

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（第3報）		
担当者（所属）	恩田匠・佐藤憲亮・小松正和（ワイン）		
研究区分	最重点化研究	研究期間	平成 29 年度～令和元年度

【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。山梨県内でも、その製造にチャレンジを始めるワイナリーが増えてきた。

東京オリンピックは各種の国産製品を、世界に発信する絶好の機会であるが、各種イベントにおける祝杯を「日本ワイン」で行い、世界中からの訪日客をもてなすことが重要である。また、祝杯には、やはり華やかな印象のあるスパークリングワイン、中でも近年人気が高く消費量のあがっている、「ロゼ」が最も適している。

そのため、平成29年度からロゼスパークリングワイン製造法についての研究を行ってきたが、本年度は製成したスパークリングワインの官能評価を行った結果を報告する。

【得られた成果】

1. 直接圧搾法により調製した原酒ロゼワインからのスパークリングワインの官能評価

2016年ヴィンテージの試験醸造において、マスカット・ベリーAを原料とした場合は、白ワイン製造と同様な「直接圧搾法」による果汁調製とワイン製成によって、ロゼの色調をもつ原酒ワインが製成できた。また、ロゼ原酒ワインから、良好な色調のスパークリングワインが製成できることが明らかになり、官能評価の結果、一定の品質以上のロゼスパークリングワインが得られたことを確認した（図1）。

表1 2016ヴィンテージ ロゼスパークリングワインの官能評価結果

	総合評価	色調・外観	発泡性	香り	味わい	熟成感
MBA	3.3	3.8	3.4	3.2	2.3	2.1

MBA：マスカット・ベリーA。審査は5点法（5：良好～1：不可）。山梨県内のワイン製造従事者をパネラーとした。

2. 各種の原酒製造方法により製成したロゼスパークリングワインについて

2017年ヴィンテージの試験醸造について、様々な品種（マスカット・ベリーA、ピノ・ノワール、カベルネ・ソーヴィニヨン）を用いて、様々な製法（直接圧搾法、ブレンド法、半醸し法）による原酒ワイン製成を行った。いずれも一定の評価以上のロゼスパークリングワインが製成できた（表2）。

表2 2017ヴィンテージ ロゼスパークリングワインの官能評価結果

	総合評価	色調・外観	発泡性	香り	味わい	熟成感
MBA	3.1	3.9	3.4	2.9	1.9	1.9
半醸LMBA	3.4	3.7	3.6	3.4	2.4	2.3
半醸LPN	3.1	3.6	3.5	3.0	2.0	2.0
半醸LCS	2.7	3.4	3.4	2.6	1.6	1.8

MBA：マスカット・ベリーA、PN：ピノ・ノワール、CS：カベルネ・ソーヴィニヨン。審査は5点法。山梨県内のワイン製造従事者をパネラーとした。

【成果の応用範囲・留意点】

今後は、得られた技術的知見の普及を行っていく。