

# 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（第2報）

恩田匠・佐藤憲亮・小松正和

## Development of Sparkling Wine for Tokyo Olympic 2020

Takumi ONDA, Kensuke SATO and Masakazu KOMATSU

### 要 約

瓶内二次発酵法による山梨県産のロゼスパークリングワインの製造方法の確立についての研究を行っている。本年度は、昨年度製成したスパークリングワイン原料としてのロゼワイン原酒からのスパークリングワイン製成を実施した。

#### 1. 緒 言

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。山梨県産のロゼスパークリングワインの製造方法の確立が望まれた。

昨年度は既に、ロゼスパークリングワイン製成のための原料ワインの製成を行った<sup>1)</sup>。

そこで、本年度は、昨年度に製成したスパークリングワイン原料としてのロゼワイン原酒からのスパークリングワイン製成試験を行った。

#### 2. 実験方法

##### 2-1 原酒ロゼワイン

昨年度に得られた‘マスカット・ベリーA’（山梨県甲州市産）および‘ピノ・ノワール’（山梨県甲州市産）を原料として製成した原酒ワインを供試した。この原料果汁の調製は、白ワインと同様な直接圧搾法によって行った。

##### 2-2 原酒ワインからのスパークリング製成

2-1の原酒ワインを原料として、既報<sup>2)-8)</sup>と同様に、伝統的瓶内二次発酵によるスパークリングワイン製成試験を行った。

すなわち、原酒ワインに対して、24 g/Lになるように糖分を添加し、馴養培養した酵母培養液を加え、よく混和してから、スパークリングワイン用の耐圧瓶に充填した。16°C下で二次発酵を促し、瓶内圧力を経時的に調べた。貯蔵後、スパークリングワイン製成のための、ルミアージュ、デゴルジュマン、コルク打栓工程を経て、製成を行った。

##### 2-3 成分分析

既報と同様に、原酒ワインおよびスパークリングの成分分析を実施した。

#### 3. 結果および考察

##### 3-1 ‘マスカット・ベリーA’からのスパークリングワイン

製成した‘マスカット・ベリーA’からのスパークリングワインの成分を表1に示す。昨年度に製成した原酒ワインから、安定してスパークリングワインが製成できたことを確認した。また、得られたスパークリングワインは、ピンク色を呈し、ロゼスパークリングワインとして良好な色調が得られた。

##### 3-2 ‘ピノ・ノワール’からのスパークリングワイン

製成した‘ピノ・ノワール’からのスパークリングワインの成分を表1に示す。本スパークリングワインは、赤みが呈されず、白の、いわゆる「ブラン・ド・ノワール」のスパークリングワインとなった。

表1 製成したスパークリングワインの成分

	比重 (15°C)	アルコール (%, VOL)	総酸 <sup>1)</sup> (g/L)	pH
マスカット・ベリーA	0.991	12.0	5.9	3.47
ピノ・ノワール	0.991	12.0	5.1	3.54

<sup>1)</sup> 総酸は酒石酸換算。

#### 4. 結 言

‘マスカット・ベリーA’ および ‘ピノ・ノワール’ のどちらを原料とした場合でも、瓶内二次発酵法によって安定的にスパークリングワイン製成が可能であることがわかった。

今回は直接圧搾法によって調製した果汁を原料としたが、‘マスカット・ベリーA’ はロゼとしての良好な色調を示した。以上のことから、‘マスカット・ベリーA’ を原料とした場合、簡便な直接圧搾法による果汁調製で、ロゼスパークリングワインが製成できることを明らかにした。

一方で、‘ピノ・ノワール’ の場合、ロゼとしての赤みが呈されず、白のスパークリングワインとして製成された。

#### 参考文献

- 1) 恩田匠・小嶋匡人・長沼孝多：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，山梨県工業技術センター研究報告，32，pp. 51-53 (2018)
- 2) 恩田匠：アサンプラージュ～シャンパン製造における最大の秘密，日本醸造協会誌，109 (3)，pp. 168-180 (2014)
- 3) 恩田匠：シャンパーニュ地方におけるシャンパン製造法，山梨県葡萄酒醸造マニュアル（平成 24 年度追録），6.8.2 節，pp. 1-13 (2013)
- 4) 恩田匠：シャンパーニュ地方におけるブドウ栽培，日本醸造協会誌，110 (5)，pp. 306-317 (2014)
- 5) 恩田匠：シャンパーニュ地方におけるシャンパーニュづくり（前編），日本醸造協会誌，111 (5)，pp. 266-301 (2016)
- 6) 恩田匠：シャンパーニュ地方におけるシャンパーニュづくり（中編），日本醸造協会誌，111 (11)，pp. 712-727 (2016)
- 7) 恩田匠・小松正和・中山忠博：山梨県産スパークリングワイン製造技術の確立，山梨県工業技術センター研究報告，28，pp. 48-50 (2014)
- 8) 恩田匠・小松正和・中山忠博：山梨県産スパークリングワイン製造技術の確立，山梨県工業技術センター研究報告，29，pp. 11-13 (2015)