

背景・目的

<本県ワイン産業を取り巻く問題>

- 原料ぶどう不足(高齢化、農地減少)
- 消費者ニーズの多様化
- 他産地との競争激化(6次産業、EPA)
- 気候変動(温暖化、異常気象)



日本一のワイン産地として
発展し続けるのは容易ではない

ワイン産地確立推進計画
(産学官の農商工観連携、H28-R7年度)

- ・醸造用ぶどうの生産拡大
- ・消費拡大 (国内外)
- ・ワインの高品質化(栽培・醸造)

<本研究の目的>

高品質化

多様化

品質安定

3つの醸造技術に関する研究課題に取り組む



本県ワイン産業の競争力を高めること

研究内容

県産ワインの高品質化、多様化、品質安定の観点から以下の研究を実施する

(1)新ジャンル甲州ワインの製造技術と品質評価(R2年度)

近年世界的に注目されるオレンジワインを念頭に、淡紫色の果皮の特徴をもつ甲州オレンジワインの製造技術、品質基準を検討

(2)甲州ワインの製造方法と貯蔵安定性の関係(R2、R3年度)

甲州ワインの着色・渋味成分に着目し、醸造方法と長期熟成中の成分変化の関係を解析し、長熟性に関する知見を得る

(3)赤ワインの醸造工程における色調安定化技術(R3年度)

かもし発酵条件の検証や新技術の導入等により、発酵・熟成期間中の色調制御(色素抽出促進、退色・褐変抑制)を検討

期待される効果

長期熟成
プレミアム甲州ワイン



新ジャンル
甲州オレンジワイン

濃色・濃厚
クオリティ赤ワイン

山梨県産ワインのさらなる高品質化、多様化、品質安定

- 消費の拡大、市場の活性化
- ワイン産業の発展
- 山梨ワインのブランド性の向上