

山梨大学発ワイン

佐藤 充克



山梨大学は、日本唯一のブドウとワインを研究する研究機関である、ワイン科学研究センターを1947年に設置した。センターは県内ワイナリーと共同して、研究開発を進めており、その研究成果を大学発ワインとして、地元ワイナリーと共に販売している。ここでは、代表的な研究成果を紹介すると共に、山梨大学ブランドのワインを紹介する。

<白ワイン>

1) **山梨甲州「海洋酵母®仕込み」** 海から採取された海洋酵母®をワイン醸造に応用し、サッポロワイン(株)勝沼ワイナリーと共同開発した、フレッシュでフルーティな白ワインである。海洋酵母®は通常の酵母より、リンゴ酸の生成量が多く、バラの香りであるフェネチルアルコールを多く生成するので、バラの花やトロピカルフルーツを思わせる豊かな香りと、甘味と酸味の絶妙なバランスによる、まろやかで奥行きのある飲み口が特徴である。

2) **山梨甲州シュール・リー** 山梨大学が開発したワイン酵母「W-3」を使用し醸造した。W-3はエステル香を多く生成するが、サッポロワイン(株)勝沼ワイナリーのクールドワイナリーシステム（低温発酵・低温管理システム）にて、ワインを5ヶ月間、滓の上に置くシュール・リー製法でワインを開発した。酵母の自己消化によりワインにアミノ酸の旨みが増加し、フレッシュでクリスピーな味わいのワインに仕上がった。

3) **山梨ぶらん** ワインタンパクとポリフェノールの相互作用による混濁除去法およびワイン成分の変化に関する研究の成果を製品化した。フジッコワイナリー(株)と共同で山梨県産ブドウ4種、甲州、シャルドネ、セミヨン、デラウエアで醸造した。爽快な香りと豊かな味わいであり、テーブルワインとして日本の食事に相性の良いワインである。

4) **山梨大学ワイン甲州** 長年取り組んできた甲州ブドウのポリフェノールの研究をもとに、醸造方法を改善して造ったワインである。メルシャン(株)との共同研究の成果をベースに、醸造方法の改善から苦味・渋みの少ないスッキリしたキレの良い辛口甲州ワインができた。

5) **山梨大学樽発酵** 甲州種ブドウの樽内発酵とタンク内発酵におけるワイン成分の相違に関する研究の成果を製品化した。フジッコワイナリー(株)と共同で研究を進め、良質な甲州ブドウを選別し、オークの小樽でゆっくり

り発酵させ醸造した。豊かな香りと、まろやかな味わいが特徴である。

6) **山梨大学樽甲州** 樽内発酵の研究の成果を応用し、フジッコワイナリー(株)にて甲州ブドウのフリー郎果汁を氷結濃縮し醸造した。甘口だが、甲州ブドウの爽やかな風味と樽の味わいが溶け合い、豊かなワインに仕上がった。

<赤ワイン>

1) **ヤマソービニオン** 山梨大学で、山梨の気候風土に適したブドウの開発を行い、御坂峠（山梨県笛吹市）に自生するヤマブドウ（♀）にカベルネ・ソービニヨン（♂）を1978年に交配し、淘汰選別を繰り返し、1990年に新品種として種苗登録されたブドウで1993年に、まるき葡萄酒(株)でワインとして商品化した。ヤマブドウの野生的なアロマ、美しい赤紫色、酸味がやや強い、渋みがまろやかなワインである。

2) **山梨大学ワイン 甲州あかね** 研究から生まれた、甲州ブドウと色が濃くポリフェノールの多い、ベリーアリカントAを混合発酵した醸造法に特徴のあるワイン。爽やかな軽い渋みがあり、ほんのり甘さを残した口当たりの良いワイン。まるき葡萄酒(株)で商品化した。

3) **山梨マスカットベリーA樽熟成** 赤ワインポリフェノールの研究から、栽培では収量制限、醸造に関しては醸し温度と時間を最適にすることで製造された。サッポロワイン(株)勝沼ワイナリーのクールドワイナリーシステムで醸造し樽で熟成した。穏やかな果実香と柔らかい渋みが特徴のワインである。

4) **山梨大学ワイン 山梨カベルネ&ベリーA** メルシャン(株)と10年に亘る共同研究にて、勝沼・城の平試験農場のカベルネ・ソービニヨンの特徴を最大限に引き出し、マスカットベリーAと6:4でブレンドしたワインである。豊かな渋みがまろやかな高級ワインに仕上がっている。

5) **山梨ルージュ** フジッコワイナリー(株)と共同研究した、ポリフェノールとワインタンパクの相互作用による混濁除去法およびワイン成分の変化に関する研究からできた。山梨県産のマスカットベリーA、アリカント、ブラッククイーン、カベルネソービニヨンから醸造したワインである。