

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		
担当者 (所属)	恩田匠・小嶋匡人・長沼孝多 (ワイン)・渡辺晃樹・富田晃 (果試) 渡辺直樹 (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』の一課題としての研究テーマである。

近年、スパークリングワインの人気の高くなっており、県内メーカーでもその製造にチャレンジするメーカーが増えている。特に、瓶内二次発酵製品の高品質化のための製造技術の確立が求められている。また、原料ブドウが不足する傾向にあり、その増産も求められている。

本テーマでは、摘房されてきた早期収穫果を有効利用することを目的として、栽培における増産を試みる。得られた酸度が高い早期収穫果からのスパークリングワイン製造実験を行い、適熟果からは（スティル）ワイン生産を行う。同一圃場からの原料を用いたワインのつくり分けによってブドウ増産の可能性評価を行うことを目的とする。

【得られた成果】

1. 原酒ワインからの瓶内二次発酵とスパークリングワイン製成

昨年度に製成した原酒ワイン（甲州、およびシャルドネ）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試験を行った。ワイン技術部で作成した「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、原酒ワインへのティラージュ（糖分と酵母添加）を行い、16℃下で二次発酵を促した。二次発酵が終了した後は、13℃下で瓶を水平にした状態で貯蔵を行った。貯蔵1ヶ月が経過した後、ルミアージュ（瓶口に酵母のオリを収集する操作）を行い、デゴルジュマン（瓶口のオリを除去する操作）を行って、打栓し、スパークリングワインを製成した。

2. 製成したスパークリングワインの成分

製成したスパークリングワインの成分値を以下に示す。酸度の高い早期収穫果からも、安定して、スパークリングワイン製造が達成できることが確認された。

表 1 製成したスパークリングワインの基本成分

原料	比重 (15℃)	アルコール (%)	総酸 (g/L)	pH
甲州, 早期収穫果	0.991	11.8	6.7	2.99
シャルドネ, 早期収穫果	0.991	11.9	7.6	3.07
甲州, 早期収穫第二期	0.99	11.8	5.6	3.02
シャルドネ, 早期収穫第二期	0.991	11.9	6.5	3.16

【成果の応用範囲・留意点】

今後は、製成したスパークリングワインの詳細な成分分析や官能試験を行う。