

ブドウ酒醸造試験（第 10 報）

ーワイン用好適品種選択試験ー

食品発酵部 郡司 章 中嶋 淳

市川 重和

1. 目 的

県北地域振興策の一環として、本格ワインの製造が取り上げられ、茨城県山間地帯特産指導所ではヨーロッパ系ワイン品種の栽培を開始し、この地域の地質、気候に適した品種の選択を試験している。前報 1) で、カベルネフラン、メルロー、カベルネサントリー、セーベル、ピノーブラン、セミヨン、シャルドネ、リースリングリオンの計 8 品種について試験醸造をし、カベルネフラン、セミヨン、カベルネサントリー、リースリングリオン、シャルドネ等は、更に栽培法を検討すれば、選択できる見通しを得た。

そこで、本年度はカベルネフラン、セミヨン、カベルネサントリー、リースリングリオン、シャルドネの 5 品種について試験醸造したので報告する。

2. 試験方法及び結果

1) 原料品種

山間特産指導所栽培のカベルネフラン、セミヨン、カベルネサントリー、リースリングリオン、シャルドネの計 5 品種を使用した。

2) 分析方法

国税庁所定分析法を用いた。

3) 仕込方法

かもし仕込と果汁仕込（いずれも 26℃）を行い、仕込のおおきさは 10～18kg であった。酵母はブドウ酒 1 号酵母を使用した。補糖は補糖後糖分が 23% となるように添加した。

4) 原料果汁成分

果汁成分は表 1 のとおりであった。

前報と比べて、転化糖分が少なく、酸度が多く、PH は低かったが、これは、採取時期が前報より早まったためと思われる。外見は、薬剤散布が多く行われたためか、病虫害の発生は少なかった。

表1 果汁成分

品種 \ 成分	比 重	転化糖分 (%)	酸 度 (ml)	p H
カベルネフラン	1.074	17.47	8.8	3.27
カベルネサントリー	1.067	15.59	13.4	3.29
セ ミ ヨ ン	1.087	20.99	10.1	3.34
シャルドネ	1.085	20.45	9.0	3.47
リースリングリオン	1.077	18.29	10.1	3.34

5) 発酵後の成分

発酵後の成分を表2に示す。

表2 ワインの成分

仕 込 方 法 \ 成分	比 重	アルコール 分 (%)	酸 度 (ml)	p H
かもし仕込				
カベルネフラン	0.994	12.4	8.9	3.58
カベルネサントリー	0.996	12.1	11.0	3.66
果 汁				
セ ミ ヨ ン	0.996	12.4	10.2	3.45
シャルドネ	1.003	11.5	11.7	3.43
仕 込 リースリングリオン	1.010	10.5	12.1	3.30

果汁の時に比べて、酸度については、カベルネサントリーは2mlほど減少し、シャルドネとリースリングリオンは増加していた。

6) 官能評価

当所職員9名で官能審査した結果は、以下のとおりであった。

かもし仕込

カベルネフラン：赤色強くきれいである。やや酸味が浮いている。香味とも平凡である。

カベルネサントリー：赤色は良い。やや渋みがある。香味の調和はよい。

果汁仕込

セ ミ ヨ ン：色は良い。香りのくせはない。味は淡味である。

シャルドネ：色は良い。香りのくせはない。やや酸味が強い。甘味残る。

リースリングリオン：濁り多い。やや色は褐変している。生果実臭がある。甘味残る。

3. 結 言

本格ワインの製造をめざして、県山間特産指導所でヨーロッパ系ブドウの栽培を試験し、当所でワインに試醸した。全体的に、やや酸味の強いワインとなった。

参考文献

- 1) 郡司ら：当センター報告 第 16 号，120 （1988）