

山梨県産主要醸造用ブドウの収穫時期が ワイン品質に及ぼす影響

小松正和・佐藤憲亮・木村英生・恩田匠（産業技術センター）

背景と目的 - 日本を代表するワイン産地として維持・発展

- 新規ワイナリーの急増 ⇒ ワイン産業の拡大 & 他産地の台頭 ⇒ 本県の国内生産シェアの低下が懸念
(全体の約3割：開業5年以内、特に長野県・北海道で急増) (日本ワイン生産量 (R5年)：山梨県 > 北海道 > 長野県)
- 気候変動 ⇒ ワイン品質への影響大 …… 本県は冷涼な産地（北海道、長野県）より甚大な負の影響を受ける可能性が高い
(猛暑日や熱帯夜の増加による、白ワインの酸味低下、赤ワインの着色不良などが懸念されている)

県産ワイン主要ブドウ品種の最近の収穫時期が、製成ワインの品質に及ぼす影響を検討し、
県産ワインの**特徴把握**ならびに**醸造方法の改良効果**を検証する。

内容と成果 - 品種ごと収穫時期別ワインの特徴把握

- 甲州とマスカット・ベリーAで、慣行期を中心に早期から遅期まで5期の収穫時期を設定し、同一圃場から各原料ブドウを収穫
- 品種ごと同一の醸造条件を設定し、白・赤ワインを製造し、果汁およびワインの成分分析、ならびにワインの官能評価を実施

① '甲州'の収穫時期 vs 果汁・ワイン品質

収穫時期 I～Vの収穫日と、果汁の分析値（圃場：甲州市勝沼地区）					
収穫時期	I	II	III	IV	V
収穫日	8/27	9/10	9/24	10/8	10/15
S/A比*	13	23	27	27	27
T/M比*	2.1	3.7	3.6	5.5	5.2
資化性窒素 (mg/L)	121	84	76	56	81

*S/A比：糖度(Brix)/酸度(g/100mL)、T/M比：酒石酸(g/L)/リンゴ酸(g/L)

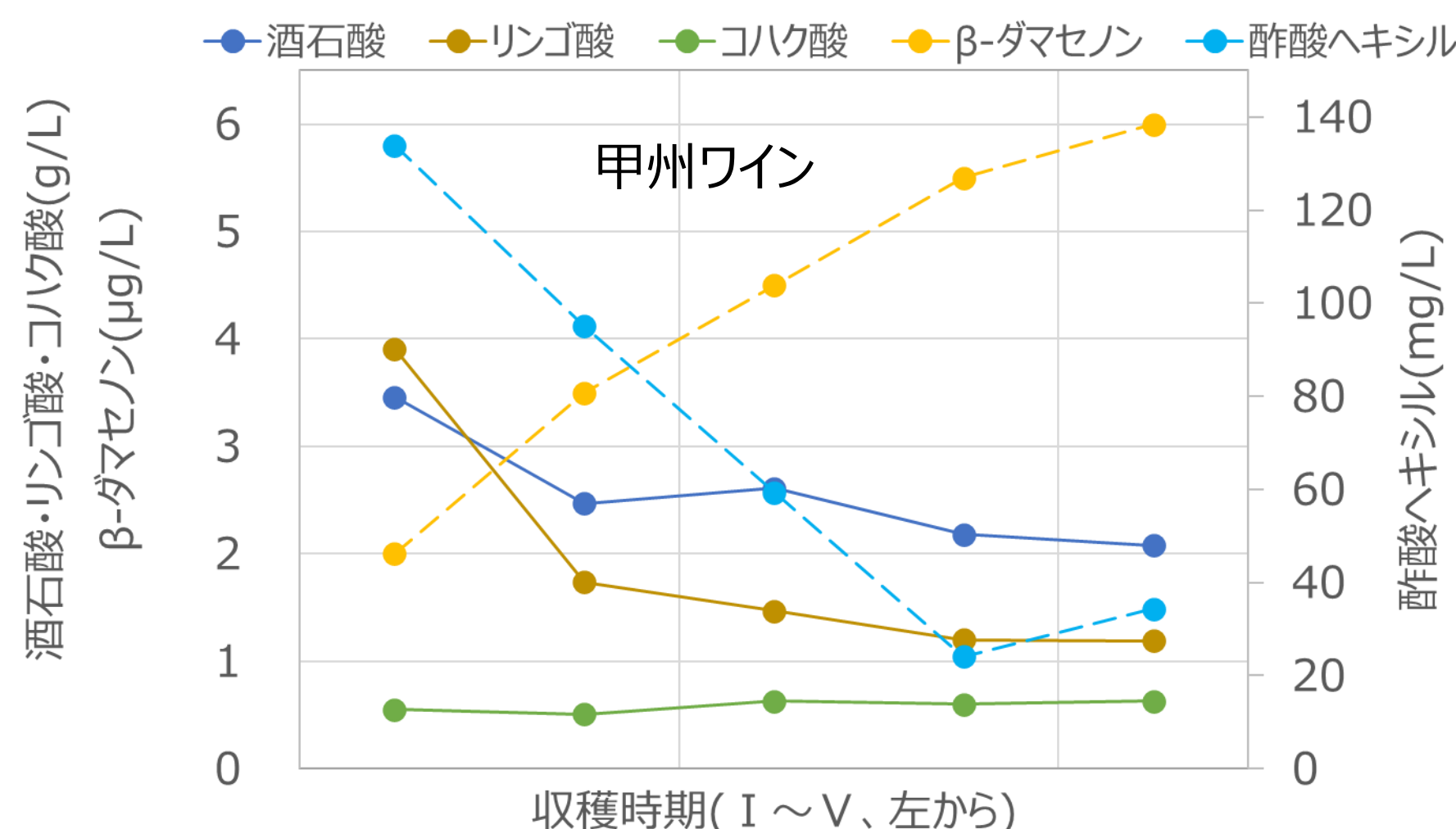
甲州



収穫期 I



収穫期 V



収穫時期 I～V 甲州ワインの分析値（左から、I、II、III、IV、V）					
総酸 (g/L)	10.7	6.3	5.8	5.7	5.6
pH	2.89	3.11	3.22	3.20	3.31
4VP+4VG*	1+1	5+4	6+7	14+14	19+27
2PE*(mg/L)	22	39	42	40	41

*4VP：4-ビニルフェノール、4VG：4-ビニルグアイアコール (µg/L)、2PE：フェネチルアルコール

- 収穫が遅くなるにつれて、S/A比、T/A比とも高くなる傾向がみられたが変化幅は縮小した（収穫時期Vの糖度15.3、総酸5.6g/L、pH3.37）。
- II期以降、健全な発酵のため窒素分を補填する必要性が認められた。
- ワインの香味成分や官能評価には、収穫時期を反映した特徴が確認された。
- R7年度は、年度比較、酸味に着目した醸造方法を検討する。

② 'MBA'の収穫時期 vs 果汁・ワイン品質

収穫時期 I～Vの収穫日と、果汁の分析値（圃場AとB：甲州市勝沼地区）					
収穫時期	I	II	III	IV	V
収穫日	A 8/28 B 8/28	9/10 9/10	9/17 9/18	9/24 9/25	収穫不可 10/2
S/A比*	A 20 B 23	27 30	32 34	37 38	— 40
T/M比*	A 1.4 B 1.4	1.6 1.8	1.9 2.2	2.0 2.4	— 2.6

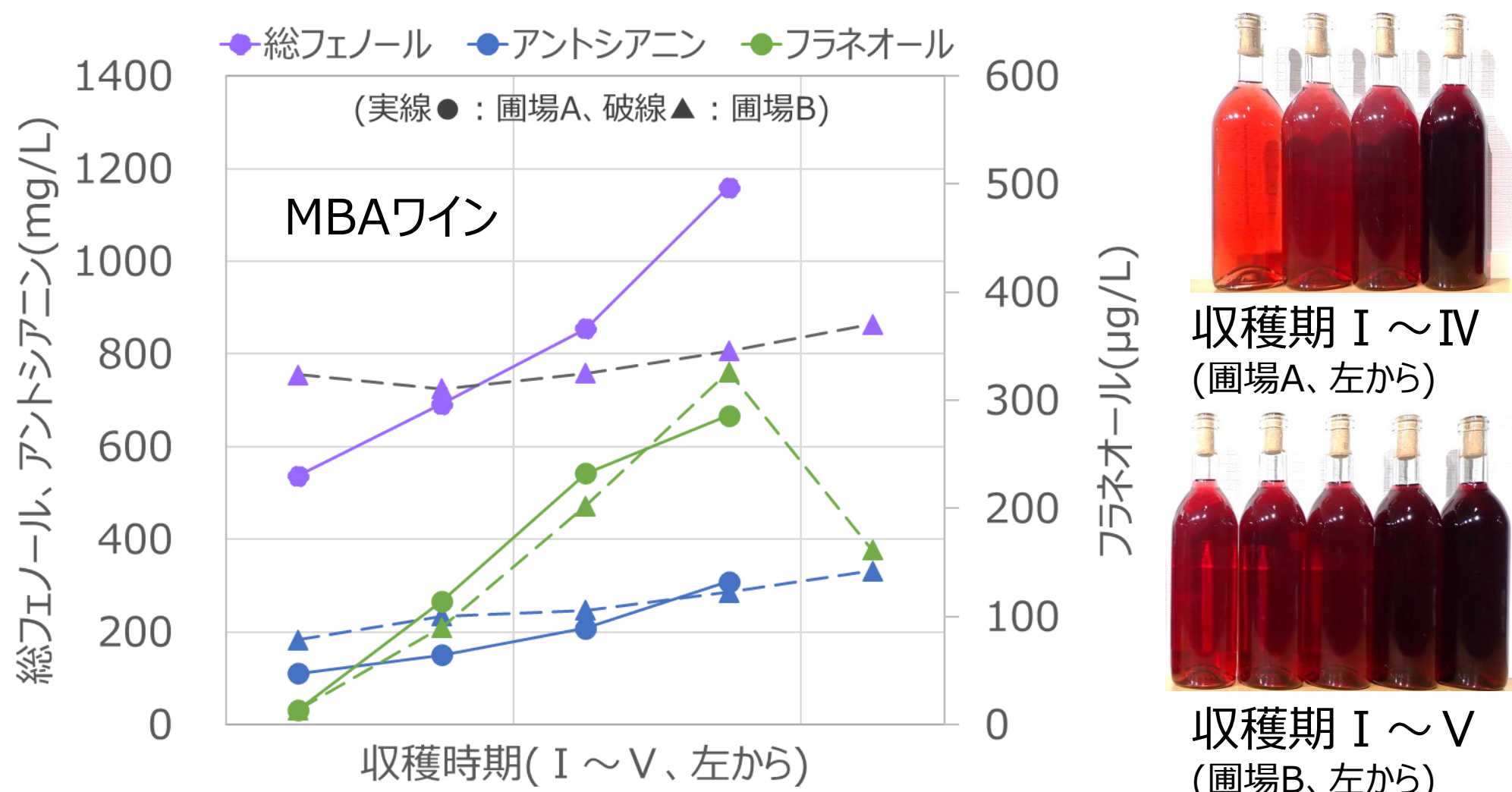
*S/A比：糖度(Brix)/酸度(g/100mL)、T/M比：酒石酸(g/L)/リンゴ酸(g/L)

マスカット・ベリーA
(MBA)

収穫期 I（圃場B）



収穫期 V（圃場B）



収穫時期 I～V MBAワインの分析値（左から、I、II、III、IV、V）					
総酸 (g/L)	A 6.2 B 5.8	5.4 5.3	5.1 5.1	5.1 4.9	— 5.2
pH	A 3.63 B 3.59	3.81 3.73	3.84 3.82	3.89 3.87	— 3.84
L*	A 81 B 70	76 64	68 65	49 57	— 48

- 収穫が遅くなるにつれて、S/A比、T/A比とも高くなる傾向がみられ、加えて腐敗果の割合が増加した（圃場BのV期の糖度19.0、総酸4.7g/L、pH3.62）。
- 遅収穫のワインほど、アントシアニン等のフェノール含量が高く、官能評価点も高かった。一方で、pHが高く、微生物汚染のリスクが懸念された。
- R7年度は、年度比較、色調およびpHに着目した醸造方法を検討する。

研究期間

令和6～7年度

経常研究テーマ

