

山梨県の新しいブレンド白ワイン に関する研究（第2報）

佐藤憲亮・木村英生・恩田匠（ワイン）・小松正和（材料・燃料電池）

【背景・目的】

国内ではワインのブレンド技術に関する検討例は少なく、いまだ日本ワインコンクールの「ブレンド白ワイン」カテゴリーにおいて金賞を受賞したワインはない。そこで、本研究では、高品質な山梨県産のブレンド白ワインを開発することを目的として検討を行った。

令和4年度は昨年度製成したブレンド用ベースワインを用いてブレンドワインを試作し、成分分析や官能評価を行った。また、令和3年度と同様に、今年度収穫のブドウを用いてブレンド用ベースワインの試験醸造を行った。

【得られた成果】

1. 原料果汁の調製と分析

令和3年度に試験醸造した白ワイン11種を用いてブレンドワインを試作した。表1には「甲州」ワインに対して7:3の比率（甲州：他品種=7:3）でブレンドしたワインとその成分分析結果を示した。「甲州」単体のワインに対して、それぞれのブレンドワインの比重、アルコール、エキスはほぼ同等の数値であった。総酸では「デラウェア」（早期）とのブレンドワインで7.6 g/Lと最も数値が高く、生食用の「甲斐路」、**「シャインマスカット」**は低い値を示した。有機酸（6種）の各含量はワインごとに異なっており、この有機酸含量の違いはブレンドワインの味わいに大きく影響するものと考えられた。

表1 ブレンドワインの成分分析結果

試料名	ブレンド割合	比重 (15°C)	アルコール (v/v%)	エキス	総酸 (g/L)	pH	有機酸 (g/L)						糖 (g/L)	
							クエン酸	酒石酸	リンゴ酸	コハク酸	乳酸	酢酸	ブドウ糖	果糖
甲州	-	0.990	12.4	1.8	6.8	2.96	0.4	2.2	1.9	0.9	0.1	0.3	0.0	0.8
甲州+デラウェア(早期)	7:3	0.990	12.4	1.9	7.6	2.96	0.3	2.5	2.3	0.9	0.2	0.2	0.0	0.3
甲州+デラウェア(適期)	7:3	0.990	12.5	1.9	7.1	2.99	0.3	2.5	1.9	0.9	0.2	0.2	0.0	0.4
甲州+デラウェア(遅期)	7:3	0.990	12.5	1.9	7.1	2.94	0.3	2.7	1.7	0.9	0.2	0.2	0.0	0.7
甲州+ソーヴィニヨン・ブラン1	7:3	0.990	12.5	1.9	7.3	2.98	0.4	2.2	2.1	0.9	0.1	0.3	0.0	1.1
甲州+ソーヴィニヨン・ブラン2	7:3	0.990	12.4	1.8	6.9	2.99	0.4	2.3	2.0	0.9	0.1	0.2	0.0	0.8
甲州+シャルドネ	7:3	0.990	12.5	1.8	7.0	2.97	0.3	2.2	2.0	1.0	0.1	0.2	0.0	0.7
甲州+シェンブルガー	7:3	0.990	12.5	1.8	6.8	3.01	0.3	2.2	2.1	0.9	0.2	0.2	0.0	0.7
甲州+ヴィオニエ	7:3	0.990	12.4	1.9	7.0	3.11	0.4	1.9	2.6	0.8	0.2	0.2	0.0	0.3
甲州+甲斐路	7:3	0.990	12.4	1.8	6.7	3.02	0.4	2.0	2.1	0.9	0.2	0.2	0.0	0.3
甲州+シャインマスカット	7:3	0.990	12.5	1.8	6.8	2.95	0.3	2.4	1.7	0.9	0.1	0.2	0.0	0.7

ブレンドワインについての官能評価を、ワイン技術部研究担当者で行い、あわせて主体となる「甲州」に対するブレンドの相性の良さとブレンド比率を品種ごとに評価した。評価点としては、「ヴィオニエ」、「デラウェア」（早期）とのブレンドワインで評価が高かった。また、「ヴィオニエ」、「デラウェア」および「シェンブルガー」の順で「甲州」との相性が良いことが確認された。ブレンド比率については、「デラウェア」、「ヴィオニエ」、および「シャルドネ」では「今回設定した比率（7:3）が適切」との意見が多かった。

2. ブレンド用ベースワインの試験醸造

ブレンドワインの検討をさらに進めるため、令和4年度も本年度収穫のブドウを用いてワイン6種の試験醸造を行い、ベースワインを得た。本ワイン製成における果汁とワインの成分分析を行った。

研究期間

令和3～5年度

