

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2報）		
担当者（所属）	恩田匠・佐藤憲亮・小松正和（ワイン）		
研究区分	ダイナミックやまなし枠研究	研究期間	平成 29～31 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、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。

東京オリンピックが2020年には開催されるが、各種の国産製品を、世界に発信する絶好の機会である。東京オリンピックに関連する各種イベントにおいて祝杯をあげる際、世界中からの訪日客をもてなすためには「日本ワイン」も重要である。祝杯には、ワインの中でも、やはり華やかな印象のあるスパークリングワインがふさわしい。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。

本年度は、昨年度製成した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。

【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（マスカット・ベリーAおよびピノ・ノワール）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。「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°C下で二次発酵を促した。二次発酵が終了した後は、13°C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 製成したロゼスパークリングワインの基本成分

原料	比重 (15°C)	アルコール (%)	総酸 (g/L)	pH
マスカット・ベリーA 第1期目	0.991	12.0	5.9	3.47
マスカット・ベリーA 第2期目	0.992	11.9	5.0	3.66
ピノ・ノワール	0.991	12.0	5.1	3.54

【成果の応用範囲・留意点】

今後は、得られた詳細な成分分析や官能評価を行っていく。