

研究テーマ	早期収穫果からのスパークリングワイン製造実証試験 (第3報)		
担当者 (所属)	恩田匠・佐藤憲亮・小松正和 (ワイン) 渡辺晃樹・富田晃 (果試)・庄内文雄 (山梨県ワイン酒造組合)		
研究区分	競争的資金研究	研究期間	平成 28～30 年度

### 【背景・目的】

本研究は、農林水産省の「革新的技術開発・緊急展開事業（うち地域戦略プロジェクト）」に採択された、日本ワインの競争力強化コンソーシアムが取り組む『日本ワインの競争力強化に向けたブドウ栽培及びワイン醸造技術の実証研究』の一課題として取り組んだ。原料ブドウの増産と高品質なスパークリングワイン製成を目的とした（図1）。

ワイン原料ブドウの増産を目的として、同一圃場において、通常は摘房する果実をそのまま着房させ、異なる成熟期（早期および適熟）での複数回の収穫を試みた。原料ブドウ品種には、「シャルドネ」および「甲州」を用いた。得られたそれぞれのブドウ（早期収穫果、適熟果）を原料にして、ワインの試験醸造を実施した。特に、早期収穫果から得られる極めて酸度が高く、pHが低い果汁からの、瓶内二次発酵法によるスパークリングワイン製成を技術開発のねらいとした。

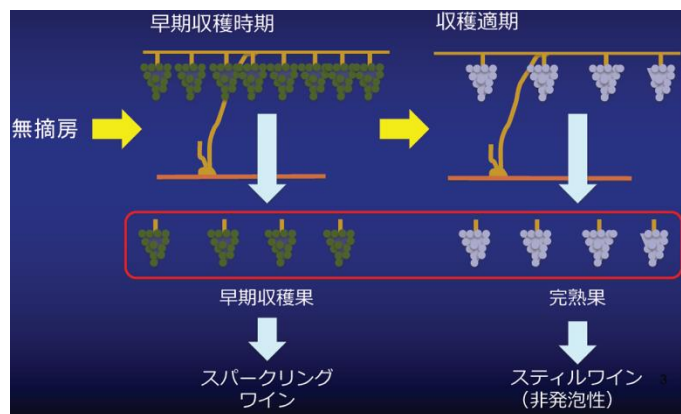


図1 実験のコンセプト

### 【得られた成果】

#### 1. 2018年ヴィンテージの原酒ワイン製成

昨年度までと同様に、スパークリングワイン製成のための原酒ワインを製成した。これまでと同様に、安定したアルコール発酵とマロラクティック発酵が達成できたことを確認した。

#### 2. 2017ヴィンテージのスパークリングワイン製成

昨年度と同様に、「瓶内二次発酵法マニュアル（山梨県ワイン醸造マニュアル，山梨県ワイン組合発行）」にしたがって、スパークリングワインを製成した。

#### 3. 製成したスパークリングワインの官能評価

製成したスパークリングワイン（2016と2017ヴィンテージ）の官能評価試験を行った。基本的には、すべての製成スパークリングワインが、一定の品質以上の評価を受けた。

要素技術として、安定した原酒ワイン製成のために、酵母とマロラクティック発酵乳酸菌を同時に添加する、「コイノキュレーション法」、およびCMC製剤を用いたワインの酒石安定化技術を確立した。

### 【成果の応用範囲・留意点】

今後は、本コンソーシアム研究の成果普及を行っていく。