

[成果情報名]安定して色の濃いワインとなる赤ワイン用品種「タナ」

[要約]赤ワイン用品種である「タナ」は山梨市江曾原（標高 440m）で、9月中旬から10月上旬に成熟し、色の濃い赤ワインとなる。

[担当]山梨県果樹試験場・育種部・醸造ブドウ育種科・新谷勝広

[分類]技術・普及

[課題の要請元]

山梨県ワイン酒造組合、果樹・6次産業振興課

[背景・ねらい]

赤ワイン用品種では着色不良からくるワインの色の薄さが問題となっており、高品質なワイン生産が難しくなっている。そのため、県内ワイナリーからは着色良好な欧州系赤ワイン用品種選抜の要望が強い。そこで、ヨーロッパの比較的温暖な地域で栽培されている4品種について生育・果実特性について明らかにした（2022年度成果情報）。ここではワイン特性を明らかにし有望な品種を選抜する。

[成果の内容・特徴]

1. 「タナ」の成熟期は山梨市江曾原（標高 440m）で9月中旬～10月上旬、北杜市明野（標高 710m）で10月上中旬頃となる。発酵前果汁の糖度は高く、山梨市江曾原、北杜市明野ともに24度程度となる（表1）。
2. 収穫期果実の全アントシアニン含量は、江曾原で1400mg/L程度、明野で3000mg/L程度となる。同じ栽培地の「カベルネ・ソーヴィニオン」と比較して4倍程度多く、「プティ・ヴェルド」と比較しても同等以上となり、着色は非常に良い（図1）。
3. 「タナ」のワインは色が濃く、フェノール含量も多い。官能評価でも色の濃さやタンニンについてのコメントが多く、官能評価点は対照品種に比べて高い（表2）。
4. 以上のことから、「タナ」は成熟期が高温となる本県においても有望な欧州系赤ワイン用品種であると考えられる。

[成果の活用上の留意点]

1. 病害虫の発生は対照品種と同程度であり慣行の防除が必要である。
2. 裂果の発生はほとんど見られないが、安定生産にはカサかけや雨よけの設置を推奨する。

[期待される効果]

海外の温暖な地域で栽培されている欧州系赤ワイン用品種について本県におけるワイン特性が明らかとなり、ワインメーカーや栽培者が品種を導入する際の参考資料となる。

[具体的データ]

表1 「タナ」の果実特性

品種	栽培地	調査年	収穫日 ²	果房重	果粒重	収量 ³	発酵前果汁			
							比重糖度	pH	酸含量	資化性窒素
				(g)	(g)	(kg/10a)	(%)	(g/L)	(mgN/L)	
タナ	江曽原	2023	9/19	292.7	1.7	1141	25.0	3.2	7.5	121.0
		2024	10/2	207.0	1.7	867	23.7	3.4	6.5	150.1
		2025	10/1	185.0	1.5	917	25.0	3.5	6.1	146.7
	明野	2023	10/2	242.0	1.5	1092	24.0	3.4	6.8	184.2
		2024	10/8	183.0	1.4	851	24.0	3.3	8.0	153.4
		2025	10/22	231.9	1.8	1342	25.0	3.3	8.0	138.8
カベルネ・ソーヴィニオン	江曽原	-	10/1	135.7	1.5	659	19.5	3.4	7.7	181.9
	明野	-	10/19	169.1	1.9	857	20.9	3.4	7.7	151.6
プティ・ヴェルド	江曽原	-	10/8	120.4	1.2	857	24.3	3.3	8.3	186.9
	明野	-	10/17	125.9	1.3	963	25.0	3.2	9.4	176.7

試験樹は垣根短梢仕立て(江曽原)、垣根長梢仕立て(明野)で実施した。樹齢は全て2023年に6年生である。「カベルネ・ソーヴィニオン」、「プティ・ヴェルド」の値は2023～2025年の平均値である。²収穫日は週1回の追跡調査(5房計20粒)によりpH3.5を目安とした。³1.0t/10aを目安に果房整形、摘房を実施した。

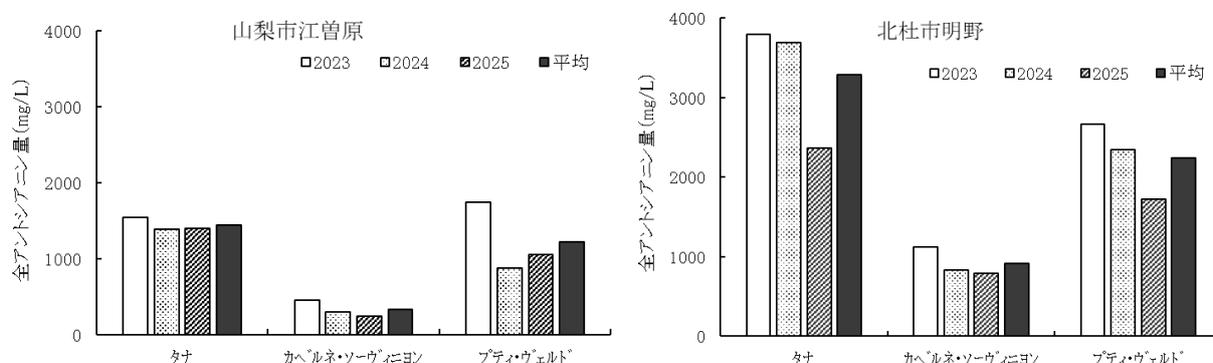


図1 「タナ」および対照品種の収穫期果実の全アントシアニン含量

表2 「タナ」のワイン特性

品種名	栽培地	アルコール分 (%)	総酸含量 (g/L)	pH	吸光度 (530nm)	総フェノール含量 (mg/L)	官能評価点 ² (20点満点)	主なコメント
タナ	江曽原	12.1	6.1	4.0	5.90	2258.1	13.3	色濃い、タニック、黒系果実
	明野	13.1	6.7	3.9	7.00	2271.6	13.2	色濃い、フレッシュ、タニック
カベルネ・ソーヴィニオン	江曽原	10.8	5.3	3.8	1.30	1073.8	10.0	平坦、色薄い
	明野	11.4	5.2	3.7	1.43	1088.7	11.0	平坦、色薄い
プティ・ヴェルド	江曽原	12.6	6.8	3.9	5.18	2102.9	13.3	色濃い、スパイシー
	明野	13.5	6.0	3.9	4.73	1784.7	12.8	色濃い、バランス良い、レーズン

ワイン醸造は、除梗破碎後に酵母(RX60)を規定量の半量添加し4℃で3日間コールドマセレーションを行ったのち、残り半量の酵母、資化性窒素(NUTRISTARTを250mgN/Lになるように添加)、乳酸菌(B7Direct)およびショ糖(果汁糖度が22度に満たない場合)を添加し25℃～28℃で醸し発酵を5日間実施した。その後搾汁し25℃で後発酵を行い、比重0.995を目安に発酵停止した。表中の値は2023～2025年の平均を示す。²官能評価は果樹試験場やワインメーカー関係者による試飲会による結果。

[その他]

研究課題名：山梨県のフラッグシップとなる欧州系醸造用品種の選抜～ワイン特性の解明～

予算区分：県単(成長戦略)

研究期間：2023～2025年度

研究担当者：新谷勝広、山崎 覚、向山佳代、富田 晃、佐藤明子、廣瀬文彦、根本圭也、小林和司