

[成果情報]山梨県内で栽培した欧州系醸造用ブドウ品種の生育及び果実特性

[要約]海外の温暖な地域で栽培されている欧州系品種を導入し、本県における生育及び果実特性を明らかにした。白ワイン用の「アルバリーニョ」や「プティマンサン」は酸含量が高く、糖度も高い。赤ワイン用の「タナ」や「テンプラニーリョ」は着色が良好で、糖度が高い。

[担当]山梨県果樹試験場・育種部・醸造ブドウ育種科・渡辺晃樹

[分類]技術・参考

[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、比較的気温の高い本県の気象条件における生育特性や果実特性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 「アルバリーニョ」は果房重が118 g程度で、果粒重は1.3 gと小さい。9月中旬の収穫では糖度が21° Brixと高く、酸含量は「シャルドネ」より高い(表1~2、図1)。
2. 「プティマンサン」は樹勢が中である。果房重は170 g程度で、果粒重が1.1 gと小さい。10月上旬の収穫では糖度が25° Brix程度と非常に高く、酸含量も9 g/Lと高い(表1~2、図1)。糖度の上昇が早く、9月中旬には22° Brixを超える(データ省略)。
3. 「シラー」は果房がやや密着し、極少の裂果がみられる。果房重は400 g程度で果房が大きい。いずれの系統も9月中旬の収穫では糖度は18° Brix程度である(表1~2)。着色の濃さを示すアントシアニン含量は「カベルネ・ソーヴィニオン」と同程度だが、後半に増加する(図2)。ただし、収穫を遅らせると灰色かび病等の病害発生が認められる。
4. 「テンプラニーリョ」は果房重が300 g程度で、9月上旬の収穫では糖度が19° Brixと高い(表1~2)。着色は「カベルネ・ソーヴィニオン」より良好である(図2)。
5. 「ムールヴェードル」は密着した果房で、果房重が475 gと大きく、収量が多い(表1~2)。着色は「カベルネ・ソーヴィニオン」より劣る(図2)。
6. 「タナ」は果房重が240 gで、果粒が小さい。10月上旬の収穫では糖度が25° Brix程度と非常に高く、酸含量も8 g/Lと高い(表1~2)。成熟初期から着色に優れる(図2)。糖度の上昇が早く、9月中旬には21° Brixを越える(データ省略)。収穫を遅らせるとしなび果の発生がみられる。

[成果の活用上の留意点]

1. 本成果は、果房管理は行わず、酸含量7.5g/Lを目安に収穫した結果である。
2. べと病や晩腐病の発生は、対照品種と同程度みられるので、慣行の防除が必要である。
3. 果房管理方法や、ワイン品質については、今後、検討する。

[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。

[具体的データ]

表1 温暖な地域で栽培されている欧州系6品種の栽培特性および収量 (2020~2022)

	品種名 (系統番号)	発芽日	満開日	ベリゾン日	樹勢 ^z	裂果 ^y	収量 (kg/10a)
白ワイン 用品種	アルバリーニョ	4/8	5/28	8/9	やや強	無	636
	プティマンサン	4/10	5/27	8/5	中	無	1,022
	シャルドネ<対照>	4/9	5/26	7/30	やや強	無	1,029
赤ワイン 用品種	シラー(Davis No.4)	4/15	5/30	7/31	やや強	極少	1,144
	シラー(470)	4/14	5/31	8/1	やや強	無	1,151
	テンプラニーリョ	4/15	5/30	8/2	やや強	無	765
	ムールヴェードル	4/24	6/5	8/7	やや強	無	1,778
	タナ	4/10	6/2	8/10	やや強	無	1,086
	カベルネ・ソーヴィニヨン<対照>	4/24	6/2	8/12	中	無	1,053
	プティ・ヴェルド<対照>	4/15	5/30	8/19	中	無	1,474

山梨県果樹試験場 (標高440m)、垣根仕立て長梢剪定、簡易雨よけ設置、台木:101-14、樹齢:3~5年生、目標収量1.2t/10a程度を目安に収量調節 (果房管理無し)、^z弱~中~強、^y極少:5%程度

表2 温暖な地域で栽培されている欧州系6品種の果実特性 (2020~2022)

品種名 (系統番号)	調査日 ^z	着粒密度 ^y	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	pH	総酸含量 (g/L)	全アントシアニン ^x 含量 (mg/L)
アルバリーニョ	9/21	3.3	118	1.3	21.1	3.45	7.5	-
プティマンサン	10/4	3.5	168	1.1	24.9	3.25	9.0	-
シャルドネ<対照>	9/10	2.8	127	2.2	19.1	3.48	7.1	-
シラー(Davis No.4)	9/13	3.7	364	2.1	17.9	3.48	6.7	717
シラー(470)	9/13	3.8	431	2.2	17.5	3.46	6.9	761
テンプラニーリョ	9/10	3.5	312	2.5	19.1	3.41	7.0	1,057
ムールヴェードル	9/5	4.2	475	2.5	16.8	3.34	7.2	505
タナ	10/4	3.7	237	1.7	24.7	3.36	8.4	2,787
カベルネ・ソーヴィニヨン<対照>	10/3	2.7	144	1.8	19.4	3.49	7.2	718
プティ・ヴェルド<対照>	10/7	2.3	154	1.5	22.6	3.33	9.0	1,923

^z総酸含量7.5g/Lを目安に調査、^y1:極粗~5:極密、^xグローリー分析による (2カ年の平均)

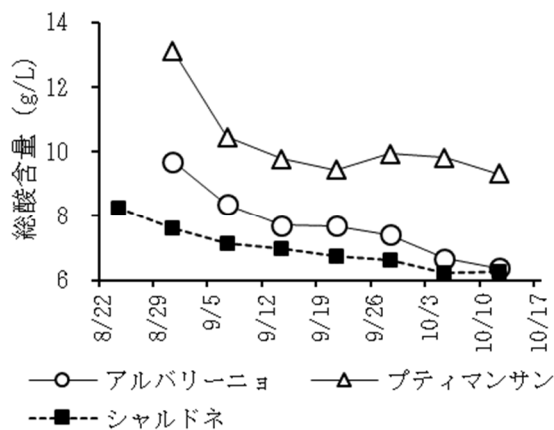


図1 各品種の酸含量の推移 (2021)

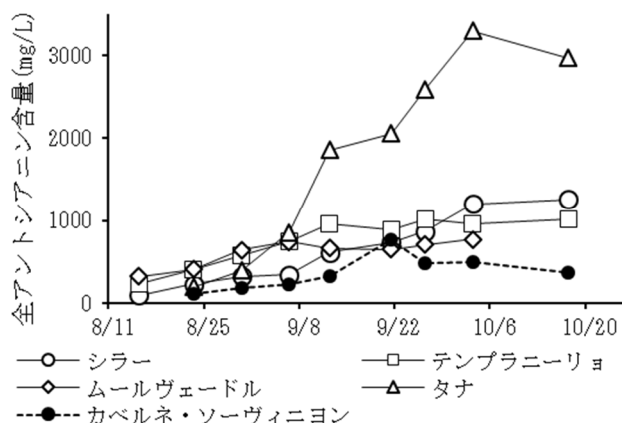


図2 各品種のアントシアニン含量の推移 (2022)

[その他]

研究課題名: 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~果実特性の解明~

予算区分: 県単 (成長戦略)

研究期間: 2020年~2022年

研究担当者: 渡辺晃樹、根本圭也、太田佳宏、三森真里子