山梨県のフラッグシップとなる欧州系醸造用品種の選抜
～ワイン特性の解明～

○山崎　覚[1]、新谷勝広[1]、小松正和[2]、向山佳代[1]、富田　晃[1]、佐藤明子[3]、廣瀬文彦[4]、根本圭也[3]、小林和司[5]
([1]果樹試験場、[2]産業技術センター、[3]峡東農務事務所、[4]富士・東部農務事務所、[5]元果樹試験場)

背景・目的

温暖化により・・・

赤ワイン用品種が抱える問題
着色不良からくる、
ワインの色の薄さ

白ワイン用品種が抱える問題
十分に糖度が上がる前に、
酸含量が低下

＜これまでの研究＞
・海外の温暖な地域で栽培されている欧州系品種を導入。
・2022年度に生育、果実特性を解明。

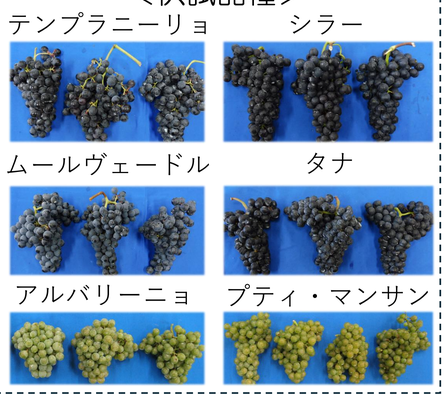
＜本研究＞
2023年～2025年にワイン特性を調査

試験方法

・県内２地点で垣根栽培
・赤ワイン用は４品種供試
・白ワイン用は２品種供試

山梨市江曽原（標高440m）
北杜市明野（標高710m）

＜供試品種＞



＜対照品種＞

結果１ー赤ワイン用品種の選抜　～安定して色の濃いワインとなる品種「タナ」～

テンプラニーリョ
～スペイン、ポルトガルの主要品種～

	山梨市江曽原	北杜市明野
吸光度530nm	2.85	2.76
総フェノール	2052.1	1335.1
官能評価	12.4	12.0
主なコメント	果実味 厚み	果実味 タンニン荒い

シラー(Davis No.4)
～フランス・ローヌ、オーストラリアの主要品種～

	山梨市江曽原	北杜市明野
吸光度530nm	1.63	2.02
総フェノール	1101.9	1014.9
官能評価	11.6	11
主なコメント	色薄い フラット	色薄い うまみ

カベルネ・ソーヴィニヨン（対照）
～フランス・ボルドーの主要品種～

	山梨市江曽原	北杜市明野
吸光度530nm	1.30	1.43
総フェノール	1073.8	1088.7
官能評価	10	11
主なコメント	平坦 色薄い	平坦 色薄い

ムールヴェードル
～南フランス、スペインの主要品種～

	山梨市江曽原	北杜市明野
吸光度530nm	1.44	1.83
総フェノール	1074.8	1163.5
官能評価	11.4	11.2
主なコメント	色調淡い やや薄い	果実味

タナ
～フランス南西地方、ウルグアイの主要品種～

	山梨市江曽原	北杜市明野
吸光度530nm	5.90	7.00
総フェノール	2258.1	2271.6
官能評価	13.3	13.2
主なコメント	色濃い タニック 黒系果実	色濃い フレッシュ タニック

プティ・ヴェルド(400)（対照）
～フランス・ボルドーの補助品種～

	山梨市江曽原	北杜市明野
吸光度530nm	5.18	4.73
総フェノール	2102.9	1784.7
官能評価	13.3	12.8
主なコメント	色濃い スパイシー	色濃い レーズン

結果２ー白ワイン用品種の選抜　～香りが特徴的な品種「アルバリーニョ」～

アルバリーニョ
～スペイン、ポルトガルの主要品種～

	山梨市江曽原	北杜市明野
総酸	5.4	6.8
アルコール分	12.9	12.1
官能評価	13.4	14.2
主なコメント	香り華やか マスカット	香りバランス 良い、レモン

プティ・マンサン
～フランス南西地方原産の品種～

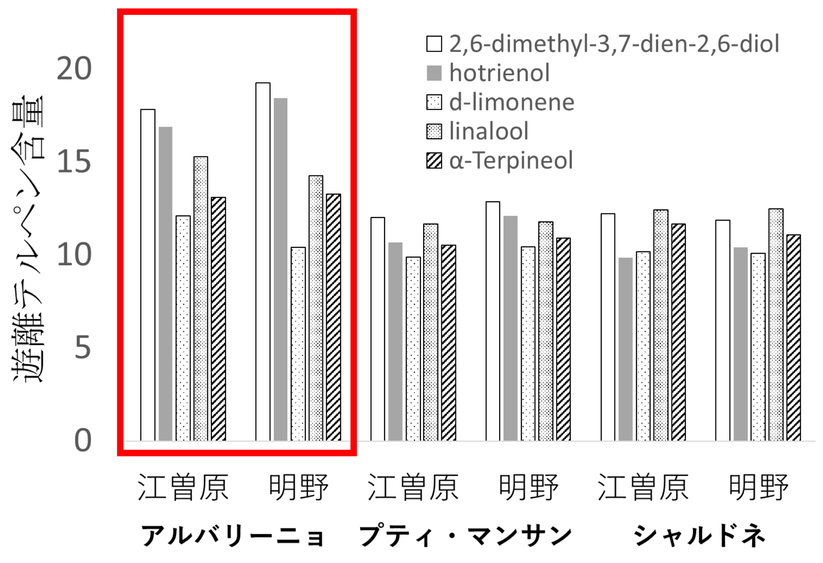
	山梨市江曽原	北杜市明野
総酸	8.0	9.7
アルコール分	12.2	12.6
官能評価	13.6	12.7
主なコメント	酸と甘みバランス良い、果実感	酸味、ハチミツのニュアンス

シャルドネ（対照）
～フランス・ブルゴーニュの主要品種～

	山梨市江曽原	北杜市明野
総酸	5.6	6.1
アルコール分	11.6	11.5
官能評価	12.9	13.0
主なコメント	味に厚みあり	酸しっかり 香り少なめ

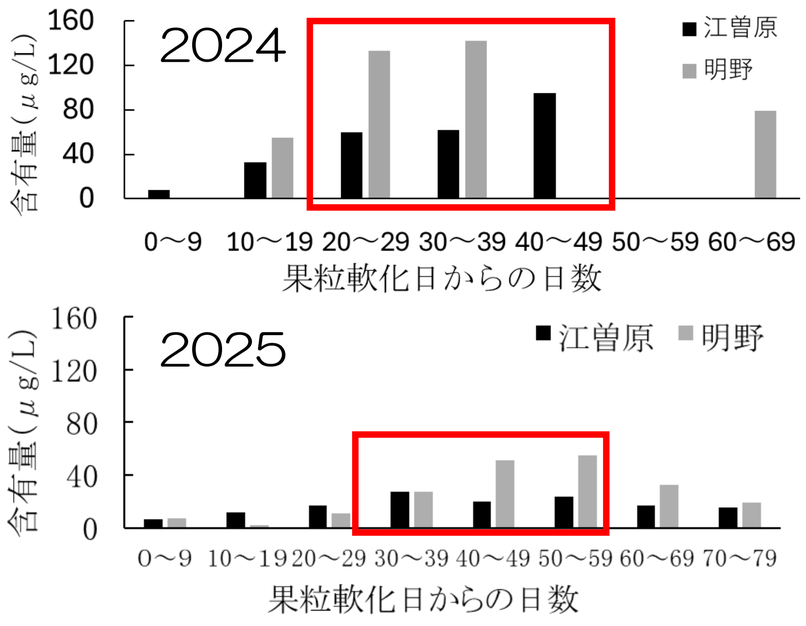
結果３ーアルバリーニョの香りの特徴

①　「アルバリーニョ」の果実には、テルペン系香気成分が多い



香気性成分144成分についてGC-MSで分析
→リナロールやho-トリエノールなど、
テルペン系香気成分が多い。

②　テルペン系香気成分のピークは、果粒軟化日から30～50日頃



・含量は年次変動が大きい。
・収穫時期（酸含量7.5g/L）は30~39日頃で、リナロール含量のピークはその少し後。

③　時期別に醸造した「アルバリーニョ」ワインの分析値と官能評価

栽培地	試験区（果粒軟化日からの日数）	ワイン中の仕込み日リナロール含量（μg/L）	ワイン官能評価点（20点満点）	コメント
江曽原	0～9日	10.0	14.3	酸高いがフレッシュさあり
	30～39日	25.1	14.1	爽やかな香り リナロールの印象
	70～79日	15.2	13.0	酸低くややフラット 甘い香り
明野	0～9日	5.8	11.1	酸味がかなり強い 香り弱い
	30～39日	44.3	14.3	テルペン香 熟した果実のニュアンス
	60～69日	36.2	15.6	厚みあり、テルペン香 甘酸のバランスよい

・収穫時期が早いとフレッシュな印象のワイン。
・**適期収穫ではテルペン香が特徴的**で厚みのあるワインとなる。

成果の活用

ワインの色が濃い赤品種
(甲州と別タイプの)減酸しにくい白品種
を導入したい

タナ
アルバリーニョ
は本県でも有望