

甲州ぶどうの中にある “ 特有な香り ” を発見!

主催:メルシャン株式会社 2004年11月29日 於:メルシャン本社 リポート:青木富美子



仏ボルドー大学の富永敬俊博士とメルシャン株式会社(以下「メルシャン」)が共同で進めてきた研究結果が発表された。従来から凡庸な香味のイメージが強かった甲州種にアロマブレカーサーと呼ばれる「潜在的な香り物質」が含まれていた、という報告である。

メルシャン甲州プロジェクト

メルシャンは2001年から甲州種の新たな可能性を探るため、『甲州プロジェクト』を始動。甲州ぶどうの潜在力に着目した開発を始めた。第1弾として「味わい」を追求。製品化したのが2002年発売の『シャトー・メルシャン 甲州グッド・グッド』である。これは、従来、



シャトー・メルシャン
甲州きいろ香2004 5000本限定
希望小売価格2300円(税別)

マイナスイメージで捉えられていた甲州ぶどうの「薄紫を帯びた果皮の色」と「渋味」を、ポジティブに捉え、完成させたもので、醸造方法の異なる4つのキュヴェをブレンドすることにより、ぶどうの旨味を最大に引き出すことに成功した。(機関誌No.81・22頁参照)

第2弾は「香り」の追求

「香り」についての研究はボルドー第二大学ドゥニ・デュブルデュー研究室と共同で行われた。

来日中の共同研究者富永敬俊博士とメルシャン・プロジェクト・チームは、「甲州ぶどうの中に柑橘系の香りの素となる成分があることがわかった。これは、『3-メルカプトヘキサノール(3MH)』と呼ばれる硫黄化合物で、アロマブレカーサーと呼ばれる“潜在的な香りの素”は、気象状況などでも含有量が変化し、『VL3』酵母を使うことで、その香り成分は最大になる」と報告。

メルシャンは5栽培区画で3MHの経時変化を測定・分析。この結果から、香りの成分が最大になる時期に甲州ぶどうを収穫し、香りが最大限に発現するように細心の注意を払って醸造を行い、できた原酒から、最もアロマテ

ックな甲州種の“特有な香り”を持つキュヴェを選択し、瓶詰。新しいタイプの甲州ワインをつくることに成功した。3月1日にデビューするワインがプロジェクト第2弾の『シャトー・メルシャン 甲州きいろ香』である。

富永博士は「甲州にはまだまだ未知の香りが含まれているはずであり、この香りをベースにして、固有品種甲州ぶどうならではの香りを持つワインを確立させたい」と語った。

「きいろ香」のネーミングは?

「きいろ香」は、富永敬俊博士がボルドー大学の研究室で見つけ、可愛がっていた愛鳥名に由来している。その鳥は、メーテルリンクの『青い鳥』のモデルになった『メザンジュ・ブルー(シジュウカラの仲間)』で、羽の色が黄色だったことから「きいろ」と名付けたと言う。飼いはじめの頃は丁度ソーヴィニヨン・ブランの研究で苦しんでいた最中であり、きいろは富永博士を大いに癒した。わずか1年目で予期せぬ別れが訪れるが、メルシャンは、今回、甲州ワインの香り研究の経緯と博士に対する敬意から、2004年最高のキュヴェに「きいろ香」と名付け、製品名にした。