

令和5年3月7日

各報道機関 御中

国立大学法人山梨大学

3種類の新作「山梨大学ワイン」が誕生！！

3/10 岩崎醸造株式会社から発売！

この度、山梨大学ワイン科学研究センターの研究成果・技術が注ぎこまれた 3種類の新作「山梨大学ワイン」を岩崎醸造株式会社から発売することとなりました。

新作ワインは、「メルロ樽熟成（赤ワイン・フルボディ）」「甲州かもし（オレンジワイン・辛口）」「甲州クリオエクストラクション（白ワイン・極甘口）」の3種類で、令和5年3月10日（金）から販売開始となります。

商品の詳細説明については、別添資料のとおりです。貴報道枠でのご紹介をよろしくお願いいたします。

【ワインについての問い合わせ先】

山梨大学ワイン科学研究センター

TEL : 055-220-8394

E-mail: suzukis@yamanashi.ac.jp

【広報についての問い合わせ先】

山梨大学企画部広報企画課

TEL : 055-220-8005, 8006

E-mail: koho@yamanashi.ac.jp

【ホンジョー・ラボ メルロ樽熟成】(赤ワイン・フルボディ/720mL)

充実した果実味とビロードのようなタンニンが魅力

【商品説明】

勝沼の自社畑で栽培したメルロをパンチダウン、ポンピングオーバーしながら醸し発酵。発酵終了後は、優しく絞り、1年間小樽で熟成させています。勝沼のテロワールを活かした上品な味わいとなっています。

【利用している山梨大学発の研究成果・技術】

ICTを活用した土壌センシング技術により、土壌水分が多いとヴェレゾーン期が遅れ、果皮アントシアニンの蓄積量が減少する傾向があることが見出されました。本ワインは、この研究成果をメルロの栽培管理に活かし、良質なブドウからワインを作り上げています。



【ホンジョー・ラボ 甲州かもし】(オレンジワイン・辛口/720mL)

甲州特有の風味と柔らかい渋みや酸味のハーモニーが楽しめる
オレンジワイン

【商品説明】

自社畑の甲州を収穫後、3日間の醸し発酵を行い、果皮由来の成分を抽出しました。和柑橘、丁子、煎茶の香り。緻密な酸味と心地よい渋みを感じられます。

【利用している山梨大学発の研究成果・技術】

特徴的なピンク色の果実を持つ「甲州」は、ゲノム解析により欧州ブドウ品種とは機能が異なる遺伝子がいくつか発見されました。本ワインは、この研究成果を基に甲州特有の味わいを求めて醸造されました。



【ホンジョー・ラボ 甲州クリオエクストラクション】(白ワイン・極甘口/360mL)

豊かな風味とクセのない甘みが特徴のスイートワイン

【商品説明】

適熟させた甲州を収穫。圧搾した果汁を氷結させた後に、ステンレスタンクにて低温で発酵を行い、香りを引き出しました。瓶熟成によって、程よく熟成感も表れています。

【利用している山梨大学発の研究成果・技術】

「甲州」の香り生合成調節機構に関する研究により、甲州は開花後 16~18 週ごろに 3-メルカプトヘキサノール（パッションフルーツ様の香り）前駆体の蓄積量が最大になることが分かりました。本ワインは、この研究成果を基に収穫時期を適正化したブドウを用いて醸造を行いました。

