | 1987 | 2.5 | B | | 0.992 | 11.8 | 2.10 |
| " | K | 1987 | 2.2 | B | | 0.994 | 13.2 | 3.04 |
| " | K | 1987 | 1.9 | A | | 0.996 | 11.2 | 2.99 |
| " | K | 1987 | 2.2 | B | | 0.996 | 12.2 | 3.28 |
| KOD | K | 1984 | 1.8 | A | | 0.994 | 12.3 | 2.78 |
| " | K | 1986 | 1.9 | A | | 0.994 | 12.1 | 2.73 |
| " | K | 1986 1987 | 2.1 | B | | 0.996 | 11.8 | 3.17 |
| " | K | 1986 | 2.5 | B | | 0.989 | 12.9 | 1.67 |
| " | K | 1986 | 2.6 | B | 香くせ | 0.995 | 12.8 | 3.20 |
| " | K | 1985 1986 | 3.5 | C | 酸化 | 0.992 | 12.5 | 2.32 |
| " | K | 1984 | 2.1 | B | | 0.992 | 12.9 | 2.45 |
| " | K | 1986 | 2.7 | B | 酸化 | 0.991 | 12.7 | 2.13 |
| SND | V | 1987 | 2.3 | B | | 0.989 | 12.8 | 1.60 |
| " | Mu | 1987 | 2.4 | B | | 0.992 | 10.8 | 1.80 |
| " | Ch | 1987 | 3.0 | B | 香不良 | 0.992 | 12.2 | 2.20 |

| F-SO ₂ mg/ℓ | T-SO ₂ mg/ℓ | OD | | Fe mg/ℓ | Cu mg/ℓ | T. P. mg/ℓ | M. A. g/ℓ | L. A. g/ℓ | S. V. D. |
|---------------------------|---------------------------|-------|-------|------------|------------|---------------|--------------|--------------|----------|
| | | 430 | 530 | | | | | | |
| 41 | 118 | 0.044 | | 1.3 | 0.33 | 218 | | | 1.8 |
| 25 | 142 | 0.076 | | 3.2 | 0.29 | 242 | | | 1.7 |
| 35 | 125 | 0.056 | | 1.9 | 0.15 | 153 | | | 1.5 |
| 20 | 121 | 0.062 | | 2.7 | 0.23 | 206 | | | 1.3 |
| 47 | 169 | 0.048 | | 2.3 | 0.46 | 304 | | | 3.2 |
| 48 | 154 | 0.038 | | 1.6 | 0.22 | 198 | | | 3.1 |
| 40 | 114 | 0.059 | | 0.7 | 0.24 | 266 | | | 3.0 |
| 40 | 232 | 0.048 | | 3.0 | 0.35 | 177 | | | 3.4 |
| 36 | 136 | 0.041 | | 1.3 | 0.28 | 295 | | | 4.1 |
| 43 | 168 | 0.050 | | 2.2 | 0.46 | 262 | | | 5.1 |
| 45 | 184 | 0.043 | | 2.2 | 0.55 | 185 | | | 4.6 |
| 23 | 147 | 0.042 | | 4.0 | 0.30 | 224 | | | 4.0 |
| 35 | 167 | 0.213 | 0.209 | 2.9 | 0.22 | 363 | | | |
| 26 | 87 | 0.489 | 0.754 | 2.6 | 0.21 | 2274 | 1.19 | 1.57 | |
| 19 | 115 | 0.519 | 0.592 | 3.8 | 0.29 | 2230 | 0.54 | 1.70 | |

| pH | T. A. g/ℓ | F-SO ₂ mg/ℓ | T-SO ₂ mg/ℓ | OD ₄₃₀ | OD ₅₃₀ | Fe mg/ℓ | Cu mg/ℓ | T-P mg/ℓ | M. A. g/ℓ | L. A. g/ℓ | S. D. V. |
|------|--------------|---------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|-------------|--------------|--------------|----------|
| 3.13 | 6.4 | 54 | 129 | 0.034 | | 2.6 | 0.86 | 260 | | | 2.2 |
| 3.26 | 5.1 | 43 | 132 | 0.031 | | 2.4 | 0.41 | 206 | | | 1.0 |
| 3.06 | 6.9 | 28 | 45 | 0.034 | | 0.9 | 0.18 | 193 | | | 1.3 |
| 3.20 | 4.5 | 26 | 40 | 0.050 | | 0.4 | 0.27 | 169 | | | 1.4 |
| 3.34 | 5.8 | 36 | 143 | 0.086 | | 2.0 | 0.18 | 444 | | | 2.1 |
| 3.14 | 6.6 | 48 | 204 | 0.039 | | 0.4 | 0.17 | 64 | | | 1.9 |
| 3.18 | 5.9 | 55 | 132 | 0.033 | | 0.6 | 0.25 | 189 | | | 2.4 |
| | | | | | | | | | | | |
| 2.98 | 6.2 | 37 | 151 | 0.065 | | 3.1 | 0.25 | 327 | | | 1.8 |
| 3.18 | 5.1 | 40 | 150 | 0.047 | | 2.1 | 0.63 | 239 | | | 1.9 |
| 3.09 | 6.4 | 14 | 147 | 0.047 | | 3.5 | 0.54 | 294 | | | 2.1 |
| 3.35 | 4.6 | 6 | 76 | 0.154 | | 0.2 | 0.17 | 230 | | | 0.9 |
| 3.10 | 5.8 | 13 | 73 | 0.025 | | 1.4 | 0.17 | 133 | | | 2.3 |
| 3.34 | 5.1 | 5 | 221 | 0.098 | | 6.6 | 0.29 | 129 | | | 1.5 |
| 3.27 | 5.0 | 83 | 198 | 0.044 | | 5.5 | 0.17 | 266 | | | 1.6 |
| 3.18 | 4.6 | 3 | 116 | 0.127 | | 3.2 | 0.13 | 317 | | | 1.4 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.38 | 5.6 | 22 | 100 | 0.026 | | 0.9 | 0.04 | 127 | | | 0.6 |
| 3.03 | 5.3 | 29 | 145 | 0.037 | | 2.7 | 0.04 | 109 | | | 0.9 |
| 3.73 | 5.3 | 35 | 108 | 0.073 | | 0.5 | 0.13 | 220 | | | 1.3 |

| Wine | Grape | Harvest year | Score | Class | Review | S. G. | Alc v/v% | Ex. g/dℓ |
|------|---------------|--------------|-------|-------|----------|-------|-------------|-------------|
| SND | S | 1987 | 3.6 | C | 酸化 | 0.994 | 12.1 | 2.73 |
| " | K×S | 1988 | 1.9 | A | | 0.999 | 9.8 | 3.30 |
| | | | | | | | | |
| SOD | Ch | 1986 | 2.2 | B | | 0.991 | 12.6 | 2.24 |
| " | K(80)×S(20) | 1986 | 2.2 | B | | 0.997 | 11.4 | 3.30 |
| " | Chi(90)×K(10) | 1986 | 3.5 | C | ニガ味 | 0.992 | 11.0 | 1.90 |
| | | | | | | | | |
| KNDS | K | 1987 | 2.1 | B | | 0.996 | 13.3 | 3.61 |
| " | K | 1987 | 2.5 | B | | 0.995 | 13.7 | 3.46 |
| " | K | 1987 | 2.5 | B | | 1.000 | 11.5 | 4.11 |
| " | K | 1987 | 1.9 | A | | 1.000 | 12.2 | 4.19 |
| " | K | 1987 | 2.0 | A | | 0.998 | 11.8 | 3.69 |
| " | K | 1987 | 2.2 | B | | 1.000 | 12.2 | 4.32 |
| " | K | 1987 | 2.1 | B | | 1.000 | 12.3 | 4.30 |
| " | K | 1987 | 2.9 | B | 酸化 | 0.998 | 13.4 | 4.10 |
| " | K | 1987 | 2.3 | B | | 0.997 | 12.3 | 3.56 |
| " | K | 1987 | 2.5 | B | | 0.998 | 13.5 | 4.20 |
| " | K | 1987 | 1.7 | A | | 1.001 | 11.2 | 4.29 |
| " | K | 1987 | 3.7 | C | 亜硫酸臭強い | 0.999 | 12.0 | 4.01 |
| " | K | 1987 | 2.3 | B | | 0.998 | 13.5 | 4.16 |
| " | K | 1987 | 2.1 | B | | 0.999 | 12.1 | 4.10 |
| " | K | 1987 | 2.2 | B | | 0.997 | 12.3 | 3.56 |
| " | K | 1987 | 2.3 | B | | 0.997 | 13.3 | 3.80 |
| " | K | 1987 | 2.3 | B | | 0.999 | 12.0 | 4.01 |
| " | K | 1987 | 2.3 | B | | 1.000 | 12.1 | 4.29 |
| | | | | | | | | |
| KODS | K | 1986 | 2.1 | B | | 0.998 | 12.4 | 3.85 |
| " | K | 1986 | 2.2 | B | | 0.998 | 12.1 | 3.80 |
| " | K | 1986 | 2.2 | B | | 0.999 | 12.0 | 4.00 |
| " | K | 1986 | 2.2 | B | | 0.999 | 11.9 | 4.00 |
| " | K | 1986 | 2.3 | B | | 0.999 | 11.9 | 3.98 |
| " | K | 1986 | 2.0 | A | | 0.996 | 12.4 | 3.33 |
| | | | | | | | | |
| SNDS | Ky | 1987 | 3.2 | C | バランス難、色難 | 0.999 | 12.6 | 4.19 |
| " | K(80)×S(20) | 1987 | 2.4 | B | | 0.997 | 12.4 | 3.59 |
| | | | | | | | | |
| SODS | K(70)×Sy(30) | 1986 | 2.1 | B | | 1.000 | 12.1 | 4.20 |
| | | | | | | | | |
| KNS | K | 1987 | 2.3 | B | | 1.005 | 11.8 | 5.51 |
| " | K | 1987 | 2.1 | B | | 1.000 | 12.0 | 4.27 |

| pH | T. A. g/l | F-SO ₂ mg/l | T-SO ₂ mg/l | OD ₄₃₀ | OD ₅₃₀ | Fe mg/l | Cu mg/l | T-P mg/l | M. A. g/l | L. A. g/l | S. D. V. |
|------|--------------|---------------------------|---------------------------|-------------------|-------------------|------------|------------|-------------|--------------|--------------|----------|
| 4.09 | 4.9 | 53 | 149 | 0.112 | | 3.2 | 0.43 | 187 | | | 2.0 |
| 3.15 | 5.1 | 34 | 124 | 0.033 | | 2.3 | 0.09 | 124 | | | 2.5 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.46 | 6.7 | 34 | 169 | 0.078 | | 0.9 | 0.09 | 173 | | | 1.1 |
| 3.11 | 6.3 | 18 | 111 | 0.051 | | 2.5 | 0.35 | 261 | | | 2.3 |
| 2.85 | 7.7 | 8 | 84 | 0.059 | | 4.6 | 0.26 | 183 | | | 0.5 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.17 | 6.2 | 14 | 133 | 0.058 | | 2.4 | 0.73 | 383 | | | 2.6 |
| 3.33 | 4.8 | 35 | 134 | 0.049 | | 5.4 | 0.27 | 249 | | | 2.8 |
| 3.09 | 4.6 | 50 | 192 | 0.046 | | 2.2 | 0.27 | 290 | | | 3.5 |
| 3.10 | 6.3 | 41 | 225 | 0.030 | | 0.4 | 0.23 | 230 | | | 3.3 |
| 3.22 | 4.8 | 41 | 169 | 0.051 | | 3.3 | 0.32 | 379 | | | 3.0 |
| 3.18 | 5.6 | 67 | 204 | 0.047 | | 7.4 | 1.18 | 317 | | | 3.5 |
| 3.14 | 5.9 | 30 | 43 | 0.033 | | 1.1 | 0.18 | 190 | | | 3.5 |
| 3.28 | 5.2 | 17 | 96 | 0.119 | | 5.6 | 0.45 | 481 | | | 3.4 |
| 3.14 | 5.6 | 11 | 90 | 0.047 | | 1.9 | 1.09 | 377 | | | 2.7 |
| 3.26 | 5.2 | 71 | 248 | 0.055 | | 4.4 | 0.14 | 473 | | | 3.5 |
| 3.12 | 6.0 | 21 | 118 | 0.033 | | 1.0 | 0.79 | 250 | | | 3.4 |
| 3.45 | 5.1 | 232 | 406 | 0.053 | | 0.6 | 0.04 | 89 | | | 3.3 |
| 3.14 | 5.8 | 62 | 186 | 0.045 | | 0.8 | 0.13 | 246 | | | 3.3 |
| 3.17 | 4.9 | 15 | 60 | 0.031 | | 0.2 | 1.33 | 127 | | | 3.4 |
| 3.06 | 5.4 | 41 | 189 | 0.063 | | 0.6 | 0.17 | 320 | | | 2.8 |
| 3.21 | 5.3 | 69 | 256 | 0.025 | | 1.5 | 0.13 | 189 | | | 3.0 |
| 3.15 | 6.1 | 15 | 117 | 0.036 | | 0.8 | 0.42 | 341 | | | 3.1 |
| 3.15 | 5.6 | 18 | 172 | 0.051 | | 1.9 | 0.33 | 539 | | | 3.5 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.13 | 6.0 | 24 | 86 | 0.023 | | 1.7 | 0.25 | 111 | | | 2.9 |
| 3.06 | 5.6 | 60 | 148 | 0.039 | | 0.4 | 0.08 | 221 | | | 3.0 |
| 3.08 | 4.8 | 54 | 190 | 0.051 | | 0.4 | 0.50 | 210 | | | 3.4 |
| 3.12 | 5.4 | 48 | 224 | 0.051 | | 2.7 | 0.17 | 267 | | | 3.2 |
| 3.39 | 5.2 | 76 | 155 | 0.030 | | 3.9 | 0.08 | 179 | | | 3.3 |
| 3.19 | 5.6 | 28 | 119 | 0.035 | | 0.5 | 0.25 | 199 | | | 2.9 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.42 | 5.4 | 49 | 181 | 0.070 | | 0.5 | 0.13 | 277 | | | 3.4 |
| 3.19 | 6.5 | 31 | 146 | 0.048 | | 0.9 | 0.35 | 254 | | | 2.6 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.22 | 5.6 | 40 | 232 | 0.048 | | 3.0 | 0.35 | 177 | | | 3.4 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.17 | 5.7 | 85 | 218 | 0.033 | | 1.1 | 0.27 | 213 | | | 4.8 |
| 3.25 | 4.8 | 70 | 175 | 0.037 | | 0.4 | 0.41 | 274 | | | 3.6 |

| Wine | Grape | Harvest year | Score | Class | Review | S. G. | Alc v/v% | Ex. g/dℓ |
|------|---------------------|--------------|-------|-------|-------------|-------|-------------|-------------|
| KNS | K | 1987 | 2.1 | B | | 1.001 | 12.1 | 4.55 |
| " | K | 1987 | 2.2 | B | | 1.002 | 10.7 | 4.40 |
| " | K | 1987 | 2.3 | B | | 1.003 | 12.6 | 5.23 |
| " | K | 1987 | 2.4 | B | | 1.008 | 9.1 | 5.49 |
| " | K | 1987 | 2.9 | B | 異臭 | 1.002 | 11.0 | 4.50 |
| " | K | 1987 | 2.1 | B | | 1.001 | 11.7 | 4.47 |
| " | K | 1987 | 3.2 | C | 酸化臭 | 1.001 | 12.6 | 4.70 |
| " | K | 1987 | 1.9 | A | | 1.004 | 11.4 | 5.12 |
| " | K | 1987 | 2.4 | B | | 1.003 | 11.2 | 4.90 |
| " | K | 1987 | 2.2 | B | | 1.001 | 11.7 | 4.45 |
| " | K | 1987 | 1.9 | A | | 1.007 | 11.0 | 5.80 |
| " | K | 1987 | 1.9 | A | | 1.003 | 10.4 | 4.70 |
| " | K | 1987 | 2.5 | B | | 1.005 | 11.0 | 5.28 |
| | | | | | | | | |
| KOS | K | 1984 | 2.1 | B | | 1.005 | 11.3 | 5.36 |
| " | K | 1985 | 2.8 | B | 異臭 | 1.004 | 9.4 | 4.53 |
| " | K | 1986 | 1.9 | A | | 1.003 | 10.9 | 4.73 |
| " | K | 1986 | 2.4 | B | | 1.002 | 11.4 | 4.60 |
| " | K | 1985 | 1.9 | A | | 1.002 | 12.5 | 4.90 |
| " | K | 1985 | 2.2 | B | | 1.004 | 12.2 | 5.36 |
| " | K | 1986 | 2.1 | B | | 1.006 | 11.6 | 5.70 |
| " | K | 1986 1987 | 2.0 | A | | 1.003 | 11.2 | 4.81 |
| " | K | 1985 | 2.1 | B | | 1.008 | 11.5 | 6.30 |
| " | K | 1986 | 2.8 | B | 臭難 | 1.010 | 11.1 | 6.60 |
| " | K | 1978 | 3.1 | C | 亜硫酸臭強い, 香くせ | 1.006 | 12.0 | 5.83 |
| " | K | 1986 | 2.3 | B | | 1.006 | 10.2 | 5.30 |
| " | K | 1985 | 2.5 | B | | 1.025 | 11.2 | 10.60 |
| | | | | | | | | |
| SND | S | 1987 | 2.5 | B | | 1.004 | 12.3 | 5.38 |
| " | Ri(60)×S(40) | 1987 | 2.1 | B | | 1.005 | 12.0 | 5.60 |
| | | | | | | | | |
| SOD | Chi(90)×K(10) | 1986 | 2.7 | B | | 1.005 | 10.9 | 5.25 |
| | | | | | | | | |
| P | K×MA | 1986 | 2.3 | B | | 0.998 | 12.0 | 3.75 |
| " | K(80)×MA(20) | 1987 | 2.4 | B | | 0.996 | 11.7 | 3.15 |
| " | K(70)×Sy(15)×CS(15) | 1986 | 2.4 | B | | 1.000 | 11.8 | 4.30 |
| " | K(90)×BQ(10) | 1987 | 2.1 | B | | 1.001 | 11.3 | 4.32 |
| " | K(90)×MA(10) | 1985 | 2.1 | B | | 1.002 | 10.8 | 4.50 |
| " | MA | 1987 | 2.3 | B | | 1.000 | 11.4 | 4.08 |
| " | MA | 1987 | 2.5 | B | | 1.000 | 12.0 | 4.27 |

| pH | T. A. g/ℓ | F-SO ₂ mg/ℓ | T-SO ₂ mg/ℓ | OD ₁₀ ⁴³⁰ | OD ₁₀ ⁶⁹⁰ | Fe mg/ℓ | Cu mg/ℓ | T-P mg/ℓ | M. A. g/ℓ | L. A. g/ℓ | S. D. V. |
|------|--------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------------|---------------------------------|------------|------------|-------------|--------------|--------------|----------|
| 3.11 | 6.1 | 29 | 139 | 0.044 | | 5.9 | 0.14 | 301 | | | 3.7 |
| 3.14 | 5.0 | 44 | 120 | 0.028 | | 0.2 | 0.50 | 233 | | | 3.7 |
| 3.16 | 6.2 | 45 | 129 | 0.035 | | 0.8 | 0.36 | 243 | | | 4.4 |
| 2.91 | 5.8 | 10 | 59 | 0.044 | | 1.5 | 0.38 | 361 | | | 4.8 |
| 3.20 | 5.5 | 3 | 109 | 0.086 | | 0.8 | 0.25 | 411 | | | 3.8 |
| 3.06 | 6.3 | 40 | 165 | 0.030 | | 1.4 | 0.08 | 263 | | | 3.6 |
| 3.07 | 6.3 | 0 | 19 | 0.044 | | 2.5 | 0.50 | 186 | | | 3.8 |
| 3.05 | 6.8 | 42 | 227 | 0.044 | | 0.8 | 0.21 | 274 | | | 4.2 |
| 3.27 | 7.2 | 50 | 140 | 0.035 | | 0.8 | 0.13 | 334 | | | 3.8 |
| 3.16 | 5.2 | 17 | 89 | 0.031 | | 0.6 | 0.17 | 263 | | | 3.8 |
| 3.17 | 7.1 | 50 | 220 | 0.046 | | 0.6 | 0.38 | 469 | | | 4.8 |
| 3.05 | 4.0 | 39 | 155 | 0.024 | | 1.0 | 0.17 | 273 | | | 4.3 |
| 3.15 | 5.1 | 14 | 75 | 0.050 | | 0.6 | 0.25 | 334 | | | 4.7 |
| | | | | | | | | | | | |
| 2.98 | 5.9 | 24 | 108 | 0.065 | | 3.4 | 0.92 | 254 | | | 4.6 |
| 3.21 | 5.3 | 12 | 184 | 0.046 | | 2.1 | 0.88 | 330 | | | 3.8 |
| 3.06 | 6.2 | 46 | 147 | 0.049 | | 1.1 | 0.33 | 211 | | | 3.9 |
| 3.12 | 5.3 | 61 | 197 | 0.037 | | 1.8 | 0.25 | 200 | | | 3.9 |
| 3.28 | 5.0 | 43 | 175 | 0.049 | | 3.2 | 0.25 | 320 | | | 4.3 |
| 3.12 | 5.9 | 40 | 164 | 0.050 | | 1.8 | 0.38 | 234 | | | 4.6 |
| 3.10 | 7.2 | 23 | 101 | 0.049 | | 1.6 | 1.17 | 131 | | | 4.7 |
| 3.05 | 5.9 | 45 | 186 | 0.055 | | 2.3 | 0.58 | 326 | | | 4.0 |
| 2.85 | 6.0 | 30 | 140 | 0.050 | | 1.8 | 0.25 | 299 | | | 5.6 |
| 3.07 | 6.0 | 57 | 270 | 0.024 | | 2.3 | tr | 189 | | | 5.9 |
| 3.31 | 4.8 | 104 | 203 | 0.045 | | 2.7 | 0.03 | 190 | | | 5.3 |
| 3.15 | 4.8 | 50 | 120 | 0.024 | | 2.1 | 0.58 | 126 | | | 4.8 |
| 3.02 | 5.9 | 20 | 193 | 0.107 | | 2.1 | 0.33 | 599 | | | 10.3 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.18 | 6.2 | 40 | 207 | 0.048 | | 1.4 | 0.61 | 224 | | | 4.6 |
| 3.31 | 7.2 | 50 | 160 | 0.037 | | 3.0 | 0.48 | 146 | | | 4.6 |
| | | | | | | | | | | | |
| 2.85 | 8.4 | 23 | 147 | 0.042 | | 4.0 | 0.30 | 224 | | | 4.0 |
| | | | | | | | | | | | |
| 3.35 | 6.1 | 62 | 157 | 0.221 | 0.173 | 4.5 | 0.17 | 300 | | | |
| 3.09 | 6.1 | 32 | 217 | 0.206 | 0.170 | 1.5 | 0.17 | 347 | | | |
| 3.16 | 5.3 | 48 | 256 | 0.318 | 0.315 | 3.5 | 0.13 | 376 | | | |
| 3.17 | 6.4 | 12 | 104 | 0.309 | 0.358 | 3.0 | 0.57 | 390 | | | |
| 2.88 | 6.0 | 20 | 140 | 0.182 | 0.197 | 3.0 | 0.30 | 346 | | | |
| 3.40 | 6.2 | 20 | 145 | 0.228 | 0.259 | 3.5 | 0.22 | 350 | | | |
| 3.50 | 5.3 | 47 | 165 | 0.129 | 0.104 | 3.5 | 0.17 | 260 | | | |

| Wine | Grape | Harvest year | Score | Class | Review | S. G. | Alc v/v% | Ex. g/dℓ |
|------|----------------|--------------|-------|-------|-----------|-------|----------|----------|
| P | Z | 1987 | 2.3 | B | | 1.012 | 10.1 | 6.81 |
| RN | CS | 1987 | 2.3 | B | | 0.997 | 11.1 | 3.20 |
| " | CS | 1987 | 2.1 | B | | 0.993 | 12.0 | 2.45 |
| " | CS | 1987 | 2.1 | B | | 0.997 | 12.2 | 3.41 |
| " | CF | 1987 | 2.5 | B | | 0.995 | 11.9 | 2.90 |
| " | Me | 1987 | 2.1 | B | | 0.994 | 12.1 | 2.80 |
| " | Me | 1987 | 2.6 | B | 香くせ | 0.995 | 11.8 | 2.90 |
| " | CS.(60)×BQ(40) | 1987 | 2.5 | B | | 0.994 | 12.3 | 2.78 |
| " | MA | 1987 | 3.6 | C | 色うすい, 香くせ | 0.994 | 12.9 | 2.97 |
| " | MA | 1987 | 2.4 | B | | 0.995 | 12.1 | 2.99 |
| " | MA | 1987 | 2.8 | B | かるい | 0.994 | 12.2 | 2.76 |
| " | MA | 1987 | 2.2 | B | MAの特徴 | 0.994 | 11.5 | 2.60 |
| " | MA | 1987 | 2.8 | B | 酸化臭 | 0.995 | 11.0 | 2.68 |
| " | MA(80)×AA(20) | 1987 | 3.1 | C | 香難 | 0.996 | 11.7 | 3.15 |
| " | MA(50)×BQ(50) | 1987 | 3.1 | C | 雑味 | 0.994 | 11.8 | 2.65 |
| " | BQ | 1987 | 3.5 | C | 酸強い | 0.996 | 11.6 | 3.12 |
| " | BQ | 1987 | 2.4 | B | | 0.992 | 13.4 | 2.58 |
| RO | CS | 1982 | 1.9 | A | | 0.992 | 11.5 | 2.03 |
| " | CS | 1985 | 1.8 | A | | 0.993 | 11.6 | 2.30 |
| " | CS | 1984 | 2.0 | A | | 0.994 | 11.4 | 2.60 |
| " | CS | 1986 | 2.6 | B | 渋味不足 | 0.994 | 12.3 | 2.78 |
| " | CS | 1984 | 2.1 | B | | 0.996 | 11.5 | 3.20 |
| " | Me×PN | 1983 | 2.2 | B | | 0.994 | 11.5 | 2.50 |
| " | Me(67)×CS(33) | 1985 | 2.8 | B | 異臭 | 0.997 | 11.0 | 3.20 |
| " | CS(50)×MA(50) | 1986 | 2.1 | B | | 0.995 | 11.0 | 2.68 |
| " | 外(80)×MA(20) | 1985 | 2.4 | B | | 0.995 | 11.5 | 2.81 |
| " | CS(60)×MA(40) | 1985 | 2.0 | A | | 0.993 | 12.0 | 2.50 |
| " | CS(90)×MA(10) | 1986 | 2.3 | B | | 0.995 | 11.5 | 2.80 |
| " | CS(85)×MA(15) | 1984 | 2.5 | B | | 0.993 | 12.6 | 2.63 |
| " | CS×Me | 1982 | 2.3 | B | | 0.995 | 11.8 | 2.91 |
| " | CS(80)×Me(20) | 1986 | 3.0 | B | 香くせ | 0.995 | 11.5 | 2.81 |

| pH | T. A. g/ℓ | F-SO ₂ mg/ℓ | T-SO ₂ mg/ℓ | OD ₄₂₀ OD ₅₂₀ | Fe mg/ℓ | Cu mg/ℓ | T-P mg/ℓ | M. A. g/ℓ | L. A. g/ℓ | S. D. V. |
|------|--------------|---------------------------|---------------------------|--|------------|------------|-------------|--------------|--------------|----------|
| 3.17 | 6.2 | 39 | 151 | 0.112 | 0.093 | 1.0 | 0.04 | 534 | | |
| 3.80 | 4.8 | 18 | 33 | 0.945 | 1.544 | 1.5 | 0.04 | 3692 | 0.18 | 2.00 |
| 3.53 | 6.7 | 40 | 218 | 0.433 | 0.659 | 2.5 | 0.17 | 2179 | 2.11 | 0.41 |
| 3.97 | 5.7 | 19 | 65 | 0.782 | 0.959 | 1.5 | 0.26 | 2962 | trace | 3.51 |
| 3.78 | 4.4 | 27 | 50 | 0.718 | 1.230 | 0.8 | 0.04 | 2936 | 0.20 | 1.58 |
| 3.75 | 4.4 | 17 | 79 | 0.670 | 1.131 | 2.5 | 0.09 | 2974 | 0.16 | 2.03 |
| 3.57 | 5.6 | 8 | 99 | 0.398 | 0.676 | 2.0 | 0.03 | 1923 | 1.69 | 0.12 |
| 3.48 | 8.1 | 6 | 42 | 0.481 | 0.756 | 5.3 | 0.26 | 1808 | 2.67 | 0.48 |
| 3.59 | 6.5 | 136 | 292 | 0.178 | 0.157 | 1.0 | 0.39 | 2038 | 2.21 | 0.89 |
| 3.66 | 7.3 | 17 | 50 | 0.403 | 0.615 | 5.5 | 0.13 | 2256 | 3.12 | 0.29 |
| 3.77 | 9.3 | 37 | 80 | 0.257 | 0.340 | 1.8 | 0.09 | 1590 | 0.15 | 3.43 |
| 3.66 | 6.0 | 19 | 43 | 0.289 | 0.450 | 1.3 | 0.17 | 1308 | 0.34 | 2.21 |
| 3.57 | 6.5 | 7 | 35 | 0.295 | 0.316 | 1.3 | 0.38 | 1282 | 1.80 | 1.51 |
| 3.50 | 5.9 | 8 | 107 | 0.555 | 0.779 | 5.5 | 0.75 | 3051 | 0.45 | 1.51 |
| 3.40 | 8.0 | 21 | 116 | 0.322 | 0.495 | 2.0 | 0.21 | 1449 | 1.94 | 1.12 |
| 3.26 | 13.7 | 28 | 48 | 0.436 | 0.827 | 5.0 | 0.21 | 2679 | 1.90 | 1.14 |
| 3.68 | 5.7 | 13 | 34 | 0.662 | 1.129 | 1.8 | 0.17 | 2256 | 0.16 | 2.89 |
| 3.37 | 5.4 | 9 | 139 | 0.464 | 0.438 | 4.8 | 0.33 | 2282 | 0.38 | 1.96 |
| 3.81 | 5.0 | 50 | 150 | 0.467 | 0.560 | 2.0 | 0.50 | 2057 | 0.35 | 1.67 |
| 3.65 | 3.8 | 30 | 99 | 0.461 | 0.544 | 2.5 | 0.13 | 2282 | tr | 2.08 |
| 3.47 | 5.2 | 37 | 117 | 0.386 | 0.380 | 3.8 | 0.17 | 1846 | 0.17 | 2.06 |
| 3.70 | 4.7 | 36 | 134 | 0.691 | 0.693 | 1.0 | 0.08 | 3218 | 0.37 | 3.14 |
| 3.52 | 5.6 | 12 | 114 | 0.428 | 0.384 | 4.0 | 0.17 | 2077 | 0.72 | 1.28 |
| 3.52 | 7.3 | 11 | 75 | 0.497 | 0.688 | 2.9 | 0.42 | 1654 | 2.20 | 0.42 |
| 3.53 | 6.2 | 9 | 68 | 0.580 | 0.685 | 4.2 | 0.58 | 2346 | 0.85 | 1.52 |
| 3.42 | 6.3 | 12 | 119 | 0.411 | 0.393 | 4.2 | 0.38 | 1756 | 0.42 | 1.37 |
| 3.55 | 5.0 | 16 | 150 | 0.514 | 0.650 | 4.2 | 0.29 | 2269 | 0.20 | 2.05 |
| 3.42 | 5.6 | 20 | 110 | 0.727 | 0.824 | 6.8 | 0.13 | 2372 | 0.39 | 1.28 |
| 3.56 | 5.6 | 19 | 184 | 0.592 | 0.738 | 4.0 | 0.29 | 2385 | 0.61 | 1.58 |
| 3.58 | 6.0 | 0 | 30 | 0.422 | 0.477 | 4.7 | 0.29 | 2218 | 0.77 | 1.61 |
| 3.43 | 5.7 | 5 | 122 | 0.632 | 0.827 | 4.2 | 0.25 | 2462 | 0.17 | 1.76 |