

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	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)

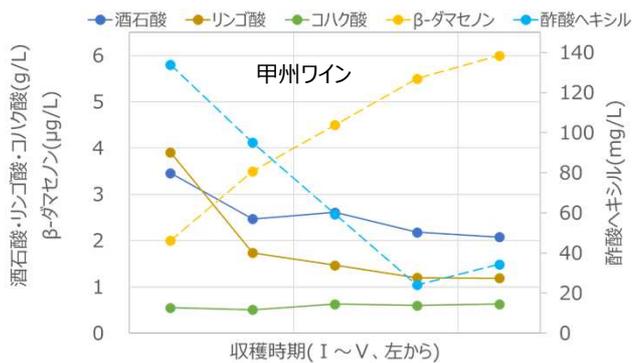
甲州



収穫期 I



収穫期 V



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-ピニルフェノール、4VG：4-ピ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	II	III	IV	V
収穫日	A: 8/28, B: 8/28	9/10	9/17, 9/18	9/24, 9/25	収穫不可 10/2
S/A比* A/B	20/23	27/30	32/34	37/38	-/40
T/M比* A/B	1.4/1.4	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)

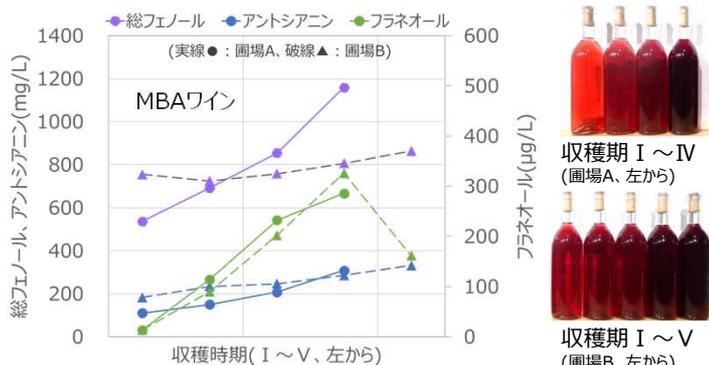
マスカット・ベリーA (MBA)



収穫期 I (圃場B)



収穫期 V (圃場B)



収穫期 I～IV (圃場A、左から)



収穫期 I～V (圃場B、左から)

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、pH 3.62)。
- 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

