

[成果情報名]テルペン香が特徴的な白ワイン用品種「アルバリーニョ」

[要約]白ワイン用品種「アルバリーニョ」は山梨市江曾原（標高 440m）で9月上旬～10月上旬に収穫となり、果実の糖度は高い。ワインはテルペン香が特徴的な白ワインとなる。

[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]

近年の夏季の高温化に伴い、白ワイン用品種では十分に糖度が上がる前に酸含量が低下し、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栽培が容易でワイン品質に優れる白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2品種について、生育・果実特性を明らかにした（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. 「アルバリーニョ」の収穫時期は山梨市江曾原（標高 440m）で9月上旬～10月上旬、北杜市明野（標高 710m）で9月中旬から10月上旬で、年次によるばらつきが大きい。これは果粒軟化期が大きくばらつくためである。発酵前果汁の糖度は22度程度であり、「シャルドネ」に比べて毎年安定して高糖度となる（表1）。
2. 成熟期の果実において、香気成分144成分を分析したところ、「アルバリーニョ」には対照品種の「シャルドネ」と比較してテルペン系香気成分が多く含まれていた（図1）。
3. 「アルバリーニョ」のワインの官能評価点は、対照品種と同程度から高い。主なコメントには、香りが華やか、マスカット、レモンなど、香りについての好意的なコメントが多く、「シャルドネ」とはタイプの異なるワインとなる（表2）。
4. 以上のことから、「アルバリーニョ」は成熟期が高温となる本県においても有望な欧州系白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. 果房が小さく収穫量はやや少ないが、垣根短梢剪定栽培や棚短梢剪定栽培とし新梢数を増やすことで収穫量は確保できる。

[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白ワイン用ブドウ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 「アルバリーニョ」の果実特性

品種名	栽培地	調査年	果粒軟化期	収穫日 ²	果房重	果粒重	収量	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)
アルバリーニョ	江曾原	2023	8/11	9/4	92.0	1.2	651	20.7	3.3	8.3	222.6
		2024	8/30	10/1	122.3	1.2	960	23.7	3.4	7.3	270.5
		2025	8/7	9/8	111.5	1.4	566	21.8	3.4	6.1	199.1
	明野	2023	8/15	9/11	111.0	1.3	825	22.1	3.2	9.4	178.9
		2024	8/21	10/7	65.5	1.3	491	22.1	3.4	8.0	172.5
		2025	8/14	9/22	107.8	1.7	762	23.3	3.0	6.9	129.9
シャルドネ	江曾原	-	8/2	9/7	146.0	2.0	1101	19.3	3.4	7.2	269.5
	明野	-	8/12	9/12	131.7	1.8	1033	19.8	3.2	7.8	225.6

試験は垣根短梢仕立て(江曾原)、垣根長梢仕立て(明野)で実施した。収量は1.0t/10aを目安に果房整形、摘房を実施した。樹齢は2023年が6年生である。「シャルドネ」の値は2023～2025年の平均を示す。²収穫日は週1回の追跡調査(5房計20粒)により酸含量7.5g/Lを目安に決定した。

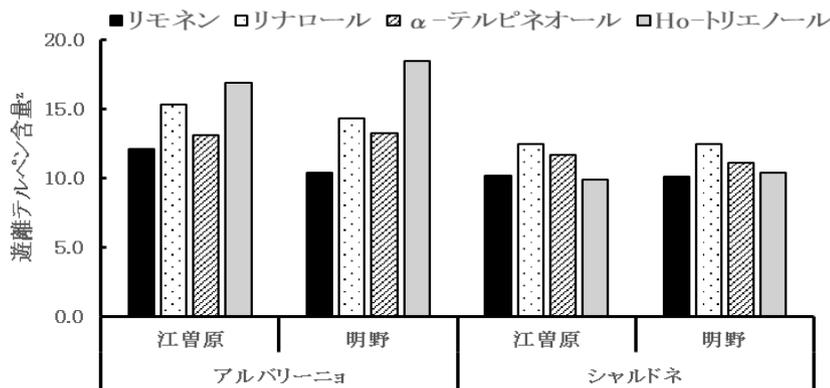


図1 「アルバリーニョ」果実におけるテルペン系香り成分含量

2022年に収穫期の果粒を採取し凍結保存し2023年にGC-MSにより144成分について分析したうち、テルペン系香り成分のみについて示す。²得られたピーク面積に500を足し、底を2とする対数に変換した値。

表2 「アルバリーニョ」のワイン特性

品種名	栽培地	アルコール分 (%)	還元糖 (g/L)	総酸含量 (g/L)	pH	吸光度 (420nm ²)	総フェノール含量 (mg/L)	官能評価点 ³ (20点満点)	主なコメント
アルバリーニョ	江曾原	12.9	1.9	5.4	3.3	0.07	248.5	13.4	香り華やか、マスカット
	明野	12.1	6.5	6.8	3.1	0.11	252.2	14.2	香り・バランス良い、レモン
シャルドネ	江曾原	11.6	1.0	5.6	3.3	0.05	161.4	12.9	味に厚みあり
	明野	11.5	1.3	6.1	3.2	0.08	156.2	13.0	酸しつかり、香り少なめ

ワイン醸造は、搾汁後に4℃で一晩静置後濾引きし、酵母(VL1)、資化性窒素(NUTRISTARTを250mgN/Lになるように添加)およびショ糖(比重糖度が21度未満の場合にのみ添加)を添加し、18℃でアルコール発酵を行い比重0.991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黄色の吸光度。³官能評価は果樹試験場職員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