

研究テーマ	山梨県の新しいブレンド白ワインに関する研究		
担当者 (所属)	佐藤憲亮・木村英生・恩田匠 (ワイン)・小松正和 (材料・燃料電池)		
研究区分	成長戦略研究	研究期間	令和3年度～令和5年度

【背景・目的】

近年、産地間競争の激化や消費者ニーズの多様化など、本県ワイン産業を取り巻く環境は著しく変化している。「ワイン県」としての発展には、今後も県産ワインの多様化、高付加価値化が必要である。

世界を代表するワイン産地であるボルドーなどでは、プレミアムワインの製造において、ブレンド技術が重要な役割を果たしている。一方で本邦では、ワインのブレンド技術に関する検討例は少なく、いまだ日本ワインコンクールの「ブレンド白ワイン」カテゴリーにおいて金賞を受賞したワインはない。以上のことから、本県におけるブレンド技術の確立は重要な課題となることが考えられた。そこで、本研究では本県独自の高品質なブレンド白ワインを開発することを目的として検討を行った。令和3年度は各種の県産ブドウ品種を原料として、原料果汁の調製と分析および、ブレンド用ベースワインの試験醸造を行った結果について報告する。

【得られた成果】

1. 原料果汁の調製と分析

本県で栽培されている白ワイン醸造用ブドウ6品種（‘デラウェア’、‘ヴィオニエ’、‘ソービニヨン・ブラン’、‘シャルドネ’、‘シェンブルガー’、‘甲州’）および生食用ブドウ2品種（‘甲斐路’、‘シャインマスカット’）を原料として供試した。ブドウを除梗破砕後、圧搾（搾汁率60%）を行い、得られた果汁をワイン製成と分析に供試した。果汁の成分分析結果を表1に示した。すべての品種のブドウが16度（比重換算糖度）の糖分を保持した。また生食用品種は醸造用品種と比較して、総酸が低くpHが高い傾向が認められた。‘デラウェア’は資化性窒素含量が最も高かった。

2. ブレンド用ベースワインの試験醸造

1. で得られた果汁を用いて、ワインの試験醸造を行った(図1)。比重換算糖度で21度となるように補糖し、総酸が低いものには酒石酸を添加（総酸8g/L）した。発酵温度は18℃一定とした。製成したベースワインの成分分析から、健全な発酵が行われたことを確認した。

今後は、製成したベースワインを用いてブレンド技術についての検討を行っていく。

表1 各ブドウ品種から調製した果汁の分析結果

試験区分名	品種	比重 (15℃)	Brix	pH	総酸 (g/L)	資化性窒素 (mg/L)
W01	デラウェア	1.091	21.8	3.32	8.0	242
W02	ヴィオニエ	1.076	18.2	3.71	7.3	157
W03	甲斐路	1.080	19.3	3.72	6.3	188
W04	シャインマスカット	1.075	17.9	4.06	4.4	83
W05	ソービニヨン・ブラン01	1.069	16.7	3.26	9.3	60
W06	ソービニヨン・ブラン02	1.079	18.8	3.57	6.5	120
W07	シャルドネ	1.076	18.3	3.40	7.2	118
W08	シェンブルガー	1.070	17.0	3.57	7.0	123
W09	甲州	1.068	16.2	3.43	7.2	48



図1 製成したベースワインの外観
(左から W01~09)

【成果の応用範囲・留意点】

今回得られた成果を活用し、本県ワイン業界への普及を図っていく。