

山梨県立農林高等学校 製造

17ans 甲州 2022



製造者 令和3年度入学生（計30名）

タイプ 白/辛口 GI Yamanashi取得

ブドウ栽培

品種 : 甲州100%

産地 : 甲州市勝沼町藤井

収穫日 : 2022年9月17日

糖度 : 14.2° Brix

酸度 : 0.82g/100ml

ワイン醸造

搾汁率 : 58%

発酵 : ステンレスタンク使用・約16度で2週間

熟成 : ステンレスタンクで4カ月のシュールリー熟成

製成日 : 2022年10月12日

瓶詰日 : 2023年2月17日

生産本数 : 375ml×433本

安定化処理 : ろ過2μ

酵母 : CX9

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
12.3	0.992	2.26	8.2	3.04		0.6	81

コメント

年を重ねるごとに“17ans”はますます洗練されていきます。“甲州2022”は本格的な味わいの辛口白ワインです。原料ブドウについては昨年度より収穫時期を10日ほど遅くしたため、適度な酸味を持った厚みのある味わいとなりました。ワインに含まれる成分等を分析した上で、ろ過などの安定化処理は必要最低限に留めています。これによって原酒が持つ魅力をそぎ落とすことなくボトルに詰めることができました。ワイン製造実習の様子は山梨公式YouTubeチャンネルでも公開されており、取材に訪れたお笑い芸人ダンビラムーチョ様はワインの味わいを絶賛していました。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

山梨県立農林高等学校 製造

17ans マスカット・ベリーA 2022



製造者 令和3年度入学生（計30名）

タイプ 白/辛口 GI Yamanashi取得

ブドウ栽培

品種 : マスカット・ベリーA

産地 : 韮崎市上ノ山

収穫日 : 2022年9月26日

糖度 : 16.9° Brix

酸度 : 0.6g/100ml

ワイン醸造

搾汁率 : 73%、セニエ30%

発酵 : 約30℃で9日間のかもし発酵（除梗なし）

熟成 : 80%オーク樽・20%タンクで8カ月間

製成日 : 2022年11月8日

瓶詰日 : 2023年6月16日

生産本数 : 375ml×380本

安定化処理 : ろ過5μ

酵母 : FX10

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
11.0	0.996	2.94	5.6	3.97		0.84	110

コメント

この年は、良質なマスカット・ベリーAの産地として知られる韮崎市上ノ山地区で取れた原料でワインを仕込みました。このブドウを提供して下さった農家の方は農林高校の卒業生です。本校のワイン造りが多くの方の支えによって実現していることを改めて実感する機会となりました。9月下旬までブドウの収穫を引っ張ったため、この品種の特徴香であるフラネオール（イチゴキャンディーのような甘い香り）がワイン中に十分に表れています。分かりやすい力強さや濃い色調のあるワインではありませんが、優れたバランスの飲み飽きないスタイルです。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

山梨県立農林高等学校 製造

17ans ロゼ 2022



製造者 令和3年度入学生（計30名）

タイプ 白/辛口 GI Yamanashi取得

ブドウ栽培

品種 : マスカット・ベリーA87%/甲州13%

産地 : 韮崎市上ノ山/甲州市勝沼町藤井

収穫日 : 2022年9月26日/9月17日

糖度 : 16.9° Brix / 14.2° Brix

酸度 : 0.6g/100ml / 0.82g/100ml

ワイン醸造

搾汁率 : MBA:セニエ果汁、甲州:プレス区分を使用

発酵 : 1年使用樽で約16度・2週間

熟成 : 樽で1か月間(シュールリー)・タンクで1か月間

製成日 : 2022年10月12日

瓶詰日 : 2022年12月9日

生産本数 : 375ml×278本

安定化処理 : ベントナイト200ppm、冷却処理
ろ過2μ

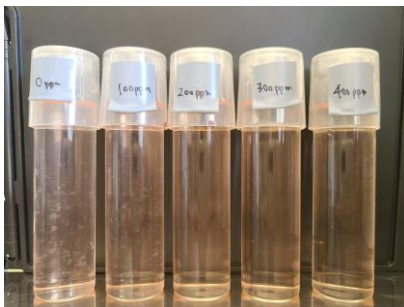
酵母 : CX9

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
10.5	0.995	2.54	6.3	3.44		0.6	148

コメント

セニエ法で得たマスカットベリーAの果汁を木樽の中でアルコール発酵させて、発酵終盤に甲州のプレス果汁を加えて後発酵・熟成させました。木樽内で発酵と熟成をおこなう、いわゆるフランス・ブルゴーニュ地方の白ワインの仕込み方です。製品化までの期間が短かったためいくつかの安定化処理をおこないましたが、製成から瓶詰までのポンプ使用回数は必要最低限の3回に留めることができました。アルコール度数は10.5%と低めですが、物足りなさはいっさい感じることのない、上質なロゼワインに仕上がりました。このワインは甲斐市さくら祭りに合わせてリリースされました。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

山梨県立農林高等学校 製造

17ans シャルドネ 2022



製造者 令和3年度入学生（計30名）

タイプ 白/辛口 GI Yamanashi取得

ブドウ栽培

品種 : シャルドネ100%

産地 : 北杜市明野町

収穫日 : 2022年9月14日 午前

糖度 : 19.1° Brix

酸度 : 0.86g/100ml

ワイン醸造

搾汁率 : 56%、全房圧搾

発酵 : フレンチオーク新樽で約2週間

熟成 : ステンレスタンクで4カ月のシュールリー熟成

製成日 : 2022年11月8日

瓶詰日 : 2023年2月15日

生産本数 : 375ml×247本

安定化处理 : ろ過2μ

酵母 : CX9

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
12.5	0.993	2.56	5.6	3.61		0.48	88

コメント

シャルドネは世界中で栽培されている有名な白ワイン品種です。原料ブドウは県内の優良ワイナリー様から購入しました。酸味を保った状態のブドウを得るために栽培責任者と連絡を重ね、9月14日の収穫・引き取りとなりました。上質な白ワインの製造方法とされる樽発酵をおこないました。そのまま樽で熟成すると木の香りが付きすぎてしまうため、オリゴステンレスタンクに移動して4カ月のシュールリー熟成をおこないました。毎日の学習の積み重ねの成果としてこのワインを造り上げることができました。よって本年のラベルには机上にある教科書と筆記用具が描かれています。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。

山梨県立農林高等学校 製造

17ans マルスラン 2022



製造者 令和3年度入学生（計30名）

タイプ 白/辛口

ブドウ栽培

品種 : マルスラン100%

産地 : 北杜市明野町

収穫日 : 2022年9月27日

糖度 : 19.6° Brix

酸度 : (g/100ml)

ワイン醸造

搾汁率 : 61%

発酵 : 約30度で11日間のかもし発酵、新樽MLF

熟成 : 1年使用樽で7カ月間、タンクで1か月間

製成日 : 2022年11月8日

瓶詰日 : 2023年6月1日

生産本数 : 375ml×260本

安定化処理 : ろ過5μ

酵母 : FX10

ワインの分析値

アルコール分 (%)	比重	エキス分	総酸 (g/100ml)	pH	残糖 (g/l)	揮発酸 (g/l)	総亜硫酸 (ppm)
11.2	0.996	3.01	0.63	3.73		0.84	130

コメント

マルスランとは、カベルネソーヴィニオンとグルナッシュを交配して生まれた赤ワイン用品種です。マルスランのみで仕込まれたワインは希少ですが、暑さに強いとされており山梨県で栽培面積が増えています。半年間の樽熟成を経て瓶詰めされました。同じ産地で収穫されたカベルネソーヴィニオンに似たスタイルのミディアムボディの辛口赤ワインとなりました。2023年10月には甲府市にあるレストラン「KAZAN」様でワインメーカーズディナーを開催しました。高校生主催によるワイン会は、恐らく世界初ではないでしょうか。農林高校での画期的な学習活動はこれからも続きます。



山梨県立農林高等学校 山梨県甲斐市西八幡4533 tel 055(276)2611

*20歳以下の者の飲酒は法律により禁止されています。