

# ブドウ酒醸造試験(第9報)

## ワイン用好適品種選択試験一

食品発酵部 郡司 章 長谷川裕正  
市川 重和

### 1. 目的

これまでに、県産ブドウ果実による果実酒醸造試験を実施した結果、マスカットベリーA種は赤ワインに好適であり、また、巨峰は色はロゼ系で、生成酸量の少ないソフトタイプの酒質のものを醸出できた。<sup>1),2)</sup>

県北地域振興策の一環として、本格ワインの製造がとりあげられ、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。そこで、当所ではワイン醸造試験を分担した。

### 2. 試験方法および結果

#### 1) 原料品種

山間地帯特産指導所栽培のカベルネフラン、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品種を使用した。

#### 2) 分析法

国税庁所定分析法に準じた。

#### 3) 仕込み方法

かもし仕込み(30 )と果汁仕込み(25 )を行い、仕込みの大きさはカベルネフランは18kg、他の品種は5~10kgとした。酵母はブドウ酒1号酵母を使用した。補糖は補糖後の糖分が26%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。

採集が初年度のこともあり、適熟期の判定にとまどい、糖度を高めようとして採取時期が遅れたために、転化糖分は一般に多く、また、酸度は低下し、pHは高くなっていた。

病虫害などの発生も認められ、腐敗臭に近いにおいもあり、原料としてはあまり良いものではなかった。

一般にワインの品質は原料ブドウの品質に大きく影響されることから、今後、地域、品種や気象条件等を考え、適熟期を決めていく必要がある。

表1 果汁成分

品種	成分	比重	転化糖分(%)	酸度(mg)	pH
カベルネフラン		1.081	19.37	5.5	4.19
メルロー		1.087	20.99	7.5	4.35
カベルネサントリー		1.072	16.94	7.8	4.05
セーベル		1.067	15.59	5.0	4.45
ピノープラン		1.075	17.75	9.1	4.17
セミヨン		1.091	22.07	6.9	4.11
シャルドネ		1.089	21.53	7.1	4.09
リースリングリオン		1.083	19.91	6.1	4.11

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	品種	成分	比重	アルコール分(%)	酸度(mg)	pH
かもし仕込み	カベルネフラン		0.994	13.9	9.3	4.14
	メルロー		0.999	12.0	9.0	4.44
	カベルネサントリー		0.995	13.3	10.1	4.14
	セーベル		0.996	13.6	7.1	4.44
	リースリングリオン		0.995	13.7	10.6	4.10
果汁仕込み	カベルネサントリー		1.007	13.8	11.0	4.05
	ピノープラン		1.007	13.5	9.9	4.26
	セミヨン		0.994	13.9	9.8	4.15
	シャルドネ		0.995	13.9	10.0	4.17
	リースリングリオン		1.016	12.3	9.1	4.15

全般的に、果汁の時に比べて酸は増加傾向にあった。また、pHについては変化はなかった。

6) 官能審査

当所職員6名で官能審査した結果は以下のとおりであった。

かもし仕込み

カベルネフラン : 赤色やや淡いがきれいである。やや渋みや苦みがある。不精様香りがある。

メルロー : 赤色濃く色がさえている。雑味多く苦みもある。雑な香り多く,原料ブドウの香り残る。

カベルネサントリー : 赤色やや淡い。酸味多く渋みもある。酸臭強い。

セーベル : 褐変が激しい。甘味ありやや味がぼけている。酸化された異臭がある。

リースリングリオン : 濁りが残る。刺激的酸味があり渋み,苦みも多い。

#### 果汁仕込み

カベルネサントリー : 口色やや濃い。酸味少なくやや渋み残る。

ピノーブラン : やや濁りあり。酸味,甘味多い。酸臭がある。

セミヨン : 色良い。酸味多くやや薄味。狐臭が強い。

シャルドネ : やや色濃いがきれい。あっさりとした味。狐臭が少しある。

リースリングリオン : 濁り多い。甘味多く酸少ない。香り少ない。

### 3. 考察

本格ワインの製造をめざして,県北地域において栽培に適したヨーロッパ系の品種の選択を開始したが,採果が初年度のこともあり適熟期からかなり遅れ,病虫害の発生もあったために,原料ブドウの品質に問題があった。発酵後もワインの品質は良ならず,初期の好適品種の選択まではいたらなかった。今後,地域や気象条件等を考えて品種の選定をしていく必要がある。

最後に,本試験を行うに当り,種々御協力いただきました山間地帯特産指導所の関係各位に深謝いたします。

#### 参考文献

- 1) 風間ら : 茨城県醸造試験所報告, No10,30 (1966)
- 2) 郡司ら : 茨城県食品試験所報告, No23,22 (1980)