

平成 30 年度山梨県ワイン鑑評会出品酒の調査報告

小松正和・佐藤憲亮・恩田匠

Results of Sensory Evaluation and Chemical Analysis of Wines

Presented to Yamanashi Wine Exhibition 2018

Masakazu KOMATSU, Kensuke SATO and Takumi ONDA

要 約

平成 30 年度の山梨県ワイン鑑評会には、県内ワイナリー 54 社から 94 点のワイン（白ワイン 52 点、赤ワイン 32 点およびロゼワイン 10 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各審査員の官能審査の集計を行った。白ワインは、甲州を原料としたワインが出品され、多くが辛口タイプであった。赤ワインでは、マスカット・ベリー A を原料としたワインが多かった。官能審査の結果は、全体に良好な評価が得られ、年々の品質向上が認められた。

1. 緒 言

2018 年 4 月 19 日（木）、山梨県産業技術センターワイン技術部（甲州市）において、山梨県産業技術センター、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 30 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、出品ワインの化学成分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 2,200 円（税込）以下の、各社における代表的な製品となる日本ワインを出品対象としている。

平成 30 年度は、54 社から 94 点のワイン（白ワイン 52 点、赤ワイン 32 点、ロゼワイン 10 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、山梨ワイナリー協会、葡萄酒技術研究会からの専門家および当センター職員を含む、11 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 | 32 |
| 白ワイン | 52 |
| ロゼワイン | 10 |
| 合計 | 94 |

表 2 原料ブドウの略号

| 白・ロゼワイン | | 赤・ロゼワイン | |
|---------|--------------|---------|----------------|
| K | 甲州 | PN | ピノ・ノワール (PN) |
| Ch | シャルドネ | Sy | シラー |
| De | デラウェア | MA | マスカット・ベリー A |
| Ke | ケルナー | KaN | 甲斐ノワール |
| Kr | ケルナー (Kr) | Ky | 巨峰 (Ky) |
| 赤・ロゼワイン | | AD | アジロン・ダック (AD) |
| CS | カベルネ・ソーヴィニオン | BQ | ブラック・クイーン (BQ) |
| Me | メルロー | NeA | ネオアリカント (NeA) |
| 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.: 430 nm, 530 nm)、液色 (Color: L*, a*, b*)、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 %vol | エキス g/dL | 総酸 ³⁾ g/L | pH | 遊離亜硫酸 mg/L | 総亜硫酸 mg/L | 全フェノール mg/L ⁵⁾ |
|--------|-----|-------------------|----------------------|----|----|---|-------|---------------|-------------|-------------------------|------|---------------|--------------|------------------------------|
| | | | A | B | C | D | | | | | | | | |
| 赤ワイン | 32 | 2.9 | 0 | 22 | 10 | 0 | 0.994 | 12.1 | 2.66 | 5.9 | 3.65 | 24 | 89 | 1356 |
| 白ワイン | 52 | 2.9 | 3 | 27 | 20 | 1 | 0.992 | 12.3 | 2.21 | 6.0 | 3.18 | 22 | 82 | 208 |
| ロゼワイン | 10 | 2.9 | 0 | 5 | 5 | 0 | 0.996 | 11.9 | 3.14 | 6.3 | 3.46 | 30 | 116 | 383 |
| 合計/総平均 | 94 | 2.9 | 3 | 54 | 35 | 2 | 0.993 | 12.2 | 2.46 | 6.0 | 3.37 | 23 | 88 | 617 |

| 区分 | 色調 ⁴⁾ | | 液色(L*a*b*表色系) | | | 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 | L* | a* | b* | | | | | | |
| 赤ワイン | 0.446 | 0.336 | 77.3 | 26.8 | 7.2 | 0.2 | 1.6 | 1.0 | 1.0 | 1.8 | 0.4 |
| 白ワイン | 0.063 | 0.093 | 99.0 | -0.3 | 3.9 | 0.3 | 2.2 | 1.7 | 0.5 | 0.3 | 0.2 |
| ロゼワイン | 0.138 | 0.139 | 92.5 | 8.9 | 6.6 | 0.4 | 1.4 | 2.6 | 1.0 | 0.4 | 0.1 |
| 合計/総平均 | 0.201 | 0.181 | 90.9 | 9.9 | 5.3 | 0.3 | 1.9 | 1.6 | 0.8 | 0.8 | 0.3 |

1) 評価：1 (秀)、2 (優)、3 (良)、4 (可)、4 (不可)、2) ランク：A≦2.0、2.0<B≦3.0、3.0<C≦4.0、4.0<D≦5.0

3. 結果および考察

3-1 出品概況

出品数は94点と、前年度よりも12点多かった。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。

白ワインでは52点の出品があり、甲州を100%原料としたものが44点あり、例年同様に甲州ワインが主体の出品構成であった。

白ワインの個別の醸造方法としては、シュール・リー製法によるもの10点、樽を用いたもの4点、無濾過で瓶詰したもの2点、スキンコンタクト、醸し発酵を行ったもの、発泡性を有するもの各1点などが含まれた。

赤ワインは、32点の出品があり、うち23点がマスカット・ベリーA 100%のものであった。

赤ワインの個別の醸造方法としては、樽を用いたもの6点、無濾過で瓶詰したもの1点などが含まれた。

ロゼワインは、9点出品され、うち2点は発泡性を有していた。

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、官能審査の結果を表5に示した。白ワインは、例年同様辛口タイプが主流となっていた。

官能審査の結果は、Bランクが54点(57.4%)と最も多く、ついでCランクが35点(37.2%)と続き、概ね良好な品質のワインであった。

一方で、評点が低いワインは、酸化劣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, pp.137-141 (2007)

表4 出酒と成分値

| 品番 | 品種 (比率の多い順) | 年度 | S.G. | ALC %vol | EX g/dL | F-SO ₂ mg/L | T-SO ₂ mg/L | pH | TA g/L | O.D. nm | | Color (L*a*b*) | | | 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 | L* | a* | b* | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | K | 2017 | 0.991 | 12.1 | 2.03 | 25 | 76 | 3.20 | 6.5 | 0.014 | 0.034 | 99.2 | -0.1 | 2.4 | 202 | 0.4 | 2.4 | 2.0 | 0.5 | 0.1 | 0.3 |
| 2 | K | 2016 | 0.990 | 11.6 | 1.59 | 24 | 66 | 3.33 | 4.6 | 0.014 | 0.050 | 99.1 | -0.5 | 4.7 | 144 | 0.3 | 1.8 | 1.2 | 0.5 | 0.2 | 0.2 |
| 3 | K | 2016 | 0.990 | 12.2 | 1.74 | 13 | 54 | 3.26 | 6.7 | 0.018 | 0.047 | 98.8 | -0.3 | 3.6 | 160 | 0.3 | 2.0 | 1.7 | 0.7 | 0.2 | 0.4 |
| 4 | K | 2016 | 0.990 | 11.7 | 1.67 | 23 | 87 | 3.34 | 5.4 | 0.016 | 0.056 | 98.9 | -0.5 | 4.7 | 166 | 0.3 | 2.2 | 1.5 | 0.5 | 0.1 | 0.2 |
| 5 | K | 2016 | 0.991 | 11.4 | 1.82 | 13 | 57 | 3.16 | 5.5 | 0.012 | 0.042 | 99.2 | -0.4 | 3.6 | 185 | 0.3 | 2.4 | 1.4 | 0.4 | 0.1 | 0.2 |
| 6 | K | 2016 | 0.990 | 12.1 | 1.69 | 11 | 70 | 3.03 | 6.2 | 0.011 | 0.036 | 99.3 | -0.4 | 2.8 | 166 | 0.3 | 3.1 | 1.2 | 0.3 | 0.1 | 0.3 |
| 7 | K | 2016 | 0.990 | 12.7 | 1.77 | 11 | 54 | 3.35 | 5.1 | 0.013 | 0.051 | 99.2 | -0.8 | 4.3 | 214 | 0.3 | 2.3 | 1.3 | 0.2 | 0.1 | 0.3 |
| 8 | K | 2017 | 0.990 | 12.7 | 1.95 | 35 | 87 | 3.21 | 6.4 | 0.029 | 0.063 | 97.9 | 0.0 | 4.6 | 235 | 0.4 | 2.1 | 2.3 | 0.8 | 0.2 | 0.2 |
| 9 | K | 2016 | 0.989 | 12.8 | 1.59 | 22 | 108 | 3.15 | 5.6 | 0.007 | 0.028 | 99.6 | -0.4 | 2.2 | 165 | 0.4 | 2.0 | 1.5 | 0.2 | 0.1 | 0.3 |
| 10 | K | 2016 | 0.990 | 12.5 | 1.80 | 8 | 45 | 3.25 | 5.4 | 0.022 | 0.073 | 98.5 | -0.6 | 6.5 | 196 | 0.3 | 2.4 | 1.0 | 0.6 | 0.1 | 0.3 |
| 11 | K | 2016 | 0.992 | 10.8 | 1.74 | 2 | 18 | 3.50 | 4.1 | 0.032 | 0.095 | 97.8 | -0.5 | 7.8 | 183 | 0.2 | 2.0 | 0.0 | 0.4 | 0.9 | 0.3 |
| 12 | K | 2017 | 0.990 | 12.8 | 2.00 | 23 | 87 | 3.14 | 6.3 | 0.019 | 0.060 | 98.8 | -0.6 | 5.3 | 246 | 0.4 | 2.1 | 1.7 | 1.2 | 0.1 | 0.2 |
| 13 | K | 2017 | 0.988 | 12.5 | 1.64 | 66 | 86 | 3.35 | 4.7 | 0.018 | 0.047 | 98.9 | -0.2 | 3.9 | 197 | 0.0 | 2.1 | 0.0 | 0.5 | 1.8 | 0.4 |
| 14 | K | 2017 | 0.991 | 12.6 | 1.98 | 22 | 98 | 3.35 | 5.8 | 0.014 | 0.035 | 99.1 | -0.1 | 2.8 | 229 | 0.5 | 2.0 | 2.5 | 0.5 | 0.1 | 0.2 |
| 15 | K | 2016 | 0.990 | 12.2 | 1.67 | 15 | 57 | 3.29 | 5.0 | 2.534 | 2.556 | 98.7 | -0.2 | 4.8 | 211 | 0.3 | 2.3 | 1.2 | 0.4 | 0.1 | 0.2 |
| 16 | K | 2017 | 0.991 | 12.4 | 1.95 | 22 | 96 | 3.08 | 6.8 | 0.005 | 0.024 | 99.6 | -0.4 | 2.0 | 114 | 0.5 | 2.0 | 2.2 | 0.5 | 0.2 | 0.1 |
| 17 | K | 2017 | 0.989 | 13.2 | 1.90 | 32 | 122 | 3.45 | 4.9 | 0.007 | 0.031 | 99.5 | -0.4 | 2.8 | 268 | 0.3 | 1.5 | 0.8 | 0.8 | 0.2 | 0.6 |
| 18 | K | 2017 | 0.991 | 11.8 | 1.85 | 40 | 125 | 3.00 | 6.8 | 0.012 | 0.031 | 99.3 | -0.1 | 2.4 | 203 | 0.4 | 2.8 | 2.1 | 0.3 | 0.1 | 0.2 |
| 19 | K | 2017 | 0.989 | 12.0 | 1.51 | 2 | 12 | 3.19 | 5.5 | 0.012 | 0.037 | 99.2 | -0.2 | 3.1 | 133 | 0.4 | 2.1 | 2.0 | 0.4 | 0.1 | 0.2 |
| 20 | K | 2017 | 0.991 | 12.6 | 1.85 | 26 | 90 | 2.98 | 7.3 | 0.009 | 0.032 | 99.3 | -0.4 | 2.8 | 169 | 0.4 | 2.6 | 2.1 | 0.6 | 0.2 | 0.2 |
| 21 | K | 2016 | 0.990 | 12.6 | 1.74 | 21 | 45 | 3.15 | 5.5 | 0.007 | 0.034 | 99.5 | -0.6 | 2.8 | 137 | 0.3 | 3.1 | 0.7 | 0.4 | 0.5 | 0.2 |
| 22 | K | 2017 | 0.991 | 12.4 | 2.16 | 33 | 92 | 3.24 | 5.2 | 0.010 | 0.030 | 99.4 | -0.3 | 2.4 | 170 | 0.3 | 2.2 | 1.6 | 0.6 | 0.1 | 0.2 |
| 23 | K | 2016 | 0.991 | 11.6 | 1.85 | 28 | 125 | 3.23 | 6.0 | 0.007 | 0.038 | 99.5 | -0.7 | 3.3 | 164 | 0.3 | 1.6 | 2.5 | 0.6 | 0.1 | 0.3 |
| 24 | K | 2016 | 0.991 | 12.2 | 1.85 | 10 | 41 | 3.18 | 6.2 | 0.032 | 0.099 | 97.0 | -0.5 | 12.1 | 544 | 0.3 | 3.0 | 1.7 | 0.4 | 0.1 | 0.2 |
| 25 | K | 2016 | 0.991 | 12.5 | 2.19 | 12 | 56 | 3.09 | 6.0 | 0.011 | 0.035 | 99.4 | -0.5 | 2.9 | 175 | 0.3 | 2.7 | 1.0 | 0.3 | 0.2 | 0.3 |
| 26 | K | 2016 | 0.990 | 12.6 | 1.93 | 14 | 57 | 3.11 | 6.4 | 0.012 | 0.047 | 99.1 | -0.6 | 4.4 | 218 | 0.3 | 2.4 | 1.7 | 0.4 | 0.2 | 0.4 |
| 27 | K | 2017 | 0.992 | 11.6 | 2.08 | 31 | 79 | 3.17 | 6.0 | 0.013 | 0.044 | 99.1 | -0.6 | 3.5 | 190 | 0.4 | 2.2 | 0.9 | 0.6 | 1.0 | 0.2 |
| 28 | K | 2016 | 0.990 | 12.5 | 1.93 | 31 | 106 | 3.35 | 4.4 | 0.012 | 0.045 | 99.2 | -0.5 | 4.1 | 267 | 0.2 | 1.0 | 1.2 | 0.4 | 0.8 | 0.2 |
| 29 | K | 2017 | 0.990 | 13.0 | 1.87 | 15 | 116 | 3.17 | 6.2 | 0.009 | 0.022 | 99.4 | 0.0 | 1.6 | 130 | 0.4 | 2.6 | 2.1 | 0.4 | 0.1 | 0.3 |
| 30 | K | 2017 | 0.991 | 12.9 | 2.13 | 11 | 62 | 3.11 | 6.8 | 0.018 | 0.048 | 98.8 | -0.2 | 4.3 | 226 | 0.4 | 2.2 | 2.8 | 0.4 | 0.1 | 0.2 |
| 31 | K | 2017 | 0.992 | 12.4 | 2.34 | 25 | 75 | 3.12 | 6.3 | 0.010 | 0.034 | 99.4 | -0.3 | 2.8 | 162 | 0.4 | 2.4 | 1.5 | 0.6 | 0.4 | 0.2 |
| 32 | K | 2016 | 0.989 | 13.5 | 1.95 | 17 | 91 | 3.19 | 5.6 | 0.021 | 0.071 | 98.7 | -0.6 | 6.7 | 304 | 0.3 | 2.1 | 1.4 | 0.7 | 0.1 | 0.4 |
| 33 | K | 2017 | 0.992 | 11.5 | 2.06 | 16 | 87 | 3.21 | 6.5 | 0.040 | 0.100 | 97.4 | 0.5 | 8.5 | 597 | 0.4 | 2.1 | 2.0 | 1.1 | 0.2 | 0.2 |
| 34 | K | 2016 | 0.992 | 13.1 | 2.47 | 13 | 62 | 3.21 | 4.1 | 0.016 | 0.051 | 99.0 | -0.4 | 4.5 | 197 | 0.3 | 1.5 | 1.0 | 0.6 | 0.1 | 0.2 |
| 35 | K | 2017 | 0.992 | 12.6 | 2.34 | 22 | 63 | 3.14 | 6.9 | 0.018 | 0.038 | 99.4 | -0.3 | 2.3 | 167 | 0.4 | 2.3 | 2.1 | 0.6 | 0.3 | 0.3 |
| 36 | Ch | 2016 | 0.991 | 12.6 | 1.87 | 11 | 40 | 3.14 | 4.8 | 0.014 | 0.047 | 99.1 | -0.4 | 4.5 | 195 | 0.3 | 2.0 | 1.2 | 0.4 | 0.2 | 0.2 |
| 37 | De | 2017 | 0.992 | 12.2 | 2.65 | 34 | 96 | 3.14 | 5.8 | 0.011 | 0.032 | 99.4 | -0.3 | 2.5 | 180 | 0.3 | 2.1 | 1.5 | 0.7 | 0.1 | 0.4 |
| 38 | K | 2017 | 0.992 | 13.3 | 2.34 | 35 | 128 | 3.13 | 7.1 | 0.015 | 0.055 | 99.0 | -0.6 | 5.4 | 382 | 0.4 | 2.2 | 2.6 | 0.7 | 0.1 | 0.2 |
| 39 | K | 2017 | 0.994 | 12.7 | 2.86 | 23 | 84 | 3.06 | 7.3 | 0.010 | 0.033 | 99.4 | -0.3 | 2.9 | 203 | 0.4 | 2.5 | 3.0 | 0.3 | 0.1 | 0.2 |
| 40 | K | 2017 | 0.994 | 12.5 | 2.55 | 38 | 77 | 3.21 | 6.3 | 0.017 | 0.049 | 99.0 | -0.3 | 4.3 | 262 | 0.3 | 2.7 | 0.9 | 0.6 | 1.0 | 0.3 |
| 41 | K | 2017 | 0.992 | 12.5 | 2.24 | 28 | 99 | 3.07 | 7.1 | 0.011 | 0.038 | 99.2 | -0.4 | 3.3 | 187 | 0.3 | 1.9 | 2.3 | 0.5 | 0.3 | 0.2 |
| 42 | K | 2016 | 0.994 | 12.8 | 2.83 | 12 | 44 | 3.23 | 5.6 | 0.014 | 0.048 | 99.0 | -0.5 | 4.0 | 263 | 0.4 | 1.6 | 1.8 | 0.5 | 0.1 | 0.3 |
| 43 | K | 2017 | 0.992 | 12.7 | 2.44 | 20 | 115 | 3.20 | 5.4 | 0.008 | 0.023 | 99.6 | -0.3 | 1.7 | 110 | 0.4 | 1.9 | 1.7 | 0.4 | 0.2 | 0.2 |
| 44 | K | 2017 | 0.993 | 12.7 | 2.68 | 32 | 151 | 3.32 | 4.7 | 0.015 | 0.041 | 99.1 | -0.1 | 3.2 | 276 | 0.4 | 2.0 | 1.3 | 0.4 | 0.1 | 0.2 |
| 45 | K | 2016 | 0.996 | 10.9 | 2.81 | 5 | 54 | 2.90 | 7.0 | 0.012 | 0.035 | 99.3 | -0.3 | 2.9 | 169 | 0.5 | 2.5 | 2.2 | 0.3 | 0.2 | 0.2 |
| 46 | De | 2017 | 0.994 | 13.1 | 2.97 | 30 | 90 | 3.03 | 5.3 | 0.008 | 0.023 | 99.5 | -0.1 | 1.7 | 116 | 0.3 | 2.1 | 1.5 | 0.7 | 0.1 | 0.1 |
| 47 | De | 2017 | 0.991 | 12.5 | 2.00 | 36 | 103 | 2.96 | 6.8 | 0.010 | 0.036 | 99.4 | -0.4 | 3.2 | 176 | 0.3 | 2.4 | 2.3 | 0.4 | 0.4 | 0.2 |
| 48 | De | 2017 | 0.993 | 12.3 | 2.52 | 22 | 149 | 3.16 | 8.1 | 0.027 | 0.073 | 98.4 | 0.0 | 5.7 | 235 | 0.4 | 2.7 | 2.9 | 0.9 | 0.2 | 0.2 |
| 49 | De | 2017 | 1.015 | 9.6 | 7.36 | 15 | 85 | 2.92 | 7.4 | 0.011 | 0.035 | 99.3 | -0.2 | 2.9 | 81 | 0.4 | 2.7 | 3.1 | 0.5 | 0.1 | 0.3 |
| 50 | Sy | 2017 | 0.993 | 13.5 | 2.88 | 32 | 128 | 3.48 | 7.6 | 0.031 | 0.058 | 98.1 | 1.2 | 4.3 | 186 | 0.4 | 1.0 | 4.5 | 1.1 | 0.1 | 0.2 |
| 51 | Kr | 2016 | 0.991 | 12.1 | 1.87 | 22 | 108 | 3.48 | 5.2 | 0.011 | 0.059 | 99.2 | -1.1 | 5.0 | 198 | 0.2 | 1.3 | 2.1 | 0.5 | 0.1 | 0.2 |
| 52 | K | 2017 | 0.997 | 11.0 | 3.11 | 27 | 85 | 3.18 | 10.6 | 0.008 | 0.034 | 99.4 | -0.7 | 2.9 | 135 | 0.2 | 2.2 | 4.7 | 1.9 | 0.4 | 0.1 |
| 53 | MA | 2017 | 0.995 | 12.4 | 3.09 | 9 | 82 | 3.00 | 5.7 | 0.018 | 0.038 | 98.8 | 0.5 | 3.1 | 192 | 0.3 | 2.3 | 1.6 | 0.5 | 0.1 | 0.4 |
| 61 | MA | 2016 | 0.992 | 12.5 | 2.44 | 21 | 77 | 3.77 | 5.6 | 0.457 | 0.302 | 76.6 | 28.8 | 3.5 | 1019 | 0.4 | 1.2 | 1.6 | 1.0 | 1.4 | 0.3 |
| 62 | MA | 2015 | 0.993 | 11.9 | 2.31 | 13 | 65 | 3.77 | 4.8 | 0.303 | 0.319 | 82.3 | 17.1 | 11.9 | 1070 | 0.0 | 1.2 | 0.1 | 1.2 | 2.6 | 0.4 |
| 63 | MA | 2017 | 0.995 | 11.2 | 2.65 | 18 | 49 | 3.74 | 5.5 | 0.439 | 0.306 | 77.4 | 28.2 | 4.5 | 1154 | 0.0 | 2.2 | 0.1 | 1.1 | 2.6 | 0.5 |
| 64 | MA | 2017 | 0.994 | 12.0 | 2.57 | 40 | 94 | 3.69 | 5.8 | 0.352 | 0.248 | 81.7 | 24.1 | 4.4 | 792 | 0.4 | 1.1 | 2.9 | 1.0 | 0.1 | 0.2 |
| 65 | MA | 2016 | 0.992 | 12.7 | 2.52 | 21 | 55 | 3.83 | 4.9 | 0.473 | 0.367 | 75.8 | 26.9 | 6.3 | 1419 | 0.0 | 1.4 | 0.0 | 0.7 | 3.2 | 0.5 |
| 66 | MA | 2017 | 0.992 | 12.2 | 2.65 | 36 | 100 | 3.66 | 6.1 | 0.387 | 0.278 | 80.2 | 24.9 | 5.5 | 1062 | 0.4 | 1.3 | 2.4 | 1.2 | 0.7 | 0.2 |
| 67 | MA | 2016 | 0.994 | 12.7 | 2.84 | 14 | 53 | 3.70 | 6.1 | 0.583 | 0.499 | 70.1 | 30.6 | 11.3 | 1211 | 0.0 | 1.8 | 0.0 | 1.3 | 3.3 | 0.5 |
| 68 | MA | 2017 | 0.992 | 12.7 | 2.42 | 23 | 101 | 3.54 | 6.3 | 0.347 | 0.257 | 81.8 | 23.8 | 6.3 | 1018 | 0.4 | 1.2 | 2.8 | 1.1 | 0.3 | 0.2 |
| 69 | MA | 2015 | 0.994 | 11.9 | 2.65 | 21 | 87 | 3.71 | 5.7 | 0.400 | 0.365 | 78.4 | 23.7 | 11.4 | 993 | 0.0 | 1.2 | 0.0 | 0.9 | 3.7 | 0.7 |
| 70 | MA | 2016 | 0.993 | 11.9 | 2.34 | 8 | 93 | 3.46 | 6.1 | 0.476 | 0.309 | 75.7 | 30.0 | 4.0 | 834 | 0.3 | 1.8 | 0.7 | 0.5 | 1.2 | 0.3 |
| 71 | MA | 2016 | 0.993 | 12.4 | 2.52 | 46 | 96 | 3.78 | 5.0 | 0.329 | 0.270 | 82.4 | 20.6 | 7.8 | 1223 | 0.0 | 1.3 | 0.1 | 1.0 | 3.0 | 0.5 |

| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|-----|--------|------|-------|------|------|----|-----|------|-----|-------|-------|------|------|------|------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| 91 | HN | 2016 | 0.995 | 12.0 | 2.89 | 10 | 62 | 3.85 | 5.5 | 1.068 | 0.777 | 50.6 | 44.9 | 10.9 | 3152 | 0.0 | 1.6 | 0.1 | 1.2 | 1.7 | 1.0 |
| 92 | PN | 2016 | 0.993 | 12.2 | 2.55 | 13 | 165 | 3.64 | 6.3 | 0.295 | 0.283 | 83.0 | 18.1 | 10.5 | 2492 | 0.2 | 1.2 | 2.4 | 1.7 | 0.2 | 0.3 |
| 101 | MA | 2017 | 0.993 | 11.9 | 2.39 | 50 | 108 | 3.37 | 7.3 | 0.061 | 0.072 | 96.6 | 3.7 | 3.9 | 202 | 0.4 | 1.5 | 2.9 | 1.6 | 0.2 | 0.1 |
| 102 | MA, Ky | 2017 | 0.993 | 13.0 | 2.68 | 38 | 94 | 3.72 | 6.4 | 0.346 | 0.252 | 81.7 | 23.2 | 5.5 | 1702 | 0.4 | 1.6 | 2.4 | 1.2 | 0.6 | 0.2 |
| 103 | MA | 2017 | 0.996 | 11.9 | 3.23 | 29 | 145 | 3.45 | 6.2 | 0.135 | 0.128 | 92.9 | 9.4 | 6.1 | 348 | 0.4 | 0.9 | 3.5 | 0.7 | 0.1 | 0.1 |
| 104 | MA | NV | 0.999 | 10.4 | 3.56 | 16 | 130 | 3.36 | 6.0 | 0.240 | 0.254 | 87.7 | 15.3 | 13.8 | 238 | 0.3 | 1.6 | 1.9 | 0.4 | 0.6 | 0.2 |
| 105 | MA | NV | 1.001 | 10.1 | 4.08 | 22 | 187 | 3.39 | 5.4 | 0.115 | 0.142 | 93.7 | 7.1 | 8.2 | 174 | 0.3 | 1.4 | 2.4 | 0.8 | 0.1 | 0.2 |
| 106 | CS, MA | 2017 | 0.993 | 11.8 | 2.47 | 38 | 118 | 3.65 | 6.4 | 0.044 | 0.092 | 97.1 | 1.4 | 6.4 | 215 | 0.4 | 1.3 | 2.8 | 1.7 | 0.2 | 0.1 |
| 107 | KaN | 2017 | 1.001 | 11.9 | 4.42 | 34 | 96 | 3.18 | 6.3 | 0.170 | 0.163 | 90.2 | 10.9 | 7.6 | 319 | 0.4 | 1.9 | 2.2 | 0.9 | 0.2 | 0.2 |
| 108 | Ky | 2017 | 0.991 | 12.8 | 2.13 | 40 | 114 | 3.65 | 5.4 | 0.062 | 0.084 | 96.3 | 3.6 | 5.4 | 225 | 0.3 | 1.8 | 1.5 | 1.1 | 1.3 | 0.1 |
| 109 | Ky, Ky | 2017 | 0.997 | 11.7 | 3.51 | 6 | 40 | 3.32 | 5.5 | 0.176 | 0.140 | 90.7 | 13.1 | 4.6 | 227 | 0.2 | 1.4 | 2.4 | 0.4 | 0.1 | 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(酒石酸換算)、O.D.:色調、Phe.:全フェノール(没食子酸換算)、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 | 官能評価 |
|----|-----|-----|------|---|
| 1 | 2.4 | B | 0.74 | 香り他: 淡黄色2, 果実風味5, エステル2, 亜硫酸2, キレイ2, シュールリーの, アルデヒド, 青りんご様香, フレッシュ 味: バランス良好3, 酸味2, 良い酸味2, 苦味2, 渋味2, 酢酸味やや残る, 後味の酸味 |
| 2 | 3.3 | C | 0.72 | 香り他: 淡黄色2, やや褐色, 酸化5, 果実感乏しい2, 加熱劣化, 硫化水素, 硫黄臭, 樽くせ, 酵母臭, 弱い漬物臭, 香り乏しい, ムレ, コルクの煮汁様, スモーキー 味: 味乏しい4, 渋味3, 苦味, 味ボケ, 丸さ, 味厚みあり, エグ味, 酸味強い, 酸味弱い, キレイ, 後味良好, 水っぽい, 雑味 |
| 3 | 3.2 | C | 0.77 | 香り他: 淡黄色2, 炭酸ガス4, 硫黄臭3, やや酸化臭3, 漬物臭2, バランス良い2, 果実風味, マンゴー, トロピカル, 亜硫酸, ややどぶ臭い, 硫化物臭, 柑橘香, アルデヒド, 味: 酸味3, 果実風味2, 酸味良い2, 薄い, 酢酸味, 渋味, 雑味, ミネラル感, 酸うく, 後苦味 |
| 4 | 2.5 | B | 0.63 | 香り他: 黄色, レモン色, やや褐色, 乏しい3, 亜硫酸3, 果実風味2, 柑橘香2, レモン, やや酸化, 香りフェノール臭, キレイ 味: バランス良い4, 酸味2, 余韻良い2, 薄い, ややフラット, 苦味, 適度な渋味, 渋味, 軽快 |
| 5 | 2.3 | B | 0.72 | 香り他: 淡黄色2, 果実風味4, 香り乏しい3, 酸化2, 色良い, エステル, 柑橘香, ハーブ, 無難, キレイ, 硫黄臭, コルクの煮汁, フレッシュ 味: 豊かな味, バランス良い3, 酸味良い2, キレ2, 酸味, 渋味, やや苦味, 後苦味, 味乏しい, 酸味低い, 余韻短い |
| 6 | 1.9 | A | 0.73 | 香り他: 淡黄色2, 果実風味6, 柑橘香3, シュールリーらしい2, やや酸化2, エステル, 3MH, 甘い香り (β-ダマセノン), ややフェノレ, キレイ, 香り良い, 甲州らしい, コルクの煮汁 味: 酸味良好3, 厚み2, バランス良い2, やや苦味強い, 後味残る, 軽いキレ, 余韻短い, 余韻長い, 酸味しっかり, 軽快, ミネラル感 |
| 7 | 2.8 | B | 0.58 | 香り他: 淡黄色2, 色キレイ, 黄緑色, やや酸化2, 香り弱い2, フェノール臭, 果実風味, 蜂蜜, エステル, 産膜様臭, 柑橘香, トロピカル, 3MH, オリ臭, 茎様, プラム・桃のアロマ, 味: 酸味2, 酸良い2, 味薄い2, 渋味残る2, やや甘い2, 苦味2, バランス良い2, キレ, 厚み, やや金属臭, 果実味弱い, 味良好 |
| 8 | 3.3 | C | 0.46 | 香り他: 淡黄色2, ややピンキング, ややにごり2, アルコール臭2, やや酸化2, 亜硫酸, 酸化, やや還元的, クラシック, フェノレ, 酵母臭, 高級アルコール, 青りんご, 酢エチ 味: やや薄い3, 薄い3, 酸味2, 収斂味, 酸味低い, 余韻短い |
| 9 | 2.5 | B | 0.63 | 香り他: 淡黄色2, 果実風味4, シュールリーらしさ2, 硫黄臭, 亜硫酸, 穀物の, 柑橘香, 甘い香り (β-ダマセノン), 無難, 熟成感, 3MH, グリーン香, エステル, 酵母臭, キレイ 味: やや薄い2, やや甘うく, 酸味良好, 渋味, うま味, バランス良い3, 味わい豊か2, 味キレイ, 酸低い |
| 10 | 3.2 | C | 0.70 | 香り他: 褐変, やや褐変2, やや色濃い2, 黄色, 酸化5, やや酸化4, やや加熱劣化2, 揮発酸2, ソトロン, 熟成香, ややアルデヒド, 硫黄臭, 果実風味, グリーン香, 蜂蜜香, アルコール臭 味: 酸味2, 味ダレ, ややエグ味, やや甘味, 渋味, やや苦味, やや雑味, 穏やか, バランス悪い, 厚み |
| 11 | 2.5 | B | 0.63 | 香り他: やや色濃い2, 黄色, 褐色, 色調良い, 適度な樽風味3, 樽香3, 果実風味2, エステル, 酸化, 加熱劣化, 和柑橘香, グリーン香, 草様, 蜂蜜, 香り良好, 味: バランス良い3, やわらか3, 薄い2, 酸味, ややエグ味, 甘うく, まろやか, ややエグ味 |
| 12 | 2.8 | B | 0.53 | 香り他: やや黄色, 亜硫酸, 果実風味4, 香り乏しい2, イソブチルアルコール, イソアミルアルコール, 柑橘香, トロピカル, 果実感不足, 少し金属臭, キレイ, アルコール臭, コルクの煮汁, オイリー 味: 酸味目立つ2, やや苦味2, 適度な渋味, 酸味良い, やや薄い, , 厚み, 収斂味, 渋味, 厚みなし |
| 13 | 3.1 | C | 0.62 | 香り他: 淡黄色2, 酸化2, 硫黄臭2, 強い亜硫酸2, オリ臭, 酵母臭, 柑橘香, やや甘い香り, ハーブ様, 加熱劣化, 果実風味, アルデヒド, 4VG, 金属臭, こもった香り, 果実風味なし, スパイシーな香り 味: 酸味2, 余韻あり2, 薄い, 苦味うく, 薄い, やや苦味, 後味に雑味・エグ味, 厚み |
| 14 | 2.1 | B | 0.92 | 香り他: 色薄い3, 柑橘香4, 3MH3, 果実風味3, 香り華やか3, レモン, ハーブ, グリーン, 香り高い, フレッシュ2, 亜硫酸, わずかに硫化水素, シャープ, 微生物, ピーチ, バナナ 味: 酸味3, バランス良い3, 味薄い2, 酸味まろやか2, 余韻やや長い, 苦味, バランス良くない, ミネラル感 |
| 15 | 2.2 | B | 0.77 | 香り他: ややグリー色, やや黄色, ややピンキング, 色調良い, 果実風味4, トップ香おとなしい, 柑橘香, 石鹸様香, 甲州らしさ, 熟成感, 甘い香り, クリーン, 華やか, 蜂蜜, エステル, フェノール感 味: バランス良い6, 酸味2, おだやか2, やや甘うく, 残糖, 豊か, やや味ぼけ, 渋味, 余韻が程よい |
| 16 | 2.8 | B | 0.53 | 香り他: 淡黄色2, 淡緑色, 炭酸ガス8, 亜硫酸2, ハーブ2, 香り乏しい2, 青りんご, 甲州らしさ欠ける, アーモンド様, 柑橘香, エステル, シャープ, クリア, 香味軽快でキレイ, レモン, クリーミーな酵母臭 味: 酸味強い5, やや幅, やや粗い, ややフラット, 平凡 |

| | | | | |
|----|-----|---|------|---|
| 17 | 4.1 | D | 0.73 | <p>香り他：酸化3, 揮発酸3, 加熱劣化2, イソ吉草酸, 汚染, 原料不良, 漬物臭, 酵母臭, 蜂蜜, 柑橘香, ハーブ, 硫黄臭, IBMP, 薬品臭, 香り乏しい, やや酸味様, やや酸化, クキ臭, 果実香感じない, アルデヒド, スモーキー, 高級アルコール, 刺激臭</p> <p>味：苦味4, 収斂味2, 薄い2, 酸味, うま味強い, 渋味, 酸おだやか, バランス悪い</p> |
| 18 | 2.6 | B | 0.92 | <p>香り他：淡黄色3, エステル5, 果実風味5, 華やか2, 亜硫酸2, チオール, クラシック, 酢酸, 香りキレイ3, 高級アルコール</p> <p>味：酸味4, バランス良い3, 酢酸味, キレイ</p> |
| 19 | 3.2 | C | 0.36 | <p>香り他：淡黄色2, やや酸化4, 柑橘香, 3MH, エステル, 亜硫酸, ドライ, 炭酸ガス, 石鹸様臭, 花梨様香り, アルデヒド, オリッぽさ</p> <p>味：薄い3, 酸味弱い2, 渋味, 収斂味, 酸味, 酸味おだやか, バランス悪い, 酒石酸</p> |
| 20 | 3.2 | C | 0.42 | <p>香り他：淡黄色2, 香り乏しい4, やや酸化3, 加熱劣化2, 亜硫酸2, ソトロン, 樽くせ, 香りフラット, 甘い香り, 酢酸, 果実風味, コルクの煮汁, 果実風味なし</p> <p>味：強い酸味2, やや渋味強い, 収斂味, 苦味, シャープ, 若々しい, 後酸味, 薄い</p> |
| 21 | 2.0 | A | 0.78 | <p>香り他：淡黄色, 色調良い, バニラ香, 香り良好2, 香り華やか2, エステル2, 柑橘香2, 果実風味, レモン, さわやか, イソアミルアルコール, 硫黄臭, 酸化, 香りやや不足, 香り強い, フルーツではない</p> <p>味：バランス良い3, まろやか3, 豊か, 余韻長い, なめらか, キレイ, まとまりあり, 苦味強い, 厚み, フレッシュな酸</p> |
| 22 | 3.1 | C | 0.62 | <p>香り他：淡黄色2, 亜硫酸2, フェノレ2, 香り乏しい2, 産膜臭, アルデヒド, エステル, 色が無い, エステル, 加熱劣化, トロピカルフルーツ, 還元臭, オリ臭強過ぎ, 香り良い, 果実風味, 華やかな香り, アルコール臭</p> <p>味：甘味2, 渋味残る, 味ぼけ, 甘酸バランス悪い, ふくらみ, 丸み, 甘酸バランス良い, 厚み</p> |
| 23 | 2.9 | B | 0.73 | <p>香り他：淡黄色, 色調良い2, 樽風味強い2, 樽香2, 樽香やや目立つ, 上品な樽香, 程よい樽香, やや産膜, ゴム様臭, チオール系の香り, 硫黄臭, 還元臭, 酸化, 薬品臭, ややグリーン香, 甲州らしくない, 果実風味, 香りフラット</p> <p>味：酸味3, キレ2, やや味乏しい, やや甘味, やや重い, 雑味, 酸残る, バランス不良, バランス良い, 味フラット</p> |
| 24 | 2.8 | B | 0.58 | <p>香り他：色濃い4, 黄褐色2, オレンジ2, オレンジがかつた茶色, 黄金色2, にごり2, くすみ2, かもし様3, 果実風味2, 果実味薄い2, 製法らしさ, エステル, ややアルコール臭, 熟成香, 皮の香味, β-ダマセノン, クキ臭, 甲州の風味弱い, フェノール感</p> <p>味：厚み4, 渋味強い2, 酸味2, 適度な渋味, 苦味, 薄い, やや渋味, 渋味</p> |
| 25 | 2.0 | A | 0.78 | <p>香り他：淡黄色2, 柑橘香, 果実風味3, エステル, 亜硫酸, ハーブ, やや酸化2, やや加熱劣化, ややガス感, 香りバランス良い, 酵母臭, 甘露飴様香</p> <p>味：味わい豊か2, 甘味バランス良い3, 酸味強い2, 余韻長め2, なめらか, 長熟向き, シュールリーの複雑味, 厚み</p> |
| 26 | 2.6 | B | 0.84 | <p>香り他：やや黄色, 色調良い2, やや酸化2, 果実風味2, マンゴー, トロピカル, イソブチルアルコール, 産膜様, 樹脂様香, 酸化, ソトロン, 香り華やか, トロピカル, オリ臭, 蜜様香, 個性的, 酢エチ, 甘い香り, アルデヒド</p> <p>味：酸のバランス良い3, キレあり2, 酸味2, 雑味2, やや甘い, ややフラット, 余韻長め</p> |
| 27 | 2.6 | B | 0.74 | <p>香り他：淡黄色2, 果実風味6, 柑橘香3, 酵母臭, やや酸化2, フェノレ, クラシック, 亜硫酸, エステル, シュールリーらしい, クリーン, 甲州らしい茎っぽさ</p> <p>味：酸強め3, 渋味2, 苦味, 酸味弱い, ややフラット, 後苦味, 重い酸味, ミネラル感</p> |
| 28 | 2.9 | B | 0.73 | <p>香り他：やや黄色, 褐色, 色調良い, 蜂蜜, 果実味なし2, 果実風味2, やや酸化2, パナナ香2, 硫黄臭, 産膜様, アルデヒド, キレイ, 香りフラット, アルコール臭</p> <p>味：苦味, 味ぼけ2, バランス良い, まろやか, 渋味, バランス不良2, フラット, 後味悪い</p> |
| 29 | 2.2 | B | 0.80 | <p>香り他：淡黄色2, 果実風味7, エステル4, 樽香あまり感じない4, 柑橘香2, 亜硫酸2, 香り良好2炭酸ガス, グリーン香, 香り華やか, フレッシュ</p> <p>味：酸味強い3, 酸味良好3, 軽快2, キレイ2, スッキリした味わい</p> |
| 30 | 2.8 | B | 0.58 | <p>香り他：淡黄色2, 炭酸ガス5, スパークリング2, 泡の持続性なし2, 粗さ2, 香味バランス良好4, デラ香, 早摘みか, 柑橘香, 泡弱い, 硫黄臭, グリーン香, 果実風味弱い, 果実風味</p> <p>味：酸味強い4, 後味心地よい2, キレイ2, 苦味, キレ, 甘味, ややフラット, なめらか</p> |
| 31 | 3.3 | C | 0.61 | <p>香り他：淡黄色2, 色クリア, 香りフラット3, フェノレ2, 酸化2, 硫黄臭2, コーヒー香2, 果実風味2, 漬物臭, 原料不良, 移り香, 野菜様香, やや酸化臭, 酸味, 加熱劣化, 樽香, 熟成感, トースト香, 全体的なバランス良い, 果実味なし</p> <p>味：味フラット3, 酸味穏やか2, 酸味, 厚み, エグ味, 味バランス良い</p> |
| 32 | 4.1 | D | 0.83 | <p>香り他：色濃い2, 黄色, 褐色, 色やや濃い, 酸化7, やや酸化2, アルデヒド2, 酢酸エチル2, 果実風味なし2, 産膜, 蜂蜜, 硫黄臭, イソアミルアルコール強い, フェノレ, 酢酸, 発酵不良</p> <p>味：渋味2, 酸味強い2, 苦味2, フラット, 余韻不良, 厚み</p> |
| 33 | 3.3 | C | 0.61 | <p>香り他：オレンジ3, 褐色, 黄金色, ややピンク, 色キレイ, 皮の色調, 酸し感4, 果実風味なし4, フェノレ2, フェノール感, アセトアルデヒド, エステル, やや柑橘香, 亜硫酸, イソアミルアルコール強い, アルコール臭, 香味バランス悪い, 梅の花様, 酸化, やや金属的, スモーキー, やや揮発酸</p> <p>味：渋味強い2, 苦味2, 薄い, 酸味, 酸味強い, やや苦味, 厚みなし, フレッシュな口当たり, 余韻やや長め</p> |
| 34 | 3.5 | C | 0.50 | <p>香り他：淡黄色, 色調キレイ, 酸化2, 香りフラット2, 酸化臭, 加熱劣化, クラシック, 野菜様香, やや柑橘香, やや蜂蜜, やや酸化, 果実風味, 果実感弱め, プラム</p> <p>味：甘い5, 甘味うく3, 酸不足3, 味薄い2, 苦味, 渋味, エグ味強すぎ, 味わいもたつく, ダレ</p> |
| 35 | 3.0 | B | 0.55 | <p>香り他：淡黄色2, 穀物臭, 香味フラット3, やや炭酸ガス2, エステル2, 果実風味, 硫黄臭, レモン, 柑橘香, 酸化, ジャーキー, 重い香り, 動物的な香り, 果実風味なし</p> <p>味：酸味4, 味薄い2, 甘味うく2, 酸味弱い, 苦味, 濃厚な味わい, 味わいスッキリ, キレ</p> |
| 36 | 3.2 | C | 0.53 | <p>香り他：淡黄色, やや色濃い, 香味フラット4, 酸化3, 無難2, やや樽香2, アセトアルデヒド, やや酸化, 揮発酸, 産膜, イソアミルアルコール, トロピカルフルーツ, グレープフルーツ, 香味バランス良い, やや蜂蜜香, フェノール感</p> <p>味：味薄い4, 酸味3, 余韻悪い2, 渋味, やや苦味</p> |

| | | | | |
|----|-----|---|------|--|
| 37 | 2.8 | B | 0.58 | <p>香り他：淡黄色2、果梗臭、薬品臭、化粧品臭、フェノール感、フェノレ強い、柑橘香、エステル2、果実風味、チオール、酸化、香味フラット、果実風味なし、イソアミルアルコール、アルコール、亜硫酸、オリ感強め、エレガントな風味、複雑な風味、重厚感</p> <p>味：良い、甘酸調和、甘味2、やや甘味、渋味、キレなし</p> |
| 38 | 3.0 | B | 0.78 | <p>香り他：黄色、色調良い、果実風味2、柑橘香2、硫黄臭2、微生物汚染2、フレッシュ2未熟果、やや漬物臭、3MH、ややゴム臭、フェノレ、柑橘香、キレイ、まとまりあり、熟成感、イソアミルアルコール、アルデヒド、酢酸、木様臭、オリ臭、金属臭、酸化臭</p> <p>味：酸味2、厚み2、薄い、収斂味</p> |
| 39 | 2.3 | B | 0.61 | <p>香り他：淡黄色、色調良い、果実風味6、エステル2、亜硫酸2、クラシック、まとまりある、柑橘香、ややエステル、甘い風味、フレッシュ</p> <p>味：味バランス良い4、甘味2、酸味2、後に酸味、やや幅、余韻長め、ややフラット、豊かな味わい、雑味なし、スッキリした口当たり</p> |
| 40 | 2.6 | B | 0.62 | <p>香り他：やや黄色、色調良い、柑橘香、やや酸化3、硫黄臭2、ややエステル2、無難、加熱劣化、果実感中庸、キレイ、果実風味、コルクの煮汁、果実感なし</p> <p>味：余韻長め2、ややフラット2、豊かな味わい、適度な渋味、なめらか、酸味、味わい深い</p> |
| 41 | 3.1 | C | 0.62 | <p>香り他：淡黄色2、無難2、やや酸化2、果実風味2、ややフェノレ2、蜂蜜、ガス感、亜硫酸、エステル、線香燻香、酸化、アルデヒド、エタノール、コルクの煮汁、香味フラット、飲みやすい</p> <p>味：苦味2、酸味やや強い2、酸味バランス良い、なめらか、味わい深い、味薄い</p> |
| 42 | 2.7 | B | 0.72 | <p>香り他：淡黄色、色キレイ、果実風味4、バランス良い2、やや酸化2、果実感フラット2、フェノレ、アルデヒド、柑橘香、華やかな香り</p> <p>味：味薄い3、甘味3、味不調和2、やや甘味、物足りない、渋味、味良い、酸味良い</p> |
| 43 | 2.8 | B | 0.42 | <p>香り他：淡黄色2、色が無い2、レモン2、フレッシュ2、果実風味2、ヴィオニエの香り、柑橘香、エステル、蜂蜜、無難、加熱劣化、硫黄臭、個性少ない、欠点なし、グリーン香</p> <p>味：甘味うく2、苦味2、渋味2、酸味、やや薄い、やや甘味、甘味、味ややフラット</p> |
| 44 | 3.2 | C | 0.58 | <p>香り他：淡黄色2、蜂蜜、アセトアルデヒド、亜硫酸2、酸化、加熱劣化2、揮発酸、穀物様、フェノレ、果実感なし、香りフラット2、イソアミルアルコール、やや酢母臭、フェノール臭、かすかなカビ様臭、特徴少ない、おとなしい、果実風味</p> <p>味：味薄い3、甘うく2、渋味、甘味のバランス良くない、エグ味、金属的な味わい</p> |
| 45 | 3.6 | C | 0.84 | <p>香り他：淡黄色2、着色、硫化水素強い、硫黄臭3、チオール、酸臭、やや酢酸、やや蜂蜜、酸化4、アセトアルデヒド2、ヒネ、フェノール臭、香味フラット、甘い香り、ブラム様香</p> <p>味：酸味4、味なし、味薄い2、酸うく2、渋味、甘味のバランス悪い、厚み</p> |
| 46 | 3.5 | C | 0.50 | <p>香り他：淡黄色2、フェノレ(4VG)強い4、加熱劣化2、硫黄臭2、果実感あり2、若い粗さ2、ややフェノレ、柑橘香、酸化、亜硫酸、果実風味なし、IBMP、金属臭、石鹸様香</p> <p>味：甘うく3、やや甘うく2、甘酸バランス悪い、味薄い、味わいが強過ぎ</p> |
| 47 | 2.5 | B | 0.50 | <p>香り他：やや黄色2、色淡い、デラ香3、柑橘香、キャベツ様香、デラの中で一番良い、品種香やや重い、果実風味、ソトロン、やや酸化、果実香強め、欠点なし、個性少ない、クキ臭、ドライ、香味フラット、甘い香り、綿菓子様香、キレイ、香味バランス良好</p> <p>味：薄い2、酸味やや強い2、甘い、酸味強い、甘酸のバランス良い、果実味弱め、後渋味</p> |
| 48 | 3.3 | C | 0.46 | <p>香り他：黄褐色、色濃い2、色淡い、ややオレンジ、くすむ、デラ香2、加熱劣化2、品種香くどい、ソトロン、イソアミルアルコール、ややフェノレ、硫化水素、硫黄臭、酸化、フェノレ(4VG)、果実風味、果実香良い、金属的、品種香感じない、未熟な青い香り</p> <p>味：酸味4、渋味、辛口、酸味強い、やや苦渋味、苦味</p> |
| 49 | 3.3 | C | 0.91 | <p>香り他：やや黄色、酸化4、アルデヒド2、蜂蜜2、フラット、果実風味、梅様香、香味バランス良い、香り重い、オフフレーバー多い</p> <p>味：薄い、甘味強い3、甘うく、酸味、甘酸バランス良い2、味わい少なく甘味特出、さわやかな甘味</p> |
| 50 | 3.2 | C | 0.66 | <p>香り他：ややピンクがかかった褐色、薄いピンク、色薄い、ロゼとしては色薄い、くすむ、硫黄臭3、穀物様香、樹脂様香、酸化、やや酸化、アセトアルデヒド、鉄っぽさ、果実味弱め、ブラッシュ、生臭い、果実風味、動物的</p> <p>味：酸味強い2、味薄い2、味良い、酸、粗い、心地よい酸味、</p> |
| 51 | 2.7 | B | 0.91 | <p>香り他：黄色、やや褐色、色淡い、梅香強い5、果実風味弱い4、梅風味良い2、柑橘香2、梅香、バナラ香、素直、青い香り、フラット、酸化、アセトアルデヒド、良い香り</p> <p>味：薄い、酸味、酸味穏やか、苦味、やや苦味、中庸な味わい、不足感、味わいキレイ、厚み、余韻良い</p> |
| 52 | 3.7 | C | 0.72 | <p>香り他：淡黄色2、微生物汚染2、酢酸2、果実味弱い2、乳製品、産膜、酸化、硫黄臭、ゴム臭、樹脂様臭、溶剤様臭、イソバレルアルデヒド、イソアミルアルコール、香味フラット、品種香乏しい、アロマ乏しい</p> <p>味：酸極めて強い4、酸味強い3、酸味長く残る、フラット</p> |
| 53 | 3.2 | C | 0.77 | <p>香り他：ピンク色2、ややピンク色3、色キレイ、鮮やか、果実風味3、フェノレ、フェノレ強い、柑橘香、蜂蜜、巨峰らしい、フレッシュ、粉っぽさ、ケチャップ様、グラッシー、還元臭が強い</p> <p>味：甘味2、味薄い2、悪くない、酸味、味ぼけ、苦味、渋味、バランス良い、厚み、バランス悪い</p> |
| 61 | 2.5 | B | 0.63 | <p>香り他：色調並び、色調良い、品種の特徴5、果実風味4、キレイ2、イチゴ2、キャンディー香、クキ臭、コストが高い、亜硫酸、硫黄臭、カラメル(ソトロン)、果実風味弱い、チェリー、欠点なし</p> <p>味：タンニン感良い、やさしいタンニン、ウエイトあり、やわらかい味わい、軽い、酸味、程よい酸味</p> |
| 62 | 2.8 | B | 0.58 | <p>香り他：やや濃い、褐色、熟成感4、やや酸化4、ややアセトアルデヒド2、果実味あり2、果実味フラット2、産膜、やや酢酸、飲み頃、ジャム、オリ臭、プレスワイン的、アルコール感、ブラックチェリー</p> <p>味：フラット、ややフラット、軽い、タンニン感良い、穏やかなタンニン、まろやか、厚み</p> |
| 63 | 2.7 | B | 0.82 | <p>香り他：やや濃い、色調キレイ、果実風味4、キャンディー香、品種の特徴、やや産膜、やや酸化、ハーブ香、未熟さ、硫黄臭、加熱感、IBMP、グリーン、未熟なフルーツ、フレッシュ、イチゴ、チェリー、甘い香りなし、カシス</p> <p>味：酸味穏やか2、味わい豊か、甘酸不調和、酸味低い、やや酸うく、複雑さ、余韻長め、余韻さみしい</p> |

| | | | | |
|----|-----|---|------|--|
| 64 | 2.9 | B | 0.62 | <p>香り他： やや色濃い5、色並み、果実風味4、品種の特徴2、香味華やか2、クキ臭、酸化臭、アルデヒド、酢酸、キャンディー香、無難、特徴薄い、キレイ、イチゴ、ブルーベリー、コスバ高い</p> <p>味： 薄い2、バランス良い2、酸味2、フラット、ややバランス悪い、軽い</p> |
| 65 | 2.5 | B | 1.08 | <p>香り他： 色濃い6、果実風味2、産膜、酸化、熟成感、無難、やや還元的、ジャム、ハーブ、ややブレタノ臭（フェノレ）、MLF香強い、ブラックベリー</p> <p>味： 酸味3、タンニン感良い2、豊か、フラット、まとまりある、苦味、複雑味、ウエイトあり、味わい良い、厚み</p> |
| 66 | 3.6 | C | 0.84 | <p>香り他： 色やや薄い2、色並み、ややくすんでいる、硫黄臭4、硫化水素2、還元臭強すぎ、還元臭、漬物臭、たくあん、DMS、キノコ臭、微生物汚染的、酢酸、フレッシュストロベリー、香り乏しい、ダイアセチル</p> <p>味： フラット2、エグ味、酸味がない、</p> |
| 67 | 2.6 | B | 1.00 | <p>香り他： 色濃い5、梅香3、ブレタノ臭（フェノレ）2、ややブレタノ臭2、クキ臭2、梅のスパイシーさ、果実風味、やや果実味、複雑な香味、アルデヒド、ややまとまり欠ける、加熱劣化、酸化、果実風味低い、ポテンシャルあり</p> <p>味： バランス良い3、複雑味良い2、タンニン感2、厚み2、ややタンニン、まろやかなタンニン、酸味強い</p> |
| 68 | 2.9 | B | 0.27 | <p>香り他： 色やや薄い1、色並み、色濃い、鮮やか、果実風味2、香り乏しい2、柑橘香、無難、イソアミルアルコール、IBMP、果実感弱い、雑巾様、華やか、イチゴ、良い香り、ラズベリー、チェリー</p> <p>味： 薄い3、酸味良い2、酸味バランス悪い2、苦味、余韻短い、ライトタイプ、なめらか、タンニン感</p> |
| 69 | 2.4 | B | 0.84 | <p>香り他： 色やや薄い1、色並み、やや褐色、色調良い、果実風味5、梅香2、香り良好2、ブレタノ臭（フェノレ）、ややブレタノ臭、MAの一つのスタイル、ジャム、熟成感、アロマ弱め</p> <p>味： 酸味4、バランス良い2、キレ、軽い、薄め、シンプル、まろやか、ややスパイシー</p> |
| 70 | 3.2 | C | 0.58 | <p>香り他： 色濃い2、色調良い、加熱劣化3、アセトアルデヒド2、香りフラット2、加熱臭、酸化臭、やや酸化、揮発酸、グリーン、タンニン感、おだやか、いちじくジャム、ベリーAの香りが欲しい、ややムレ臭、青臭い香り豊か</p> <p>味： 味わいフラット3、酸味2、酸味バランス悪い、厚み</p> |
| 71 | 2.8 | B | 0.42 | <p>香り他： 色並み、色薄い3、やや褐色、果実風味2、やや果実香、イチゴ、フルーツ、やや青臭、クキ臭（IBMP）、酸化、やや熟成感、香りフラット、オリっぽさ、香味フラット2、無難</p> <p>味： フラット3、甘味2、軽い、酸味、ほどよいタンニン感、キレイ</p> |
| 72 | 2.2 | B | 0.86 | <p>香り他： 色濃い1、色やや薄い1、色調良い、梅香3、ややキャンディー香、スパイシー(梅)、果実風味4、梅とのバランス良い3、未熟さ、やや果実香、熟成感、無難、ジャム、厚みのある香り、ブラックベリーとチェリー</p> <p>味： 味わいあり、味薄め、適度な渋味、酸味軽い、酸味良い、後酸うく、キレ、タンニン感、程よいタンニン、ボディあり、厚み</p> |
| 73 | 2.4 | B | 0.84 | <p>香り他： 色並み、色調良い、色淡い、MAらしい香味4、キャンディー香2、果実風味3、香味バランス良い、甘い香り、無難、フレッシュ、硫黄臭2、酸化臭、ややジアセチル、梗（青さ）、やや青臭、チェリー、いちごジャム、オリっぽさ</p> <p>味： 酸味、酸味うく、厚み2、タンニン感、ボディ軽め、まろやか</p> |
| 74 | 2.6 | B | 0.49 | <p>香り他： 色濃い1、色並、色調良い、果実風味4、香り多くない2、硫黄臭、グリーン、イチゴ、キャンディ、Tea、ややこもった香り、やや青い香り、バランス良い</p> <p>味： バランス良い2、まとまりあり、渋味強め、タンニン感良い、渋味良い、ややフラット、味わい薄め、テクスチャー軽い、キレイなタンニン</p> |
| 75 | 2.8 | B | 0.70 | <p>香り他： 色薄い1、色やや薄い1、色鮮やか、色悪い、果実風味3、香りフラット2、硫黄臭2、やや酸化2、やや加熱劣化、フォキシシー、イソアミルアルコール、アセトアルデヒド、チェリー、ベリー、枯れ枝様香、凝縮度低い</p> <p>味： フラット2、ボディ中庸2、軽快、ほのかな甘味が良い、キレイ</p> |
| 76 | 3.1 | C | 0.73 | <p>香り他： ややレンガ色3、褐色で薄い、色淡い2、オレンジ系色、クキ臭（IBMP）3、ピーマン2、果実風味、やや果実香、未熟さ、果実感欠落、少しヨード的、香り低い、やや産膜、焼けた香り、売るのは難しい、メルロらしさ</p> <p>味： 渋味強過ぎ、酸味、タンニン感低い、味わいバラツキ、バランス良くない、キレイ、後苦味</p> |
| 77 | 2.8 | B | 0.53 | <p>香り他： 色濃い4、色調良い、果実風味2、硫黄臭2、亜硫酸強い、やや青臭、やや果実香、やや酸化臭、ややジアセチル、クリーン、シンプル、イチゴ、チェリー、MAの特徴あり、バランス良い、香り良い</p> <p>味： 酸味3、後酸うく、厚み、苦味、タンニン丸い、収斂味、少し甘味弱い</p> |
| 78 | 3.2 | C | 0.36 | <p>香り他： 色濃い2、色調良い、薄いガーネット色、硫黄臭4、バランス良い2、香味フラット、やや漬物臭、キャンディー香、果実風味、果実感薄め、果実感なし、シンプル、フレッシュストロベリー、香り弱い、ややこもった香り、オリっぽさ</p> <p>味： 酸味と甘味おだやか、酸味良好、酸味2、キレイ</p> |
| 79 | 2.4 | B | 0.84 | <p>香り他： 色濃い6、香りバランス良い3、若干ブレタノ臭2、やや酸化2、梅風味強い、やや産膜、熟成感、やや揮発酸、果実感低い、スパイシー、フローラル、チェリー、香りの個性、程よいベリーAの香りと果実味、やや青臭、熟したブドウ、ジャミー、香り弱い</p> <p>味： 酸味3、味バランス良い2、タンニン2、厚み2、味わい調和、酸が粗い、キレ、余韻長め</p> |
| 80 | 2.5 | B | 0.93 | <p>香り他： 色並、色調良い、果実風味3、梅香2、バニラ香2、MA香、やや炭酸ガス、ややTCA臭（2本とも）、かすかにカビ臭、果実マスク、梅のドライ感、ジャム、チェリー、果実凝縮感</p> <p>味： まろやか2、タンニン強い、タンニン感良い、酸味幅、やや甘、ボディ</p> |
| 81 | 2.6 | B | 0.74 | <p>香り他： 色濃い6、色並、果実風味4、キレイ2、バランス良い2、ライトタイプ2、エステル3、フレッシュなベリー香2、ストロベリー2、柑橘香、果実感なし、梅のドライ感、チャーミング、フラズベリー</p> <p>味： 薄い2、酸味2、甘うく、ライトボディ、苦味、重厚感</p> |
| 82 | 2.7 | B | 0.72 | <p>香り他： 色薄い1、色やや薄い1、色並、色調良い、果実風味2、やや酸化2、柑橘香、甘い香り、フレッシュ、コスバ高い、加熱劣化、硫黄臭、イソアミルアルコール、グリーン、果実味と甘味のバランス良い</p> <p>味： 酸、酸うく、甘味、キレ、軽快、味わい良い</p> |
| 83 | 3.3 | C | 0.72 | <p>香り他： 色並、色調良い、アセトアルデヒド4、酸化3、やや酸化2、果実味弱い2、揮発酸、やや産膜、加熱劣化、ベリー感、熟した果実風味、不快臭</p> <p>味： 味なし、薄い、やさしい酸、後味良い</p> |

| | | | | |
|-----|-----|---|------|---|
| 83 | 3.3 | C | 0.72 | <p>香り他：色並、色調良い、アセトアルデヒド4、酸化3、やや酸化2、果実味弱い2、揮発酸、やや産膜、加熱劣化、ベリー感、熟した果実風味、不快臭</p> <p>味：味なし、薄い、やさしい酸、後味良い</p> |
| 84 | 3.5 | C | 0.75 | <p>香り他：色並、やや色濃い、微生物汚染3、コルク臭（TCA）2、硫黄臭3、未熟果2、カビ臭、やや産膜、DMS、IBMP、青臭い、果実風味、発酵不良、酢酸、オリ臭、原料不良</p> <p>味：酸味、やや酸味強い、酸味強すぎる、酸味うく、フラット、味わい不思議</p> |
| 85 | 3.2 | C | 0.53 | <p>香り他：色やや薄い、色並、淡い色調、キャンディー香4、揮発酸3、柑橘香、酢エチ、アセトアルデヒド、香料的な香り、IBMP、未熟果、クキ臭、果実風味、バランス悪い、香り良い、強い香り</p> <p>味：味薄い、酸味、酸味強い、後味酸味うく、軽快、苦味</p> |
| 86 | 3.2 | C | 0.53 | <p>香り他：色薄い2、色やや薄い、色並、品種香強い4、果実風味3、ベリー香、葉っぱ様香、サリチル酸メチルの、若い木、グリーン、スパイシー、硫黄臭、フェノレ、ややブレタノ臭、グラッシー</p> <p>味：薄い、苦味、渋味</p> |
| 87 | 4.0 | C | 0.68 | <p>香り他：色やや薄い、淡い色調、ややにごり、アセトアルデヒド4、酸化2、加熱劣化、カラメル、焼けた香り焦がしたジャム、産膜的、濃縮果汁、品種香、果実風味、土壌臭、硫化物臭、バランス悪い、未熟果</p> <p>味：甘いだけ、甘味、甘い、甘うく、残糖感</p> |
| 88 | 2.8 | B | 0.70 | <p>香り他：色濃い5、ガーネット、色調良い、IBMP 2、果実風味2、ピーマン、青臭い、土壌臭、Tea、樹脂様、酸化、梅干し様、特性あり、</p> <p>味：味わい良い2、タンニン感良い2、幅、リッチ、タンニン豊か、複雑、苦酸味</p> |
| 89 | 2.6 | B | 0.84 | <p>香り他：色並、品種的に色問題なし、IBMP 3、産膜、果実風味2、やや酸化臭、調和、梗の香味、草様、クリーン、欠点なし、土壌臭、やや揮発酸、香味バランス良い、BQの果実香が少ない</p> <p>味：味薄い、味良い、エグ味、まとまりあり、粗いタンニン</p> |
| 90 | 2.8 | B | 1.05 | <p>香り他：ややレンガ色、やや褐色、色濃い、樽風味3、IBMP 2、青臭い2、KNらしさ2、やや漢方薬様香、酢エチ、酸化臭、ベリー感、グリーン、ややオリ臭、バランス良い、ややフェノレ、スパイシー、エレガントな口当たり</p> <p>味：甘酸調和、厚みあり2、タンニン、渋味残る、余韻長め、やや薄い、やさしいタンニン</p> |
| 91 | 3.0 | B | 0.68 | <p>香り他：色濃い7、鮮やか、樽香強い3、キレイな樽、ややクキ臭、酸化臭、やや揮発酸、熟している、ブレンド用、ベリー、果実風味、グリーン、樹脂的、土壌臭</p> <p>味：タンニン強い3、渋味うく2、渋味強い、渋味残る、良い渋味、タンニンの収斂味、舌にまとわりつく、まとまりあり、ざらつき、余韻長め、苦味</p> |
| 92 | 3.7 | C | 0.72 | <p>香り他：色並、色淡い、PNらしくない5、果実風味なし2、傷んだブルー、産膜臭、硫黄臭、酪酸臭、揮発酸、香味フラット、未熟果、汗臭い、ややダイアセチル臭、品種特徴感じる、乾いた雑巾、青臭、ベリー香、凝縮感が不足</p> <p>味：味わい薄い2、酸味あるがフラット、タンニン感、酸味</p> |
| 101 | 2.7 | B | 0.82 | <p>香り他：色薄い4、やや褐色のピンク2、クリーン3、果実風味3、亜硫酸2、硫黄臭、品種らしさ、ややソトロン、フレッシュさなし、フェノレ、品種特徴ないが商品として完成、おとなしい、ブラッシュ、やや香り重い、果実味なし、セニエの割に色薄い、香り乏しい</p> <p>味：酸味3、青味、甘味、薄い、収斂味、ボディ感不足、さわやか、味わい良い</p> |
| 102 | 3.2 | C | 0.58 | <p>香り他：色調がロゼより濃い6、色良く出ている、硫黄臭7、果実風味2、バランス良い2、漬物臭、酪酸、やや酸化、イチゴ</p> <p>味：フラット、タンニン感2、後酸味、味わい良い</p> |
| 103 | 2.5 | B | 0.63 | <p>香り他：色キレイ4、ピンク2、炭酸ガス5、果実風味5、キレイ3、バランス良い2、酸と泡粗い、きめ細かい泡、甘い華やかな香り、アセトアルデヒド、ややフラット、強くないが良い香り、イチゴ様香</p> <p>味：甘い、酸味2、味バランス良い、チャージングな味わい</p> |
| 104 | 2.6 | B | 0.62 | <p>香り他：サーモンピンク2、オレンジ系ピンク2、炭酸ガス2、濃いピンク、色良い、やや果実香、果実風味、泡立ち良い、バランス良い、フェノレ、硫黄臭、トロピカル、グリーン、強くないが良い香り、品種特徴あり</p> <p>味：酸味、酸味低い、複雑さ、余韻短い、さわやかな味わい、軽快</p> |
| 105 | 3.1 | C | 0.47 | <p>香り他：オレンジ系ピンク、色良い、色キレイ、鮮やかなピンク2、香りフラット3、酸化3、果実感弱め2、加熱臭、加熱劣化、樽香、アルコール感弱い、甘いイチゴ様香、香りやや重い</p> <p>味：フラット2、甘うく2、甘味2、酸味2、残糖、酸味低め、柔らかい、マイルド、余韻短め、軽快</p> |
| 106 | 3.5 | C | 0.50 | <p>香り他：色薄い3、黄褐色2、オレンジ2、色調悪い、果実感弱め3、香りフラット2、亜硫酸、硫黄臭、金属臭、化粧様香、酸化、やや酸化、CSがない、高級アルコール、アルコール臭、グリーン</p> <p>味：フラット2、酸味、収斂味、酸味バランス悪い、苦味残る</p> |
| 107 | 2.9 | B | 0.92 | <p>香り他：濃いピンク2、オレンジ系ピンク色、紫のニュアンス、色濃い、色調キレイ、果実風味2、香り少ない2、亜硫酸、青臭い、フェノレ、KNと製法合わない、香り穏やか、ややグリーン、果実味弱い、かすかなカビ臭、酸化臭、TCA、スクリュー</p> <p>味：甘うく3、酸低い2、甘い、やや甘うく、甘味良い、甘酸不調和、やや甘口、収斂味、フラット2、後苦味、</p> |
| 108 | 3.2 | C | 0.53 | <p>香り他：色調やや薄い3、オレンジ系、ややオレンジのピンク、キャンディー香、色ややくすむ、硫黄臭3、巨峰として良い2、果実風味弱い2、果実香2、品種香ややくどい、還元臭、香り穏やか、フレッシュなストロベリー香、酵母臭</p> <p>味：薄い3、酸少なめ2、辛口、苦味、後苦味、渋味、甘うく</p> |
| 109 | 2.2 | B | 0.70 | <p>香り他：色キレイ3、色濃い2、蛍光ピンク色で良い、鮮やかなピンク、ピンク、濃い桜色、キャンディー香、果実風味3、ストロベリー2、酢酸イソアミル、3MH、トロピカル、香味バランス良い、香りあまり特徴ない、ラズベリー、華やかな香り、桃の香り</p> <p>味：甘味3、甘うく、甘さバランス良い、キレあり、味薄い、酸味良い</p> |