

新たに導入した欧州系醸造用ブドウ品種の 山梨県における生育及び果実特性

渡辺晃樹¹・○根本圭也²・太田佳宏²・三森真里子³

(1 山梨県農政部農業技術課・2 山梨県果樹試験場・3 山梨県農政部果樹・6次産業振興課)

【背景・ねらい】

近年、温暖化により白ワイン用品種では酸含量の急激な低下、赤ワイン用品種では着色不良などが大きな問題となっている。そこで、海外の温暖な地域で栽培されている欧州系の醸造用ブドウ6品種を導入し、本県における生育特性、果実特性及びワイン特性を検討する。今回は生育特性と果実特性に関して試験を実施した。特に白ワイン用品種では酸含量の推移、赤ワイン用品種ではアントシアニン含量に着目して、解析を行った。

【材料・方法】

山梨県果樹試験場の圃場（標高440m）で2020～2022年の3年間調査を行った。試験には垣根仕立て長梢剪定樹を各10樹供試し、樹齢は2020年時点で3年生であった。果房管理は行わず、収穫は酸含量7.5g/Lを目安に行った。生育特性として発芽日、満開日、ベレーゾン日、樹勢、果実特性として裂果の有無、果房重、糖度、総酸含量、総アントシアニン含量、収量を調査した。

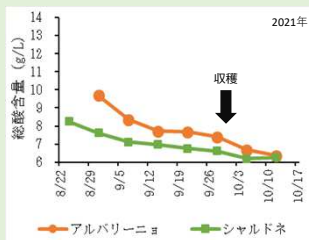
【成果の内容・特徴】

アルバリーニョ（白）

果房重は120 g程度。果粒重は1.3 gと小さい。収穫期の糖度は21° Brix程度と高く、酸含量の低下は「シャルドネ」より遅い。

品種名	発芽日	満開日	ベレーゾン日	樹勢	裂果	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	総酸含量 (g/L)	収量 (kg/10a)
アルバリーニョ	4/8	5/28	8/9	やや強	無	118	1.3	21.1	7.5	636
シャルドネ	4/9	5/26	7/30	やや強	無	127	2.2	19.1	7.1	1029

酸含量7.5g/Lを目安としてアルバリーニョは9/21、シャルドネは9/10に調査を実施（2020-2022）

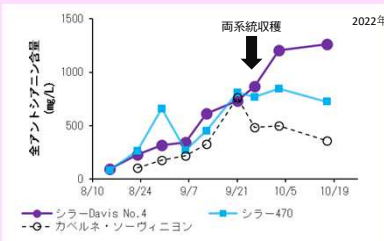


シラー（赤）

Davis No.4と470の2系統を供試した。果房重は400 g程度。いずれの系統も9月中旬に収穫となり糖度は18° Brix程度である。アントシアニン含量は「カベルネ・ソーヴィニヨン」と同程度である。

品種名 (系統番号)	発芽日	満開日	ベレーゾン日	樹勢	裂果	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	酸含量 (g/L)	アントシアニン含量 (mg/L)	収量 (kg/10a)
シラー(Davis No.4)	4/15	5/30	7/31	やや強	極少	364	2.1	17.9	6.7	717	1144
シラー(470)	4/14	5/31	8/1	やや強	無	431	2.2	17.5	6.9	761	1151
カベルネ・ソーヴィニヨン	4/24	6/2	8/12	中	無	144	1.8	19.4	7.2	718	1053

酸含量7.5g/Lを目安としてシラー(Davis No.4)、シラー(470)は9/13、カベルネ・ソーヴィニヨンは10/31に調査を実施（2020-2022）

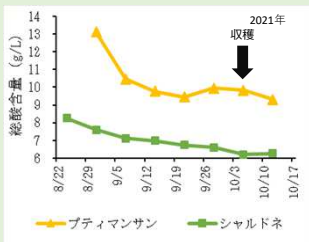


プティマンサン（白）

樹勢は中程度で「シャルドネ」よりやや弱い。果房重は170 g程度。収穫期の糖度は25° Brix程度と高く、酸含量は9 g/Lから低下しない。糖度の上昇が早く、9月中旬には22° Brixを超える。

品種名	発芽日	満開日	ベレーゾン日	樹勢	裂果	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	総酸含量 (g/L)	収量 (kg/10a)
プティマンサン	4/10	5/27	8/5	中	無	168	1.1	24.9	9.0	1022
シャルドネ	4/9	5/26	7/30	やや強	無	127	2.2	19.1	7.1	1029

酸含量7.5g/Lに達した時期または酸含量が低下しなくなった時期を目安としてプティマンサンは10/4、シャルドネは9/10に調査を実施（2020-2022）

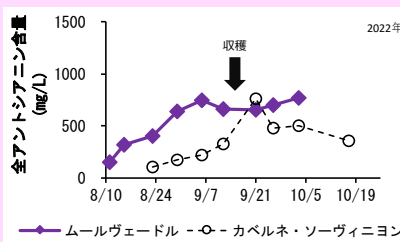


ムールヴェードル（赤）

密着果房となり、果房重は480 g程度と大きく、収量も多い。収穫期の糖度は「カベルネ・ソーヴィニヨン」より低く、アントシアニン含量も「カベルネ・ソーヴィニヨン」より少ない。

品種名	発芽日	満開日	ベレーゾン日	樹勢	裂果	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	酸含量 (g/L)	アントシアニン含量 (mg/L)	収量 (kg/10a)
ムールヴェードル	4/24	6/5	8/7	やや強	無	475	2.5	16.8	7.2	505	1783
カベルネ・ソーヴィニヨン	4/24	6/2	8/12	中	無	144	1.8	19.4	7.2	718	1053

酸含量7.5g/Lを目安としてムールヴェードルは9/5、カベルネ・ソーヴィニヨンは10/31に調査を実施（2020-2022）

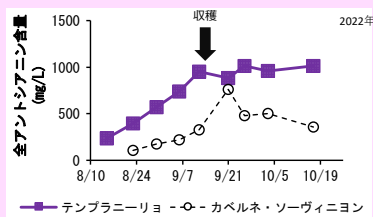


テンブラニーリョ（赤）

果房重は300 g程度。収穫期の糖度は19° Brix程度。アントシアニン含量は「カベルネ・ソーヴィニヨン」より多い。

品種名	発芽日	満開日	ベレーゾン日	樹勢	裂果	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	酸含量 (g/L)	アントシアニン含量 (mg/L)	収量 (kg/10a)
テンブラニーリョ	4/15	5/30	7/31	やや強	無	312	2.5	19.1	7.0	1057	765
カベルネ・ソーヴィニヨン	4/24	6/2	8/12	中	無	144	1.8	19.4	7.2	718	1053

酸含量7.5g/Lを目安としてテンブラニーリョは9/10、カベルネ・ソーヴィニヨンは10/31に調査を実施（2020-2022）

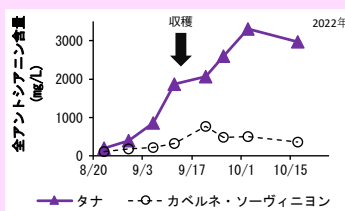


タナ（赤）

果房重は240 g程度で、果粒が小さい。収穫期の糖度は25° Brix程度と高く、酸含量は8 g/Lより低下しない。成熟初期から着色に優れる。糖度の上昇が早く、9月中旬には21° Brixを超える

品種名	調査日	発芽日	満開日	ベレーゾン日	樹勢	裂果	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	酸含量 (g/L)	アントシアニン含量 (mg/L)	収量 (kg/10a)
タナ	10/4	4/10	6/2	8/10	やや強	無	237	1.7	24.7	8.4	2787	1086
カベルネ・ソーヴィニヨン	10/3	4/24	6/2	8/12	中	無	144	1.8	19.4	7.2	718	1053

酸含量7.5g/Lに達した時期、または酸含量が低下しなくなった時期を目安としてタナは10/4、カベルネ・ソーヴィニヨンは10/31に調査を実施（2020-2022）



【期待される効果】

海外の温暖な地域で栽培されている欧州系の醸造用ブドウ品種について、本県における栽培特性および果実特性が明らかとなり、ワインメーカーや栽培者が品種を導入する際の参考資料となる。