

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2報）		
担当者 （所属）	恩田匠・小松正和・中山忠博（ワインセ）		
研究区分	重点化研究	研究期間	平成25年～27年

【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、圧搾における分画方法などについて検討を行い、甲州を原料としたスパークリングワイン製造のための原料ワイン製造における基礎的な知見を明らかにした。

本年度は、まず昨年（2013年）度に調製したワインからのスパークリングワインの試験製造を行い、得られたスパークリングワインの官能評価試験を行った。また、本年度のワインの仕込みおよび瓶内二次発酵までの工程を実施した。

【得られた成果】

1. 2013年産ワインからのスパークリングワインの生成と官能評価

2013年度に調製したワインを原料として、瓶内二次発酵から最終のコルク打栓までの工程を実施した。特に、二次発酵のための酵母培養液の調製方法を確立し、瓶内二次発酵を安定に実施するための基礎的データを得た。次に、生成したスパークリングワインの官能試験を行い、現時点で好ましいと考えられる収穫時期などを明らかにすることができた（表）。

表 2013年スパークリングワインの官能評価スコアと酸度

	甲州 (8/29)		甲州 (9/10)		甲州 (9/24)	
	キュベのみ	キュベ+タイユ (7:3)	キュベのみ	キュベ+タイユ (7:3)	キュベのみ	キュベ+タイユ (7:3)
アサンブラージュ						
総合評価	2.9	2.8	3.0	3.2	2.9	2.9
酸度 (g/L)	6.7	6.4	4.7	4.9	4.1	4.8

総合評価は5点法（5:優良～1:不可）により評価。酸度は酒石酸換算の値。

2. 2014年の仕込みについて

甲州とシャルドネでは、搾汁により分画して得られる果汁（キュベ（一番搾り果汁）とタイユ（二番搾り果汁））の酸含量に差異が認められることなど、昨年度の結果の再現性が確認された。本年度のワイン調製では、圧搾時に除梗しない試験区や、圧搾率をかえた試験区、異なる酵母を用いた試験区なども設定した。

2014年に調製したワインについては、既に瓶内二次発酵中である。

【成果の応用範囲・留意点】

得られた成果を元に、高品質なスパークリングワイン製造条件を確立していく。