

研究テーマ	果樹試験場明野圃場のブドウを用いた試験醸造および成分分析		
担当者 (所属)	小松正和・恩田匠・中山忠博 (ワインセ)・渡辺晃樹・宮下隆司・三宅正則 (果試)・齋藤浩 (県ワイン酒造組合)		
研究区分	経常研究	研究期間	平成 26～28 年度

### 【背景・目的】

本研究は、ワイン産地確立推進事業の一環として、果樹試験場の研究テーマ「醸造用ブドウの高品質化に向けた栽培技術の確立 (H20～28)」と連携し、同試験場明野圃場で試験栽培された醸造用ブドウの果汁分析、試験醸造、生成ワインの成分分析および官能評価を実施することにより、高品質なワインを醸成することを目的とする。

今年度は、5 品種 28 試験区の醸造用ブドウを用いて、品種ごと同一条件で試験醸造を行い、果汁特性およびワイン品質を比較検討した。

### 【得られた成果】

#### 1. 栽培試験区

ブドウ品種 (カベルネ・ソーヴィニヨン (CS), メルロ (Me), 甲州 (KO), ビジュノワール (BN)) と台木 (グロワール, 101-14, 3309) の組み合わせ11試験区, ブドウ品種 (CS, シャルドネ (Ch), KO) と仕立て方法 (ギヨ, コルドン, 棚短梢, 棚長梢) の組み合わせ13試験区, ブドウ品種 (CS, Me) と栽培技術 (除葉, タイベック敷設) の組み合わせ4試験区の計28試験区 (うち基本23試験区) で栽培された醸造用ブドウを原料とした。

#### 2. 成分分析結果

表1に、品種ごとの果汁成分の平均値を示す。年度間で比較すると、糖度はすべての品種でH24年度と同様に高かった。総酸はMe以外で例年より高く、CSでは1.5倍超であった。pHは赤用品種で例年より低い傾向がみられた。窒素はすべての品種で例年より高かった。果汁分析より、H26年度は気候に恵まれたヴィンテージである可能性が示唆された。ワイン成分では、CSの総フェノールが例年より高く、特に棚長梢仕立ては3年連続で他の仕立て方法よりも高かった。Meではグロワール台が3年連続で他の台木区よりも総フェノールが高かった。

表1 明野圃場基本23試験区の品種別果汁成分の平均値 (左からH26, H25, H24, H23年度)

	糖度[Brix]				総酸[g/L]				pH[-]				窒素[mg/L]			
CS	21.6	21.1	21.5	19.2	14.4	8.1	8.5	9.6	2.99	3.41	3.35	3.29	155	71	85	126
Me	21.2	19.4	20.9	20.1	7.1	7.3	7.2	7.4	3.30	3.42	3.37	3.49	162	97	147	125
BN	20.6	19.3	20.8	18.9	7.5	6.4	5.5	6.0	3.28	3.36	3.48	3.41	226	143	139	140
KO	17.0	17.6	17.6	16.8	10.5	8.9	9.5	10.7	2.98	3.19	2.96	2.95	137	98	90	101
Ch	21.0	19.7	21.3	19.7	9.8	7.4	7.8	8.1	3.24	3.37	3.28	3.28	180	124	129	151

※H23～H25の数値は、「山梨県における欧州系ブドウ品種の果実特性とワイン醸造技術に関する研究」(H23～H25)からの引用。

### 【成果の応用範囲・留意点】

ブドウ栽培は天候等の外的影響を受けること、明野圃場のブドウ樹は若木でありブドウの品質が安定していない可能性があることから、複数年度 (平成 23～28 年度の予定) にわたる試験データを総合して、栽培条件とワイン品質の関係を解析する必要がある。