

貯蔵法の違いによる白ワインの成分について

○^{わたなべさとる}渡邊 悟^{*}、^{みないまさき}葉袋才樹^{**}、^{ときとも ゆ き こ}時友裕紀子^{***}、^{こみやまよしひろ}小宮山 美 弘^{****}

^{*}食医同源之会、^{**}まるき葡萄酒、^{***}山梨大学、^{****}テクノサイエンスローカル

[目的]著者らは、レーズン起源酵母を用いて、実用規模でワインを醸造できることを既に報告した¹⁾。ワインは日本の食文化にも幅広く定着してきており、ワインと料理のマリアージュは食生活を豊かにし、無限の食事の楽しみ方を提供してくれる。同じワインでも貯蔵法の違いで香味が違うことが知られており、今回、醸造直後の白ワインを樽とタンク貯蔵を行い、その成分の差異を調べた。

[方法]白ワイン原料として、山梨県甲州市勝沼町産の甲州種の健全果を用い、仕込みは2011年10月12日に行った。発酵は15~20℃で推移し、11月8日に亜硫酸100 ppmを添加し、澱引き後11月23日に生成ワインを二つに分けた。一つはボルドータイプのフレンチオーク樽に移し、もう一つはステンレスタンクに貯蔵し、いずれも約6ヶ月静置した。一般成分は葡萄酒醸造法²⁾で分析し、微量成分はLC-MSおよびGC-MS、さらにGC/O(匂い嗅ぎ分析)も行った。

[結果および考察]ワイン用原料ブドウの一般分析値はワイン醸造に良好な値を示し、生成ワインはバランスが良い味わいを示した。貯蔵法の違いにおけるLC-MSパターンに明確な差が見られなかったが、GC-MSパターンにおいてフルフラールの有無の違いが明らかであり、フルフラールは樽由来の成分であると思われた。またGC/O(匂い嗅ぎ分析)の結果、樽由来の香気成分と思われる(*E*)-3-メチル- γ -オクタラクトンの有無がみられた。また、樽貯蔵の方が焦げた匂いが強い傾向にあった。官能評価では、明確にワインの違いがわかった。

1) 日本食生活学会誌、22、284~292(2012)

2) 山梨県工業技術センター発行、2000年