

研究テーマ	東京オリンピック 2020 各種イベントにおける祝杯酒としての山梨スパークリングワインの開発		
担当者 (所属)	恩田匠・長沼孝多・小嶋匡人 (ワイン)		
研究区分	ダイナミックやまなし枠研究	研究期間	平成 29～31 年度

【背景・目的】

近年、スパークリングワインの人気の高くなっている。その中でも、伝統的な「瓶内二次発酵法」による本格的なものが注目されている。山梨県内のワイナリーでもその製造にチャレンジを始めるメーカーが増えてきた。

2020年には、東京オリンピックが開催されるが、各種の国産製品を、世界に発信する絶好の機会である。東京オリンピックに関連する各種イベントにおいて祝杯をあげる際、世界中からの訪日客をもてなすためには「日本ワイン」も重要である。祝杯には、ワインの中でも、やはり華やかな印象のあるスパークリングワインがふさわしい。近年、ワインの中で、「ロゼ」が人気となっており、スパークリングワインの中でも、ロゼの消費量が伸びている。

本年度は、スパークリングワイン原料としてのロゼワイン原酒を製成する。

【得られた成果】

1. 原料果汁の調製

伝統的な製法にしたがい、スパークリングワイン製造のための圧搾プログラムにしたがって、長時間をかけ圧搾を行い、一番搾り果汁（キュベ）および二番搾り果汁（タイユ）に分けて調製した。このとき、マスカット・ベリーAは直接圧搾法により、ピノ・ノワールは半醸し法により、カベルネ・ソーヴィニオンはセニエ法を行った。

2. 原酒ワインの調製

得られたそれぞれの果汁から、スパークリングワイン製成に推奨された酵母を用いてアルコール発酵を行った。このとき、同時に乳酸菌を添加し、コイノキュレーション法によるマロラクティック発酵を行った。

3. 原酒ワインの成分分析

得られたワインの成分は、以下のとおり。安定して原酒ワインが得られた。

表 1 製成したロゼ原酒ワインの基本成分

	原料	比重 (15°C)	アルコール (%)	総酸 (g/L)	pH
1	マスカット・ベリーA	0.992	10.9	7.2	3.55
2	マスカット・ベリーA	0.992	10.9	5.2	3.6
3	ピノ・ノワール	0.993	10.8	5.7	3.56
4	ピノ・ノワール	0.992	10.8	5.1	3.57
5	カベルネ・ソーヴィニオン	0.993	10.9	6.2	3.87

【成果の応用範囲・留意点】

今後は、得られた原料ワインを使用し、瓶内二次発酵の工程に取り組む。