

研究テーマ	山梨県産ワインの多様化および品質安定に関する研究		
担当者 (所属)	小松正和・佐藤憲亮・恩田匠 (ワイン)		
研究区分	成長戦略研究	研究期間	令和2年度～令和3年度

【背景・目的】

消費者ニーズの多様化、産地間競争の激化、気候変動、コロナ禍など、ワイン産業を取り巻く環境は著しく変化している。これらに対応すべく、本県では「ワイン産地確立推進計画」に基づき、ワイン関連団体が連携し、日本一のワイン産地として発展し続けるための取り組みを実施している。

本研究では、県産ワインの高品質化、多様化および品質安定の観点から、3種類の醸造技術に関する研究課題に取り組み、本県ワイン産業の競争力を高めることを目的とした。

【得られた成果】

1. 新ジャンル甲州ワイン（‘甲州’オレンジワイン）の製造技術と品質評価

近年、世界的に注目され、本県でも製品化に取り組むワイナリーの増加が見込まれるオレンジワインを念頭に、果皮や種子から抽出成分を特徴とする甲州ワインの醸造技術や品質評価方法を検討する。今年度は、短時間の果皮浸漬（スキンコンタクト）や数日間の醸し発酵等の試験区を設定し、発酵の経過観察および製成ワインの成分分析を行った。全フェノール含量および吸光度は、醸し期間が1週間程度の製成ワインにおいて最も高くなることがわかった（表1）。

2. 甲州ワインの製造方法と貯蔵安定性の関係

甲州ワインは褐変しやすい傾向があり長期熟成に向かないとされる。種々の仕込み条件で数年前に試験製造した甲州ワイン（セラーで瓶貯蔵）の各種成分を経時的に分析し、製造方法と貯蔵安定性の関係を検討する。今年度は、平成30年度～令和元年度に製造した甲州ワインを中心に網羅的な成分分析を実施し、1~2年貯蔵後の成分変化についての知見が得られた。

3. 赤ワインの醸造工程における色調安定化技術

原料ブドウの影響等による赤ワインの色調不良が問題となることが増えている。醸し発酵の諸条件や酒税法改正により使用が許可された醸造資材の効果を検証し、赤ワイン醸造工程中の色調制御（色素の抽出促進、退色および褐変の抑制）を検討する。今年度は、温度や日数など醸し条件の違いが赤ワインの色調に与える影響について検討した。

表1 醸し期間の異なる‘甲州’オレンジワインの全フェノールおよび吸光度

醸し期間	なし	4時間	1日	2日	3日	4日	5日	7日	14日
全フェノール (mg/L*)	315	361	574	694	831	891	960	909	795
吸光度 (430nm)	0.027	0.029	0.049	0.058	0.075	0.083	0.094	0.094	0.093
吸光度 (530nm)	0.031	0.034	0.059	0.072	0.096	0.109	0.124	0.123	0.120

*全フェノール：フォーリンチオカルト法による没食子換算値。

【成果の応用範囲・留意点】

次年度は、初年度の結果を踏まえ、‘甲州’オレンジワインの品質評価や赤ワインの色調制御などの技術課題を中心に試験研究を継続して行っていく。