

研究テーマ	山梨県産スパークリングワインの高品質化に関する研究		
担当者 (所属)	恩田匠・小嶋匡人・長沼孝多 (ワインセ)		
研究区分	経常研究	研究期間	平成 28～30 年度

【背景・目的】

近年、本県において、複数のワインメーカーが、瓶内二次発酵法によるスパークリングワインの製造を始めるようになってきた。ワインセンターでは、シャンパーニュ地方における伝統的製法を参考にした、安定した瓶内二次発酵法の確立に関する研究を行ってきた。その結果、既に、安定した瓶内二次発酵を行うための基礎的なデータを蓄積し、ワインメーカーに成果普及するに至っている。一方で、特に甲州で品質の高いスパークリングワインを製造するためには、圧搾方法の改良などが必要であることが分かってきた。さらに黒ブドウを原料としたスパークリングワイン製造についての検討が必要になると予想される。

そこで、甲州とシャルドネを主な原料ブドウとして、本県産独自のスパークリングワイン製造の高品質化を目的とした研究開発を行う。また、本県の主要な黒ブドウであるマスカット・ベリーAを原料にしたスパークリングワイン製造研究も開始した。

本年度は、甲州、シャルドネ、マスカット・ベリーAおよびピノ・ノワールを原料として、スパークリングワイン原料としての原酒ワインの製成試験を行った。

【得られた成果】

1. 甲州およびシャルドネの白ブドウを原料にしたスパークリングワイン製造に関する研究
圧搾率を変えた果汁調製を行って、原酒ワインの醸造を実施し、スパークリングワインの原料としてのワインを製成した。
2. 黒ブドウ（マスカット・ベリーAおよびピノ・ノワール）を用いたスパークリングワイン製造に関する研究
マスカット・ベリーAおよびピノ・ノワールを原料として、直接圧搾法により、果汁を調製して、原酒ワイン醸造を実施した。マスカット・ベリーAでは、比較的早期に収穫したブドウにおいても、果汁には赤色色素が抽出された。製成されたワインは、ロゼワインとしての色調を呈した。

表 マスカット・ベリーAの果汁と製成ワインの成分分析値
マスカット・ベリーA

	比重	糖度	総酸(g/L)	pH
果汁	1.071	16.8	6.75	3.38

	比重	アルコール(%)	総酸(g/L)	pH
ワイン	0.994	10.9	6.44	3.47

【成果の応用範囲・留意点】

得られた原酒ワインからの二次発酵試験を実施していく。