

# 自然酵母と培養酵母

ワインに含まれる揮発性化合物は約 1000 種類といわれ、そのうち少なくとも 400 種類が酵母によって生み出されています。発酵が進んだワインの豊かな香りと風味は酵母によるものです。発酵のために必要な酵母は、自然界に存在する天然酵母（野生酵母、自生酵母などと呼ばれます）と、天然酵母から培養した”培養酵母”をマスト（果醪、もろみ）に添加する方法があります。培養酵母は 1960 年以降、さまざまな種類の培養株が手に入るようになりました。伝統国では天然酵母を使用している醸造家が多く、新興国においては培養酵母を使用する醸造家が多い傾向にあります。

## 天然酵母（野生酵母、自生酵母）

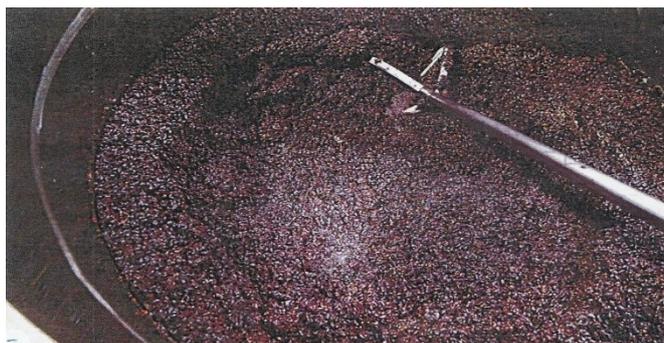
自然発酵の場合には 20~30 種類の酵母が関与していますが、アルコールに耐性をもつ主にサッカロ・ミセス・セレヴィシエ (*Saccharomyces cerevisiae*) が役目を果たします。天然酵母はゆっくりと低温で発酵が進行するため、酸化の影響を受けやすいリスクがありますが、天然酵母を使用する醸造家は、酵母が畑の土や樹皮、果皮に付着していることから酵母をテロワールの一部と考え、その年の特徴を表すものと捉えられています。

## 培養酵母

天然酵母を培養して造られた酵母にはサッカロ・ミセス・セレヴィシエ以外の酵母もあり、酵母の特徴をいかして必要な酵母を使い分けすることができます。天然酵母が予測不可能であるのに対して、培養酵母は発酵にかかる条件をコントロールし、品質を安定化することも可能となりますが、個性が失われるとされています。現在では遺伝子操作による酵母の改良の研究も進んでいます。

サッカロマイセス・セレヴィシエの学名 "*Saccharomyces cerevisiae* (Desm.) Meyen"

1838 年に Meyen によって命名されました。分類学的には、カビやきのこと同じ「菌類界」に属し、その中でも「子囊菌門・サッカロミセス亜門・サッカロミセス綱・サッカロミセス目・サッカロミセス科・サッカロミセス属」に分類される種になります。属名の「*Saccharomyces*」は「ギリシャ語の **σάκχαρον** (sakcharon) 起源のラテン語の **Saccharum** とギリシャ語の菌 **μύκης** (myces) の複合語です。



マスト Must