

山梨県の新しいブレンド白ワインに関する研究 (第3報)

佐藤憲亮・木村英生・小松正和（ワイン技術部）・恩田匠（企画連携推進部）

【背景・目的】

近年、産地間競争や消費者ニーズの多様化など、本県ワイン産業を取り巻く環境は著しく変化しており、今後も県産ワインの多様化、高付加価値化が必要である。これまで当センターでは、‘甲州’を主体としたブレンド白ワインについて検討を行い、相性の良い品種を複数選定した。本年度はこれまでに試験醸造したブレンドワインについて、県内ワイン製造関係者を対象とした官能評価を行った。その結果を踏まえ、県内ワイナリーにおいてブレンドワインの試験製造を行うこととした。

【得られた成果】

1. 令和3年度および令和4年度産ブレンドワインの官能評価

令和3年度および令和4年度に試験醸造したブレンドワインについて、県内のワイン製造関係者35名による官能評価試験を実施した。‘甲州’に対し、その他の品種をそれぞれ異なる比率でブレンドしたワインについて評価した。官能評価の結果、‘デラウェア’（早期収穫）、‘ヴィオニエ’、‘シェンプルガー’が‘甲州’と相性が良いと評価され、それぞれのブレンドワインは、ブレンドに使用したベースワインよりも高い評価を得た。ブレンド比率については‘甲州’：‘その他品種’＝60：40～80：20程度のブレンド割合が適していると評価された。また、‘デラウェア’（早期収穫）をブレンドしたワインにおいて「柑橘香」に関するコメントが得られたため、そのベースワインについて溶媒支援フレーバー抽出（SAFE）装置を用いた香気成分分析を行った。その結果、‘デラウェア’（早期収穫）のベースワインには、‘甲州’の柑橘様の香気成分として注目されている3-Mercaptohexanolが閾値を超える濃度で含まれていることがわかった（図1）。このことから、‘デラウェア’（早期収穫）とのブレンドにより香気が補強され、高い評価のスコアとなったと推察された。

2. 実スケールにおけるブレンドワイン製造のための安定化試験

1. の官能評価で高い評価を得たブレンドワインの組み合わせのうち、‘甲州’および‘デラウェア’を用いたブレンド白ワインの試験製造を、県内ワイナリー2社に委託することとした。事前に小規模のブレンド試験を行い、官能評価を当センター職員およびワイナリーの製造担当者5名で実施した。その結果、A社では‘甲州’：‘デラウェア’＝70：30、B社では75：25のブレンド比率が好適であることがわかった。また、ベースワインを特定のオリ下げ剤で処理することで、ブレンドによる混濁発生のリスクが低減できることを確認し（図2）、ワインの品質安定化に寄与できることを確認した。

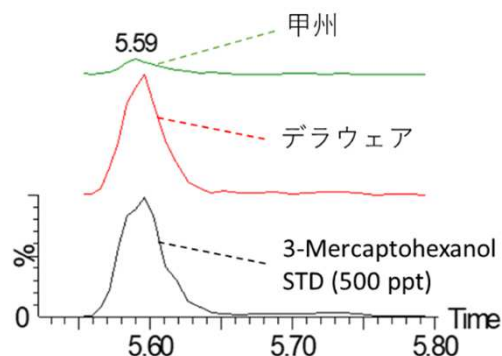


図1 ‘甲州’および‘デラウェア’の
3-Mercaptohexanol分析例



図2 オリ下げ処理の有無による
ブレンドワインの外観の差異
(左：未処理 右：オリ下げ処理)

研究期間

令和3～5年度