

## [成果情報名]成熟期が早く濃い赤ワインとなる新品種「ソワノワール」の開発

[要約]「ソワノワール（醸造ブドウ山梨 55号）」は「メルロ」に「ピノ・ノワール」を交雑して育成した赤ワイン用の新品種である。成熟期は育成地（標高 440m）において 8 月下旬で、「メルロ」より 9 日程度早い。ワインは色が濃く、適度な渋みがあり、味わいはまるやかである。

[担当]山梨県果樹試験場・育種部・醸造ブドウ育種科・渡辺晃樹

[分類]技術・普及

---

## [課題の要請元]

果樹・6次産業振興課、部門別農業代表者、県ワイン酒造組合

## [背景・ねらい]

近年、温暖化により「メルロ」など既存の赤ワイン用品種は着色不良が問題となっている。そこで、気温の高い本県の気象条件でも着色に優れ、成熟期が早く、ワイン品質の優れる醸造用ブドウ品種を開発する。

## [成果の内容・特徴]

1. 「ソワノワール」は、栽培が容易でワイン品質が優れる「メルロ」に、早生でワイン品質が優れる「ピノ・ノワール」を平成 4 年に交雑し、選抜した赤ワイン用の新品種である（図 1）。
2. 育成地（標高 440m）における成熟期は 8 月下旬で、「メルロ」より 9 日程度、早生の「ビジュノワール」より 4 日程度早い。着粒密度は中～密で、裂果の発生はみられない。冷涼な明野試験地（標高 700m）では 9 月中旬に成熟する（表 1）。
3. 果房重は垣根仕立てで 190 g 程度で「メルロ」よりやや小さい。果汁糖度は 19° Brix、総酸含量は 7 g/L 程度で、「メルロ」と同程度である（表 1）。
4. 果実の着色を示す全アントシアニン含量は「メルロ」の 2 倍以上で、ワインの色も濃い（図 2、表 2）。また、明野試験地でもワインの酒色は濃い（表 2）。
5. 官能評価の評点は「メルロ」より高い。ワインの渋みとなる総フェノール含量は 2184 mg/L で、「メルロ」と「ビジュノワール」の中間程度となり、適度に渋みがあり、味わいはまるやかで、バランスが良いと評価される（表 2）。

## [成果の活用上の留意点]

1. 栽培管理は「メルロ」等の欧州系品種と同様である。
2. ベと病や晩腐病等の病害の発生は「メルロ」と同程度である。安定生産にはカサかけ栽培等を励行する。
3. 本品種は令和 4 年 10 月 17 日付けで出願公表された。

## [期待される効果]

「メルロ」より早期に収穫可能で、着色に優れる赤ワイン用品種として、ワインメーカーや醸造ブドウ栽培者への普及が期待される。

[具体的データ]



図1 「ソワノワール」の果実

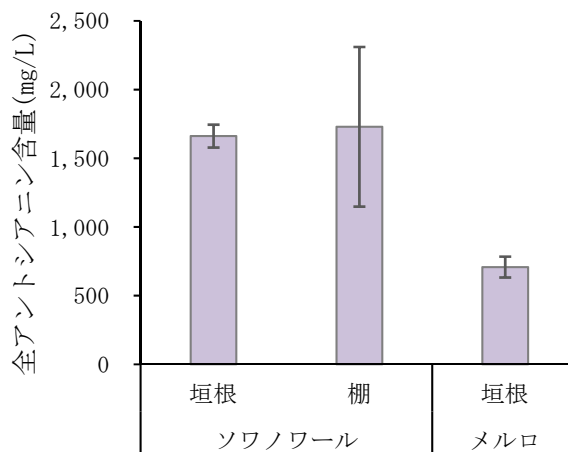


図2 育成地 (標高 440m) における果実中の全アントシアニン含量 (2019~2021)

\*図中の垂線は標準誤差を示す (n=3)

表1 「ソワノワール」の樹体生育及び果実特性 (2017~2021)

| 品種・系統   | 生育地 <sup>2</sup> | 仕立て <sup>3</sup> | 樹齢    | 裂果 | 収穫日 <sup>x</sup> | 着粒密度 <sup>w</sup> | 果房重 (g) | 糖度 (° Brix) | pH   | 総酸含量 (g/L) | 収量 <sup>v</sup> (kg/10a) |
|---------|------------------|------------------|-------|----|------------------|-------------------|---------|-------------|------|------------|--------------------------|
| ソワノワール  | 育成地              | 垣根               | 17~21 | 無  | 8/23             | 中                 | 194     | 19.0        | 3.45 | 7.3        | 1263                     |
|         |                  | 棚                | 15~19 | 無  | 8/26             | 中~密               | 284     | 19.0        | 3.44 | 6.8        | 1615                     |
|         | 明野               | 垣根               | 3~5   | 無  | 9/15             | 中                 | 173     | 19.2        | 3.38 | 7.3        | 1026                     |
| メルロ     | 育成地              | 垣根               | 9~13  | 無  | 9/1              | 中                 | 263     | 19.6        | 3.44 | 7.2        | 1285                     |
| ビジュノワール | 育成地              | 垣根               | 4~6   | 無  | 8/27             | 粗                 | 178     | 18.9        | 3.47 | 6.8        | 1403                     |

<sup>2</sup>育成地:山梨県果樹試験場 (標高440m)、明野:明野試験地 (標高700m)、<sup>3</sup>垣根:ソワノワール (育成地)のみ垣根仕立て短梢剪定、それ以外は垣根仕立て長梢剪定、棚:棚仕立て短梢剪定一文字整枝、台木:101-14、<sup>x</sup>酸含量が7.5g/Lを目安に収穫、<sup>w</sup>極粗~極密 (5段階)、<sup>v</sup>収量調節実施:目標収量1300kg/10a程度

表2 「ソワノワール」のワイン分析値及び官能評価 (2017~2021)

| 品種・系統   | 生育地             | アルコール分 (%) | 総酸含量 (g/L) | pH   | 色調 <sup>2</sup> (吸光度) | 総フェノール含量 (mg/L) | 評点 <sup>y</sup> (総合点) | 主なコメントの要約                   |
|---------|-----------------|------------|------------|------|-----------------------|-----------------|-----------------------|-----------------------------|
|         |                 |            |            |      | 530nm                 |                 |                       |                             |
| ソワノワール  | 育成地             | 11.6       | 5.7        | 3.84 | 5.62                  | 2184            | 12.7                  | 酒色が濃い、バランスが良い、渋みがまろやか、飲みやすい |
|         | 明野 <sup>x</sup> | 11.1       | 5.5        | 3.79 | 3.42                  | 1713            | 12.5                  | 果実香あり、バランスが良い、渋みがまろやか、飲みやすい |
| メルロ     | 育成地             | 11.4       | 5.8        | 3.73 | 1.35                  | 1318            | 10.8                  | 酒色が薄い、渋みが少ない                |
| ビジュノワール | 育成地             | 11.5       | 5.8        | 3.93 | 4.23                  | 3260            | 12.8                  | 酒色が濃い、渋みが多い                 |

<sup>2</sup>赤色の酒色の濃さを示す、<sup>y</sup>ワイン酒造組合員他による官能評価 (のべ268名) (外観2点、香り6点、味わい8点、ハーモニー4点の配点で最良20点)の平均、<sup>x</sup>樹齢4~5年生の若木樹の平均 (2020~2021)

[その他]

研究課題名: 醸造用ブドウ新品種の育成

予算区分: 国委 (指定試験、農食事業)、県単

研究期間: 1992年~2021年

研究担当者: 渡辺晃樹、三宅正則、宇土幸伸、小林正幸、手塚誉裕、太田佳宏、上野俊人、三森真里子、雨宮秀仁、齋藤典義、齋藤寿広