

甲州ワインのいま

山梨県工業技術センター支所ワインセンター
支所長 恩田 匠

はじめに

現在、我が国において、ワインの人気が高くなっています。その消費量も順調な伸びを示していて、第7次ワインブームの真っただ中という状況にあります。国内で消費されているワインのうち、およそ 2/3 は海外から輸入されたワインですが、国内で生産されるワインの生産と消費も堅調な伸びを示しています。本年度で 13 回目となる国産ワインコンクール(本年度から「日本ワインコンクール」と改称)が牽引する影響もあり、国産ワインの品質はますます高くなることが期待されています。



甲州ブドウ

山梨県の主要なワインは、「甲州」を原料とした白ワインと「マスカット・ベリーA」を原料とした赤ワインです。いずれのワインも、年々の高品質化が認められ、どんどんおいしくなっています。

今回は、甲州ブドウと甲州ワインを取りまく状況について紹介します。

甲州ブドウはどこからきたのか

甲州がどこからきたのか、については長年の謎でした。一番古い伝説では、奈良時代、行基という僧侶が山梨で修業中に、薬師如来から授けられたものとされています。近年は、様々な研究から、甲州は、ヨーロッパの主要なワイン産地で用いられているブドウと同じ、コーカサス地方原産の「ヴィティス・ヴィニフェラ種 (*Vitis vinifera*)」という学名のブドウではないかと考えられてきました。しかし、最近になって、酒類総合研究所が行った遺伝子レベルの研究から、甲州は、「ヴィティス・ヴィニフェラ種」と中国の野生種「ヴィティス・ダヴィディ種 (*Vitis davidii*)」とが交配された交雑種であるということが判明しました。このことは、中東原産のブドウが、シルクロードを通して伝来されてきたことを示しています。



ブドウをもった
薬師如来(大善寺)

甲州は、平成 22 年に、国際ブドウ・ワイン機構のブドウ品種リストに、日本のブドウとしては初めて登録されました。このことで、甲州が世界に認知される足がかりができたことにもなります。

醸造用ブドウとしての品質向上への取り組み

甲州は、生食用と醸造用の兼用種として栽培されてきました。最近、甲州ブドウの醸造用原料としての栽

培技術の重要性が強く認識されるようになり、より品質のよいワイン原料用ブドウを栽培しようとする試みが増えています。例えば、甲州ブドウと言え、「棚式栽培」が主流ですが、ヨーロッパで主流の「垣根式栽培」の取り組みなども行われています。



棚式栽培（左）と垣根式栽培（右）

バリエーションが広がる甲州ワイン

端麗で繊細な香味が特徴である甲州は、一方で、香りの乏しさや味の薄さなどが指摘されることもありました。この欠点を克服するために、様々な醸造面での取り組みがなされてきました。「シュール・リー法」による特徴的な香味を付与したり、樽を使って発酵や貯蔵をすることにより樽の香味を付与したりして、香味に厚みをもたらす技術は、ワインの高品質化に大きく寄与しました。最近では、甲州ブドウがもつ本来の果実香を引き出す醸造法が確立され、柑橘系の香りを増やした新しいタイプのワインも人気となっています。また、ブドウ畑や地域を限定した原料を用いてワインを醸造し、その特徴の違い（テロワール）を調べて製品化する試みも始まっています。さらに、甲州を原料としたスパークリングワインの製造に取り組む企業も増えています。以上のように、バリエーションに富んだ製品が販売され、国産ワインコンクールでも高い評価を受けています。



第12回国産ワインコンクールの
金賞受賞ワイン25点

ワインセンターの甲州ワイン高品質化への取り組み

私ども、ワインセンターでは、甲州ワインの高品質化につながる研究成果をいくつか発表してきました。仕込み時に液体炭酸ガスを用いてフレッシュなワインを製造する方法や、ホコリ臭などのよくない香りを出さない酵母の選定、アルコール発酵前に果汁の窒素を管理することの重要性などについての技術情報を業界に普及しています。

最近では、県の果樹試験場と共同で、甲州の仕立て方などの栽培方法がワイン品質に与える影響などを調べています。

また、瓶内二次発酵法によるスパークリングワインの製造研究にも着手しました。

今後、さらなる甲州ワインの高品質化が期待されます。



ワインセンターで試験醸造した
スパークリングワイン