

中央葡萄酒 株式会社



果実酒類・リキュール類の醸造販売、清涼飲料の製造販売、洋酒の輸入販売

- 代表者名 代表取締役 三澤 茂計
- 設立年月日 1953年(昭和28年)3月24日
- 所在地 〒409-1315
山梨県甲州市勝沼町等々力173
- TEL 0553-44-1230
- FAX 0553-44-0924
- E-Mail info@grace-wine.com
- URL http://www.grace-wine.com/
- 業 種 飲料製造業
- 資本金額 2,000万円 ■ 従業員数 23人

インタビュー



工場長
(農学博士・ワイン科学士)
仲野 廣美

テーマ

甲州ワインの溶存酸素量の制御による香味の向上と長期安定化

最新型充填装置を用いて溶存酸素量を制御することにより、甲州ワインの特徴である繊細なフレーバー(香り・味)の向上を図り、今後の輸出拡大を実現する。



導入された最新充填装置

甲州ワインは、健康志向、和食ブームの後押しにより、国内外のワイン市場で広く親しまれつつある。海外の品種と比べ、エレガントや繊細といった品質面への評価に加えて、日本固有のブドウから造られたワインであるというアイデンティティも尊重されている。これからさらに世界と比肩出来るワインを造るために、甲州というアイデンティティ、高品質化および効率化と、飲食物への信頼が必要不可欠である。

さて高品質化のためには原料ブドウが最適品質特性であることが求められる。ワイン用に要求されるブドウ糖度は20度以上だが、山梨県内の農家より買い付ける平均的な品質の原料ブドウの平均糖度は15～16度である。この原料を活かしエレガント、繊細さなどを引き出すためには製造工程のすべてを通じ最善の品質管理を施す必要がある。

さらにワインの品質劣化の原因には、過度な酸化、温度の変化、微生物汚染、酒石結晶の析出、タンパク質等の二次混濁などの要因がある。今回

の取り組みでは、まず過度な酸化劣化を最少にすることが重要となる。

また、ワイン中の溶存酸素量はボトル栓の種類によっても影響を受ける。ボトル栓には天然コルク、圧搾コルク、スティルバンと様々あるが、コスト面から当社の中価格帯ワインには比較的安価な圧搾コルクを用いていたが、圧搾コルクはワインの保存性に関して若干不安定な傾向が認められている(微量の酸素を透過するため、ボトリングから1年経過後のワイン中の亜硫酸濃度が、圧搾コルクはスティルバンよりも若干低くなる)。そこで、スティルバンを採用している。

最新型充填装置には、ビン内の空気を強制脱気・不活性ガス(窒素N₂)を注入する装置が付加されており、充填ノズルからワインが注がれる代わりにビン内の不活性ガスがフィルターボウル空間部と入れ替わるため、ワインは常に酸素から遮断される。

「充填装置の導入」により高レベルの醸造技術と、甲州ワインの特徴であるフレッシュな香りや味わいをさらに活かすことが出来る。



風景 充填装置によるボトリング

「来年つくるワインが一番いいワイン」これがグレイスワインの挑戦です



納入された庄搾前の甲州ぶどう

甲州ワインは、グリーンがかった淡いレモンイエローの色調、青リンゴや貝殻をイメージするミネラル香や、滑らかな口当たり、澁刺とした爽やかな酸味が特徴である。この特性は「食」との相性が良く、和食ブームも牽引の一つとして新たなワインブームとなってきている。

創業から95年。「ワインの香りや味わいは、ブ

ドウが決定づける」と確信して、創業以来ブドウ栽培に力を注ぎ、欧州系ブドウの垣根式栽培を手がけ、そして甲州種垣根式栽培も本格的と言える面積と収量になってきた。畑から、醸造の全ての過程で、出来るだけナチュラルなワイン造りを信条として、ブドウをそこなわず自然のバランスを余すところなく引き出すことに努めている。

この信条のもと、海外のワインと比肩する品質を目標とし、系列の(有)三澤農場は2015年度の日本ブドウ・ワイン学会で技術賞を受賞している。また2013年、世界で最も信頼のおけるワインコンクール(デキャンターアワード)で日本のワイナリーでは初めての金賞を受賞し、同コンクール主催者の雑誌において「2016年の最も感動したワイン」ベスト50の中に、世界のワインと並んで日本のワインとして初めて選出されている。



スティルバン(ワイン専用スクリーキャップ)



スティルバンで栓をしたボトル

国内市場、そして海外市場にも「ニッポンのグレイスワイン」として認められるために



グレイスワイン本社外観

国内で販売されている中価格帯ワイン(1,000～3,000円未満/本)は、フランス、イタリア、スペインなどのワイン伝統国や、最新技術を取り入れたチリ、オーストラリアなどの良質な輸入ワインと競合している。TPP導入後の市場を想定すると、中価格帯輸入ワインとの競合はさらに加速していくと予想される。また充填装置導入には消費者からの飲食物に対する信頼に取り組むという新たな狙いがある。もともとアルコールを含有するワインでは、他の食品に比べて食品の安全性に関する意識が低い傾向にある。今後、消費者への安心・

安全を保証するために、ワインも「食」とともに品質管理、品質保証、そしてトレーサビリティなどが重要な課題となってくる。そのためにも、今回の高品質化が製造工程の衛生面への取組も強化している。

甲州ワインは国内外のワイン市場で広く親しまれつつある。海外の品種と比べ、エレガントや繊細といった品質面への評価に加えて、日本固有のブドウから造られたワインであるというアイデンティティも尊重されている。ただし国内市場の内訳を見ると約70%が輸入ワインで占められている現状がある。「ニッポンのグレイスワイン」として認められるために、挑戦を日々続けている。



甲州ワインボトル