

研究テーマ	山梨県産スパークリングワイン製造方法の確立（第3報）		
担当者 （所属）	恩田匠・小嶋匡人・小松正和（ワインセ）		
研究区分	経常研究	研究期間	平成25～27年度

### 【背景・目的】

近年、シャンパンをはじめとしたスパークリングワインの人気の高まっており、本県のワイナリーでもその製造に興味を示すメーカーが増えている。ワインセンターでは、フランス・シャンパーニュ地方での知見をいかした、瓶内二次発酵法によるスパークリングワインの製造技術の確立に関する研究を実施している。既に、安定した瓶内二次発酵を達成し、スパークリングワイン製造ができる条件を明らかにしてきた。

本年度は、2014ヴィンテージの原酒ワインからのスパークリングワイン製成と、2015ヴィンテージの原酒ワインの調製を行った。特に、原料果汁から、原酒ワインおよびスパークリングワインまでの製造段階における成分値の推移について調べた。

### 【得られた成果】

#### 1. 2014年ヴィンテージの原酒ワインからのスパークリングワイン製成

2014年に製成した原酒ワインを原料として、瓶内二次発酵からコルク打栓までの工程を実施した。この複数の実験区において、安定した瓶内二次発酵を達成し、スパークリングワイン試験醸造品が得られた。

#### 2. 2015年の原酒ワイン製成

2015年産のブドウ（収穫期の異なる甲州とシャルドネ）を用いた原酒ワインの調製を実施した。甲州とシャルドネでは、得られる果汁成分、特に有機酸組成に差異があることについて再現性のある結果が得られた。

#### 3. スパークリングワイン製造における成分の推移

スパークリングワイン製造における、果汁から、原酒ワインおよびスパークリングワインまでの、成分的な推移を明らかにすることができた。図1に酸度（総酸含量）の推移を示した。

以上のように、フランス・シャンパーニュ地方における推奨製造方法に従ったスパークリングワイン製造を、本邦で初めて実施した。安定した瓶内二次発酵を達成できる技術を確認したと言える。特に甲州を原料としてスパークリングワイン製造する場合の製造条件について確立することができた。

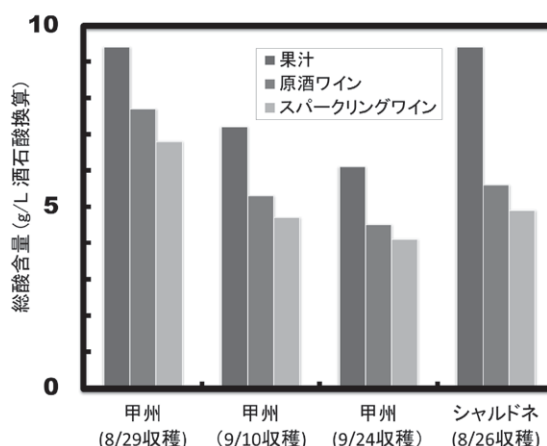


図1 異なる収穫時期の甲州とシャルドネを原料としたスパークリングワイン製造における総酸含量の推移

### 【成果の応用範囲・留意点】

本研究によって得られた、安定した瓶内二次発酵技術の普及を図っていく。