



やまなし サイエンスラボ

山梨の産業の活性化や県民生活の向上を目指す試験研究機関の紹介

vol. ⑤ ワインセンター



本格派スパークリングワインの 製造方法を確立

産業技術センター（ワイン技術部（ワインセンター））では、2020年東京オリンピック・パラリンピックの各種イベントにおける祝杯酒として期待される、山梨県産スパークリングワインの高品質化に向けた研究開発を行っています。

ワイン産業を 技術的・科学的に支援

ワインセンターは、昭和4年に設置した山梨県醸造研究所を母体として、昭和49年、ワイン産地・勝沼の地に開設しました。以来、ワインの醸造、調合、分析、貯蔵、出荷管理技術の相談・支援、技術者育成を行っています。また、山梨を代表する地場産業の一つであるワイン産業の普及、発展のため、その時代に応じた新しい技術の検証などを実施してきました。例えば、本県特有のブドウの甲州にはどんなワイン酵母が合うか、畑による違いがあるかなど分析し、県産ワインの品質向上を実現するなど、山梨が世界に誇るワインの高品質化に向けて重要な役割を果たしてきました。

本格的なスパークリング ワインの造り方をマニ アル化し、普及を図る

近年、県内の生産者から甲州を使って本格的なスパークリングワインを造りたいという要望があり、それに応える形でセンターでも研究を開始しました。スパークリングワインの造り方は、さまざまな製法があります。圧倒的に多いのはワインにガスを吹き込む簡易的なガス封入法ですが、正統的な造り方は、二次発酵による製法です。中でも最も伝統的なのが、シャンパンの起源でもあるフランスシャンパーニュ地方で行われている瓶内二次発酵です。しかし、この製法には複雑な技術とノウハウが必要となります。そこでセンターでは、実際に



産業技術センター
ワイン技術部
恩田 匠 主幹研究員・部長



ワインセンターと共に
スパークリングワイン
の高品質化に取り組ん
でいます

株式会社 シャトレーゼ
ペルフォーレ ワイナリー
勝沼ワイナリー 工場長
戸澤 一幸さん

当社では以前からスパークリングワインを造って
いましたが、ワインセンターからシャンパーニュ地方
の醸造技術の細かい部分まで教えていただき、製
品の高品質化が進みました。おかげさまで日本ワイ
ンコンクールで金賞を受賞することもできました。

センターでは講習会やテイスティング会なども開
催され、幅広くワインの勉強ができます。また、実験
設備を利用するためセンターに伺った際、他のワイ
ナリーの方と情報交換をすることができるのも大
変有意義です。これからもセンターと共に、消費
者のニーズをキャッチしながらワインの高品質化に取
り組んでいきたいです。



シャトレーゼ 勝沼ワイナリーのスパークリングワイン貯蔵所にて。センターの
研究員は、県下約80のワイナリーを個別に巡回し、生産者とコミュニケー
ションを取りながら、技術普及を図っている



ワインセンターの実験室は県内の生産者に開放。実験
や分析のため活用されている(上)
ワインセンターのスパークリングワイン貯蔵所(下)



シャンパーニュ地方に行き、現地ではなけれ
ば分からないことを見て学び、それをマ
ニュアル化することで県内の生産者に普
及を図っているところです。甲州はシャ
ンパーニュ地方の生産者からもスパーク
リングワインに適しているとの評価を受
け、期待が寄せられています。

東京オリソピックでは 華やかなロゼで乾杯を

近年、ワインの中でもロゼの人気が高
まっています。2020年東京オリソピッ
クにおける、さまざまなイベントでも
ロゼのスパークリングワインの華やかさは
祝杯酒としてふさわしいことから、製品
化に向けて現在マスカットベリーAを
中心に研究を行っています。昨年仕込



ロゼ・スパークリングワイン(右)
は研究に先行して、昨年度に
仕込んだ試作品

んだものが間もなく完成しますので、
今後は、その成果を見てさらに研究を
進めていきます。東京オリソピック関連
のイベントでは、甲州の白と、マスカット・
ベリーAのロゼによる紅白のスパーク
リングワインで多くの方々に乾杯してほ
しいと思います。シャンパーニュ地方の製
法の単なる真似ではなく、甲州やマス
カット・ベリーAなどの品種の特性に
合わせた製法を確立し、山梨ならではの
スパークリングワインを世界に発信し
たいと考えています。

ワインセンター



【問い合わせ先】

住所: 甲州市勝沼町勝沼2517

TEL 0553-44-2224 FAX 0553-44-2385

山梨 ワインセンター

検索