

カリキュラム区分	高品質ワイン製造	新ブランド化	国際競争力強化
授 業 科 目 名	ワイン醸造学		
担 当 教 員 名	柳田 藤寿（山梨大学教授） 岸本 宗和（山梨大学准教授） 乙黒 美彩（山梨大学助教） 松本 信彦（マンズワイン（株））		
開 講 学 期	前期・後期の別	授 業 時 間 数	20時間
授 業 の 目 的	これまでに修得したワイン醸造方法やワイン微生物に関する基礎知識をもとに、原料ブドウのもつ特徴を最大限に引き出したワイン醸造法を修得する。		
授 業 の 概 要	本講義では、醸造方法やワイン微生物に関する最新の知識を科学的な視点で学び、理解を深める。ワイン醸造技術については国外で導入されているマイクロオキシジェネーションなどの最新の醸造技術を解説する。ワイン醸造に関わる微生物については分類学的特徴及び生理機能、アルコール・マロラクティック発酵などの発酵特性などを学ぶ。ワイン醸造における汚染微生物の特徴とその影響についても解説する。		
授 業 の 到 達 目 標	ワインの醸造方法とワイン醸造に関わる微生物についての知識を修得し、ワイン醸造現場で応用できる力を養う。		
授 業 の 方 法	数名の教員によるオムニバス形式		
講 義 内 容	<u>第1回：ワインの醸造方法と種類（松本・実務家1時間）</u> <u>第2回：ワインの製造工程（松本・実務家1時間）</u> <u>第3回：ワインの品質管理（松本・実務家1時間）</u> 第4回：ワイン醸造に関する諸規制 第5回：ワイン醸造に関する微生物 第6回：乳酸菌とマロラクティック発酵 第7回：特殊なワイン醸造方法 第8回：ワイン酵母の生理学的性質 第9回：ワイン酵母の分類学的特徴 第10回：ワイン酵母の醸造学的性質 第11回：ワイン酵母の選抜、ワイン酵母スターターの利用技術 第12回：ワイン酵母の育種 第13回：ワインの微生物汚染 第14回：ワインの微生物管理 第15回：総括／評価／まとめ <u>第16回：グループディスカッション（第20回まで双方向計5時間）</u>		
成績評価の方法評価基準	発表内容（30%）：テーマを決めて発表会を行い、基礎理論を理解しているか、事例解析を有効に活用しているかで評価する。 小テスト／レポート（70%）：レポートを課し、理解度を評価する。		
教 科 書	各教員が都度、用意する。		

参考図書	各教員が都度、用意する。
そ の 他	[必要知識・準備] 化学や生物学などの基礎知識と微生物に関する基礎的知識を要する。