

[成果情報名]醸造用の推奨系統として指定されたブドウ「甲州」3系統の特性

[要約]醸造用「甲州」の推奨系統として3系統が指定された。KW01 および KW02 は収量が多く、ワインの香りに特徴がある。とくに KW02 は果房が大きく、2.7t/10a と収量が最も多い。また、KW05 は果房が小さく、収量は少ないが、糖度が高く、成熟が早い特徴がある。

[担当]山梨県果樹試験場・栽培部・醸造ブドウ栽培科・渡辺晃樹

[分類]技術・普及

[背景・ねらい]

県内で栽培されていた「甲州」8系統について、各地域の栽培条件にあった系統を選抜するため、平成18年度から県ワイン酒造組合とともに、県内6圃場で特性調査を開始した。その結果、平成28年度に実施された官能評価の結果や栽培特性を加味し、ワインに関係する有識者、関係団体、行政機関等で構成される「山梨ワイン産地確立推進計画」推進連絡会議において、先行5系統からKW01、KW02、KW05の3系統が推奨系統として指定された。ここでは、その3系統の特性について報告する。

[成果の内容・特徴]

1. ベレゾン期までは3系統間に生育差はみられないが、KW05は収穫期が早い系統である。また、KW05は樹勢が中程度で他の系統よりやや弱い(表1)。
2. KW01は糖度が17.1° Brixで、果房重が362gとやや大きい。‘つるひけ症’の発生はやや多いが、収量は10aあたり2.1tである(表2)。
3. KW02は糖度16.7° Brixであるが、着粒が多く果房が477gと大きい。‘つるひけ症’の発生はやや多いが、収量が2.7t/10aと最も多い(表2)。
4. KW05は、果房がやや粗着で262gとやや小さく、収量は1.8t/10aと3系統の中では少ないが、糖度が18.1° Brixと最も高い。また‘つるひけ症’の発生は少ない(表2)。
5. KW01、KW02は果実中の3MH前駆物質が多いことから、ワインの柑橘系の香気成分が多いと推察される(図1、表3)。KW05はワイン中の総ポリフェノール成分が多いことから、骨格がしっかりした複雑な味わいのワインとなる(表2、表3)。

[成果の活用上の留意点]

1. この成果は果樹試験場(山梨市江曾原、標高450m)において、棚仕立て短梢剪定H型整枝における結果である。
2. 収穫は総酸含量7.5g/Lに達した日を目安に行い、果実品質はその時点の値である。
3. 県ワイン酒造組合から提供された「甲州」の追加系統については、現在検討中である。

[期待される効果]

1. 推奨3系統の特性が明らかとなり、「甲州」を栽培する際の参考資料となる。

[具体的データ]

表1 「甲州」推奨系統の生育特性 (2015~2017)

系統番号	樹勢	発芽日	開花日	満開日	ベレゾーン	収穫日 ^z
KW01	強	4/21	5/30	6/3	8/6	9/18
KW02	強	4/21	5/30	6/2	8/6	9/20
KW05	中	4/21	5/30	6/2	8/4	9/12

山梨果樹試 (標高450m)、棚仕立て短梢剪定H型整枝 (総主枝長18m)、樹齡: 8~10年生
栽培条件: 満開時に房尻・副穂除去、幼果期に口ウ引きカサかけ

^z総酸含量7.5g/Lに達した日を目安に収穫

表2 「甲州」推奨系統の果実品質および収量 (2015~2017)

系統番号	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (°Brix)	pH	総酸含量 (g/L)	着粒 ^z 程度	収量 ^y (kg/10a)	つるひけ症 ^x 発症率 (%)	総ポリフェノール含量 (mg/L)
KW01	362	4.6	17.1	3.18	6.6	3.0	2,124	30.7	201.4
KW02	477	4.7	16.7	3.17	6.7	3.3	2,704	26.8	187.6
KW05	262	4.3	18.1	3.09	7.3	2.6	1,838	2.9	247.6

果実品質調査果数: 1区10房、樹齡8~10年生の3年間の平均値 ^z着粒程度: 1(極粗)~5(極密) ^y腐敗果や‘つるひけ症’果等を除いた実収量 ^x目視により概ね1/3が褐変している果房を発症果房とした(n=136~180)(2017)

^wワイン中の総ポリフェノール含量(フォーリンシオカルト法、分析:(独)酒類総合研究所、2016)

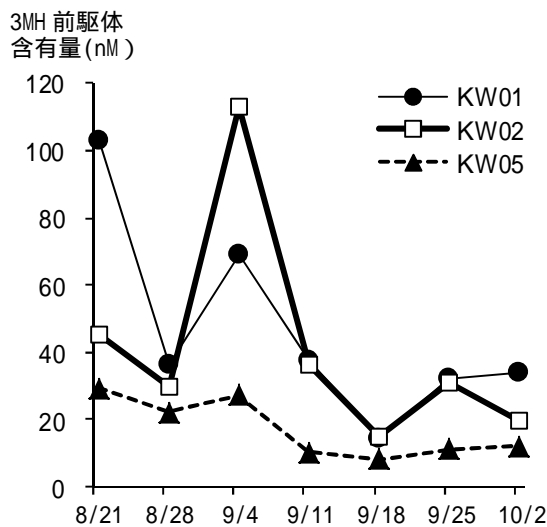


図1 果汁中の3MH(柑橘系の香気成分)前駆体含量の推移(2017)

(分析:キリン(株)ワイン技術研究所)

表3「甲州」推奨系統ワインの官能評価(2016)

系統番号	官能 ^z 評価	系統の特徴と官能評価コメント ^y
KW01	13.9	生き生きとした味が特徴のフレッシュタイプ。 柑橘とエステル系の甘い香り、酸に由来する骨格、中程度の強さ。甘さを想定する香りが特徴的。
KW02	13.5	ブドウの房が大きく量がたくさん採れる増量タイプ。 香りはややおとなしい。柑橘とエステル系の甘い香りのバランス良。甘さと酸のバランス良。骨格というよりもやわらかい印象あり。
KW05	13.8	濃い味が特徴の凝縮タイプ。 フェノリック、ピーチ、焼いたリンゴなどの甘い香りが優勢。酸がないわけではないが、フェノール系成分やさまざまな味わいに寄与する成分が多い。強さがある。製法によっては乾く味わいあり。

^zのべ107人による官能評価(20点満点): 外観0~2、香り0~6、味わい0~8、ハーモニー0~4点の合計点の平均(2016)

^y山梨県ワイン酒造組合技術部会による(2016)

[その他]

研究課題名:「甲州」優良系統の特性調査

予算区分: 県単・国委「革新的技術開発・緊急展開事業(うち地域戦略プロジェクト)」

研究期間: 2016~2018年度(予備試験・2015年)

研究担当者: 渡辺晃樹、太田佳宏、富田 晃、三宅正則