

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)	長沼孝多・小嶋匡人・恩田匠 (ワインセ)・渡辺晃樹・小池浩一・富田晃 (果試) 齋藤浩 (山梨県ワイン酒造組合)		
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、県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)」と連携した研究である。同試験場の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、製成ワインの成分分析および官能評価を実施し、高品質なワインの醸成につながる知見を得ることを目的とした。

今年度は、4品種 22試験区について同一条件で試験醸造を行い、果汁と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4品種 (カベルネ・ソーヴィニオン (CS), メルロ (Me), 甲州 (KO), シャルドネ (Ch)) について、台木2種 (グロワール, 101-14), 整枝剪定4種 (ギヨ, コルドン, 棚短梢, 棚長梢), その他栽培技術の計22区を供試した。

2. 試験醸造および分析

試験醸造, 果汁およびワインの成分分析は, 既報 (山梨工技セ研究報告, 30 (2016)) に従った。

3. 成分分析結果

表に, 平成26～28年度に試験した各品種の果汁およびワイン成分値 (品種別の平均) を示した。本年度は, すべての品種において, 果汁の糖度および窒素含量が低い傾向が認められた。製成ワインは, CSおよびMeの総フェノール含量が低かった。

表 明野圃場 平成26～28年度栽培試験区における果汁およびワイン成分値 (品種別の平均)

果汁 分析値	糖度 [° Brix]			総酸 [g/L]			pH			窒素 [mg/L]		
	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28
CS	21.6	24.1	18.4	14.4	13.8	10.8	2.99	3.12	3.07	155	177	110
Me	21.2	21.2	16.9	7.1	8.7	9.3	3.30	3.35	3.17	162	159	146
KO	17.0	17.1	15.3	10.5	10.4	9.3	2.98	3.04	2.98	137	189	124
Ch	21.0	19.8	19.2	9.8	8.5	8.8	3.24	3.28	3.13	180	177	157
ワイン 分析値	エキス [g/100mL]			総酸 [g/L]			pH			総フェノール [mg/L]		
	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28	H26	H27	H28
CS	3.06	3.39	2.43	7.0	7.0	5.8	3.68	3.81	3.73	2568	2773	1748
Me	2.45	2.54	2.17	6.0	6.0	5.7	3.49	3.57	3.35	1975	2019	1491
KO	2.18	2.25	1.97	10.4	9.6	7.6	2.92	3.01	3.74	318	189	181
Ch	2.09	2.01	2.07	8.0	7.4	7.7	3.20	3.27	3.11	257	197	252

4. 台木試験および整枝剪定試験における傾向 (平成26～28年度)

台木試験においては, CS, Meにおいて, グロワール台で総フェノール含量が高い傾向にあった。整枝剪定試験においては, KOにおいて, ギヨおよびコルドンで窒素含量が高い傾向にあった。

【成果の応用範囲・留意点】

得られた成果の普及を図っていく。天候等の外的影響を考慮し, 試験データを継続収集する必要がある。