

【学会情報】

2019年第70回 ASEV National Conference 参加報告 (Enology)

井上 絵梨

山梨大学ワイン科学研究センター 〒400-0005 甲府市北新1-13-1

Reports on 70th ASEV National Conference (Enology)

Eri INOUE

The Institute of Enology and Viticulture, University of Yamanashi, 1-13-1 Kitashin, Kofu 400-0005, Japan.

第70回 ASEV National Conference は、2019年6月17日から20日にかけて、カリフォルニア州ナパ・バレーの Napa Valley Marriott Hotel にて開催された。

一般参加者の実質初日にあたる6月18日に、Oak Symposium (オークについてのシンポジウム) に参加した。早朝にナパ市内の樽会社(工場)にて、樽を形作るパーツの組み立てや、火入れ、樽の蓋の作成などを見学させてもらった。樽の作成行程は予想以上に人手の必要な手作業が多いのが印象的であった。

その後の午前中から夕方まで、オークに関するテーマで6題の発表があった。次にその概要を記す。

1. Oak Quality Considerations and Options for American Oak Barrels ; 樽に使用される木材の品質について、木目の違いによって樽の特徴が変化すること、樹齢120年のオークはワインに最適であることな



図1 会場となった Napa Valley Marriott Hotel



図2 樽工場見学 (火入れ)



図3 樽工場見学 (蓋の作成)



図4 Oak Symposiumでのテイasting

ど. 2. Impact of Variability in the Toasting Process on Composition of Oak Barrels ; トーストの温度によって生成される揮発性化合物量に変化があることや, トーストを行わなかった樽に含まれる揮発性化合物の量が少ないことなど. 3. Barrel Chemistry and Its Effect on Wine and Spirit Composition; Lignin, Cellulose, and Sugars ; 樽中に含まれるセルロースは貯酒中に抽出され, 特に新樽で顕著である. 火入れによって, リグニンが酸化されることや, アルデヒド類が増加することなど. 4. How Oak Barrels Can Influence the Taste of Wine; Current Knowledge and Recent Acquisitions ; オークに含まれるポリフェノールの一種であるリオネシノールは苦味を呈し, 樽熟成においてワインの苦味を増強するが, 火入れによって影響は受けない. また, リオネシノールは強い抗酸化活性を持つことから健康維持機能が着目されてることなど. 5. Tank or Barrel? The impact of Fermentation and Aging Red Wine in Stainless Steel Tanks and Oak Barrels ; この演題では, 実際に四種類の異なるワインをテイastingし, 発酵と貯酒に用いる容器がステンレススチールかオーク樽かによって, 味わいや香りにどのような特徴がでるのかを勉強した. 6. Recent Advances in Barrel and Oxygen ; オーク樽での貯酒において, 酸素透過率がオーク木片の性状により異なること, 濡れた状態よりも乾燥状態の樽で上昇することを示した上で, 酸素透過率の異なる樽を作成し, 樽によって最大二倍の酸素透過率の差が生じることを示した.

続く6月19日午前の部はEnologyとViticultureの分野に分かれて各5題ずつ口頭発表が行われた. 午前のEnologyのセッションではポリフェノール(アントシアニンやタンニン)の抽出に関する発表が



図5 Napa Valley Regional Wine Reception

多かった. その後, Monica Cooper博士による2019 ASEV Extension Distinction Award Presentationの講演(演題: サポート強化のための効果的な拡張ネットワークの構築)や, Susan Ebeler博士による2019 Honorary Research Lecturerの講演(演題: ブドウとワインの香りについての展望: 過去, 現在そして未来へ)などが行われた. 午後はSusan Bastian博士によるKeynote Presentationを挟み, Enologyでは酸化とエイジングに関する3題の口頭発表が行われた. 夕方からは, 一部のポスター発表者(学生)によるショートプレゼンテーション, Student Flash Talksを拝聴した. 約15名の学生が3分という短い制限時間内で自身の研究内容を発表した. 夜は, ポスター発表と並行してNapa Valley Regional Wine Receptionが開催された. 筆者自身もポスター発表を行い, 様々な研究者や学生の方から質問やアドバイスをいただくことができ, 今後の研究活動へのモチベーションが高まる良い機会であった.

20日は, 前日同様EnologyとViticultureの分野に分かれての口頭発表が行われた. また, Sara Spayd博士による2019 ASEV Merit Award Presentationの講演の他, 論文賞の受賞講演などが行われた.

第70回ASEV National Conferenceでは最新の研究報告を聞くことができ, とても勉強になった. 今回の貴重な経験を今後の研究活動に生かし, 精進していきたい.