



祐介の目

大田ゆうすけ
(福山市議会議員)

No.62

毎月1日号に掲載

ス↓熟成↓清澄↓瓶詰とい
う工程があり、特に発酵を
最適化する要因と対策が重
要と感じた。そのためにP
H、総酸量、窒素量、亜硫酸
濃度等を計測し、その数値
を基に過不足分を加減する
作業は、ぶどうの糖分がア

ワイン作りの科学

10月初旬、山梨・勝沼の東夢
ワイナリーに研修に行ってきた。
東夢は東京電力を退職した
団塊世代の仲間たちが第二の
人生を謳歌するために設立し
たワイナリーであり、勝沼では
中堅どころといった感じだ。は
るばる東夢まで行った理由は、
研修受け入れ可能なワイナリー
が少ない事と、東夢の持つユ
ニークさ所以だろう。

私の「ぶくやまワイン特区」
を活用した山野峡ワインの醸
造はまだまだ駆け出しだ。研修
と言っても実際は丁稚として
働きながら教えてもらうわけ
だ。さすがに東電OBが作った
ワイナリーだけあって機能的
で、作業効率を追求した工夫が
随所に見られた。ワイン醸造は
とにかく水を使う水商売で、朝
から晩までタンク等の機器を
洗う合間に一通りの工程を体
験する事ができた。

すなわち収穫↓除梗破碎↓
酵母添加↓発酵↓搾汁・プレ

ルコールに変化する過程を最
適化するという意味で化学だ。

それ以前にぶどう栽培は生
物学だ。土壌の選択から始ま
り、気候風土に適したワイン専
用品種を植え、糖度が20度を超
えるぶどうを栽培する。生食用
ぶどうの糖度は16〜17度であ
り、そのままだと80%程度のア
ルコール度にしかならない。糖
度が不足するぶどうに対して
は発酵過程において砂糖を加
え、人工的に糖度を上げている。

さらに酸化防止剤である亜
硫酸を加えて発酵を停止させ
るが、最近では亜硫酸無添加を売
りにしているワインもある。私
の最初のワインは無添加だが、
亜硫酸を添加する知識が無か
っただけで今思うと恐ろしい。
結論としてワイン作りは化学
と生物学の融合、自然科学と言
えるだろう。こうして国産ワイ
ンは進化・発展を続け、今では
国際的な評価も高まっている。
今年の山野峡ワインは11月末
に完成するので期待していた
きたい。