

研究テーマ	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（第1報）		
担当者（所属）	小松正和・恩田匠・中山忠博（ワインセンター）・三宅正則（果樹試験場）・齋藤浩（山梨県ワイン酒造組合）		
研究区分	特別研究 [重点化]	研究期間	平成 23～25 年度

【背景・目的】

本県は、日本におけるワイン産業の中心地として約 130 年の歴史がある。一方、近年経済のグローバル化による輸入ワインの増加や国内他産地の台頭により、産地間競争が激化している。また、ワイン産地確立推進事業（平成 19～28 年度）のもと、本県のオリジナル品種である「甲州」が OIV に品種登録され、これを原料とした白ワインが欧州に輸出できる段階となっており、世界基準に合致した甲州ワインとともに、世界に通用する欧州系品種のワイン開発がワイン業界から強く要望されている。

本研究では、果樹試験場の試験研究テーマ「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、同試験の供試圃場（明野圃場）で収穫された醸造用ブドウの果実・果汁分析および同ブドウを用いた試験醸造、生成ワインの香味成分分析や官能評価等を実施することにより、本県産醸造用欧州系ブドウ品種の果実特性を把握するとともに、その特性を活かした醸造技術を確立することを目的とする。

【得られた成果】

初年度である今年度は、次の2種類の試験を実施した。

1. 台木や整枝剪定方法がワイン原料ブドウの品質に及ぼす影響（明野圃場）

明野圃場の30試験区で試験栽培されたブドウを用いて、果実・果汁分析（糖、酸、pH、窒素、アミノ酸、色調等）、試験醸造（赤、白別）および生成ワインの成分分析（酒類一般成分、色調、香気成分等）を実施し、ブドウ品種に由来する果汁成分や生成ワインの特徴、栽培条件の違いによる果汁成分、生成ワインへの影響について調べた。

<試験区> ・台木試験（品種×台木等）（21試験区） カベルネS } メルロ } × { グロワール 甲州 } 101-14 ビジュノワール } 3309（3品種のみ） アルモノワール } 根域制限 甲州（フラスター）× 台木3種類 ・整枝剪定試験（品種×剪定方法等）（9試験区） カベルネS × 垣根 シャルドネ × 棚 甲州 × タイバック	
---	--

※カベルネS：カベルネソーヴィニオン

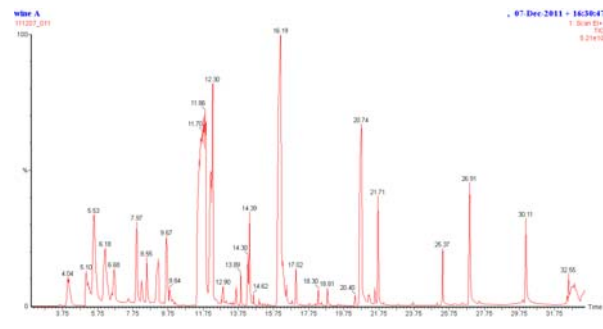


図1 HS-GC/MSによる生成ワインの香気成分分析例

2. カベルネソーヴィニオンの収穫時期別の成分分析（勝沼・一宮地区）

上記試験の補足試験として、栽培地の異なる勝沼・一宮地区でワイン醸造用に栽培されているカベルネソーヴィニオン種の11圃場を供試し、収穫前月から収穫日まで各3～4回（約10日間隔）の収穫時期別試験（糖、有機酸、pH、窒素成分の分析）を実施した。うち、5圃場については、適期に収穫したブドウを用いて試験醸造し、生成ワインの成分分析を行い、明野圃場の試験結果と比較検討した。

【成果の応用範囲・留意点】

初年度の研究結果である。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4年生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、複数年度にわたる試験結果を総合して成果とする必要がある。