

|             |   |      |             |
|-------------|---|------|-------------|
| 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<br>(所属) | 恩田匠・小嶋匡人・長沼孝多 (ワインセ)・渡辺晃樹・富田晃 (果試)<br>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。

本テーマでは、県果樹試験場と共同研究し、早期に収穫したブドウに着目し、酸度が高いブドウ果実からのスパークリングワイン製造実験を行い、ワイン生産の増産の可能性評価を行うことを目的とする。

本年度は、甲州とシャルドネを原料として、早期収穫したブドウからの、果汁の成分分析を行い、スパークリングワイン原料のワイン製造試験を実施した。

### 【得られた成果】

今回の実験の、早期収穫果としての、甲州とシャルドネの果汁成分分析値を表に示す。この甲州およびシャルドネを原料とした原酒ワイン製造において、伝統的な瓶内二次発酵の推奨法に従ってワイン製造を行った結果、安定したアルコール発酵とマロラクティック発酵が達成でき、スパークリングワイン製造に適した原酒ワインが製成できたことを確認した。

表 甲州とシャルドネの果汁と製成ワインの成分

早期収穫果の果汁

| 果汁    | 比重    | 糖度   | 総酸(g/L) | pH   |
|-------|-------|------|---------|------|
| シャルドネ | 1.063 | 15.2 | 13.3    | 3.05 |
| 甲州    | 1.062 | 14.6 | 10.2    | 3.15 |

↓

スパークリングワイン用原酒

| ワイン   | 比重    | アルコール(%) | 総酸(g/L) | pH   |
|-------|-------|----------|---------|------|
| シャルドネ | 0.994 | 10.7     | 8.8     | 3.20 |
| 甲州    | 0.993 | 10.7     | 8.0     | 3.10 |

→ 完熟果の果汁

| 果汁    | 比重    | 糖度   | 総酸(g/L) | pH   |
|-------|-------|------|---------|------|
| シャルドネ | 1.083 | 19.8 | 9.0     | 3.31 |
| 甲州    | 1.066 | 15.7 | 6.4     | 3.37 |

↓

スパークリングワイン用原酒

| ワイン   | 比重    | アルコール(%) | 総酸(g/L) | pH   |
|-------|-------|----------|---------|------|
| シャルドネ | 0.991 | 13.0     | 8.3     | 3.24 |
| 甲州    | 0.992 | 12.5     | 8.2     | 2.97 |

### 【成果の応用範囲・留意点】

今後は、得られた原酒ワインからの二次発酵試験を実施していく。

県果樹試験場と連携し、ブドウの増産につながる可能性について検討していく。