

[学会情報]

ASEV 日本ブドウ・ワイン学会西日本地域研究会 第8回研究集会に参加して

京都府立大学大学院 嶽本綾香

日時：2013年7月13日（土）

場所：京都大学農学部

研究集会プログラム

1. 事務局「アメリカブドウ・ワイン学会 2013 年大会の概要報告」
2. 第1報告 高井利洋「大阪ワイナリー協会設立の経緯と今後の展望」
3. 第2報告 佐藤充克「ワイン醸造の要点と最近の話題 ～発酵阻害要因、YAN、NTU、新フェノレ対策～」
4. 第3報告 長谷祐「南仏ラングドック・ルシヨンのワイン戦略」

第1報告 高井利洋(大阪ワイナリー協会会長、カタシモワインフード株式会社代表取締役)

「大阪ワイナリー協会設立の経緯と今後の展望」

現在、大阪のブドウ栽培面積は減少しつつあり、ブドウに関する勉強会も関西では少ない。そこで、大阪にある6社のワイナリーが集まり、ブドウ栽培、ワイン醸造の先端技術取得を目的として、大阪ワイナリー協会が設立された。大阪ワイナリー協会では大阪のワインをアピールするために大阪ブドウ専門プロジェクトを行い、さらなる大阪ワインの情報発信を進めている。大都市大阪のワイナリー協会として情報交換・発信や観光化を進めていくことでより一層大阪ブドウの発展が期待できると思った。

第2報告 佐藤充克(信州大学地域共同研究センター

客員教授)

「ワイン醸造の要点と最近の話題 ～発酵阻害要因、YAN、NTU、新フェノレ対策～」

ワイン醸造で重要な発酵前低温マセレーションやワイン発酵に必要な窒素分の YAN、果汁の濁りとアロマの関係性、清浄化の方法など醸造に欠かすことのできない話であった。最近の話題として、カビ由来キトサンにより獣臭のする酵母のブレタノマイセスをコントロールする新しい方法を述べられていた。この方法が実用化することでより香りの優れたワイン醸造が行える可能性があることを初めて知った。

第3報告 長谷祐(日本学術振興会特別研究員、京都大学大学院)

「南仏ラングドック・ルシヨンのワイン戦略」

フランスではワインの消費が減少傾向にある一方で、消費者はワインに対して高品質志向になりつつある。今回の報告では独立ワイナリーの増加や醸造組合再編の動きをワイナリー調査に沿って話された。独立ワイナリーでは輸出用ワイン生産が増加し、醸造組合では AOC ワインを活用して地域アピールを行い、独自の販売拡大を進めている。ラングドック・ルシヨンのワインは日常的に飲まれる安いワインが多く、最近では高品質なワインにシフトし、買い取りが増加している中国への輸出が増加しているようだ。消費者の志向に合わせた高品質なワインや輸出用などの販売目的に合わせたワイン戦略が近年では重要になってきていると思った。