

[成果情報名] 「ソワノワール」と「ビジュノワール」の標高の違いによる果実・ワイン特性

[要約] 「ソワノワール」は山梨市江曾原（育成地・標高 440m）の方が果実のアントシアニン量が多く、ワインの色が濃い。「ビジュノワール」は北杜市明野（冷涼地・標高 710m）の方が果実のアントシアニン量が多く、ワインの色が濃い。

[担当] 山梨県果樹試験場・育種部・醸造ブドウ育種科・山崎覚

[分類] 技術・参考

[課題の要請元]

果樹・6次産業振興課

[背景・ねらい]

「ソワノワール」は、ワイン主産地の中では気温の高い本県の気象条件でも着色に優れる早生品種として、2022 年に出願公表され、2024 年より苗木供給が開始されている。同じく果樹試験場が育成した「ビジュノワール」も着色に優れる早生品種であり、夏季の高温化が進む中で再注目されている。また近年では北杜市など冷涼な地域において醸造用ブドウの栽培面積が増加しているが、育成地以外の特性には不明な点が多い。そこでこれら 2 品種の、山梨市江曾原（育成地・標高 440m）と北杜市明野（冷涼地・標高 710m）における果実・ワイン特性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 2023 年から 2025 年の 3 年間ににおける、「ソワノワール」の収穫期は江曾原で 8/26、明野で 9/10 であり、15 日の差がある。「ビジュノワール」の収穫期は、江曾原で 8/28、明野で 9/20 であり、23 日の差がある（表 1）。
- 「ソワノワール」の果実のアントシアニン量は、3 ヶ年を平均すると明野より江曾原で多い。「ビジュノワール」は江曾原より明野で多い（図 1）。
- 「ソワノワール」において、ワインの赤色の濃さを示す吸光度（530nm）は、明野より江曾原で高い。一方で「ビジュノワール」においては、江曾原より明野で高い（表 1）。「ビジュノワール」は育成当初、ワインの色の濃さが特徴であったが、近年の江曾原の試験醸造ワインは程よい色合いのワインとなっている。
- 「ソワノワール」の収穫期前後の果汁 pH は、江曾原でも明野でも、緩やかに推移する。一方で「ビジュノワール」は江曾原において、収穫の目安とする pH3.5 付近の pH の上昇が急である（図 2）。この特性は「ビジュノワール」が品種登録された頃に確認され、温暖化が進んだ現在においてもその程度は同等である（データ省略）。

[成果の活用上の留意点]

この成果は、2023 年から 2025 年の 3 年間、山梨市江曾原（育成地）および北杜市明野において、垣根仕立てで栽培した結果である。

[期待される効果]

「ソワノワール」と「ビジュノワール」の標高の違いによる果実・ワイン特性が明らかになることで、ワインメーカーや醸造用ブドウ栽培農家の導入の際の参考資料となる。

[具体的データ]

(参考) 山梨市江曾原と北杜市明野の平均気温の比較 (2023~2025)

地点 (標高)	7月			8月			9月			10月		
	日最高 (°C)	日最低 (°C)	日平均 (°C)									
江曾原(440m)	31.8	22.2	26.2	32.4	22.9	26.7	29.7	20.8	24.5	21.7	12.8	16.6
明野(710m)	30.7	19.9	24.5	31.8	21.0	25.3	29.1	18.7	22.9	20.6	10.5	14.9
気温差	1.0	2.3	1.7	0.6	1.9	1.4	0.6	2.2	1.5	1.1	2.3	1.7

表1 「ソワノワール」と「ビジュノワール」の果実特性・ワイン品質(2023~2025)

品種	栽培地	樹齢	果実特性					ワイン品質 ^x						
			着色 日	収穫 日 ^z	糖度 (° Brix)	pH	総酸 含量 (g/L)	収量 ^y (kg/10a)	アル コール (%)	総酸 (g/L)	pH	吸光度 530nm	総フェノール 量 (mg/L)	官能 評価 ^w (20点満点)
ソワノワール	江曾原	7~9	7/28	8/26	19.8	3.5	4.8	703.9	11.9	5.8	3.8	4.7	1689.2	13.3
	明野	8~10	8/15	9/10	19.4	3.4	6.1	865.1	12.0	5.4	3.9	4.2	1642.2	13.8
ビジュノワール	江曾原	8~10	8/7	8/28	19.3	3.5	5.4	716.7	11.2	5.3	4.0	3.1	2244.3	13.1
	明野	16~18	8/17	9/20	20.4	3.4	6.2	1198.3	11.2	5.1	4.0	3.6	1932.3	13.4
メルロ	江曾原	15~17	8/7	9/7	20.8	3.4	6.1	627.0	12.2	5.3	3.8	2.9	1398.1	12.3
	明野	16~18	8/18	9/27	20.4	3.4	6.1	1212.3	11.6	5.2	3.7	2.5	1205.0	11.5

^z週1回の追跡調査(5房計20粒)を実施し、pH3.5を目安に収穫、^y1.0t/10aを目安に果房整形、摘房を実施、^xワイン醸造は、除梗破砕後に酵母(RX60)を規定量の半量添加し4°C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250mg/Lになるよう添加)、乳酸菌(B7 Direct)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°C~28°Cで醸し発酵を5日間実施した。その後搾汁し25°Cで後発酵を行い、比重0.995を目安に発酵停止した。^wワイン醸造組合員他のべ117名による官能評価の総合点(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)

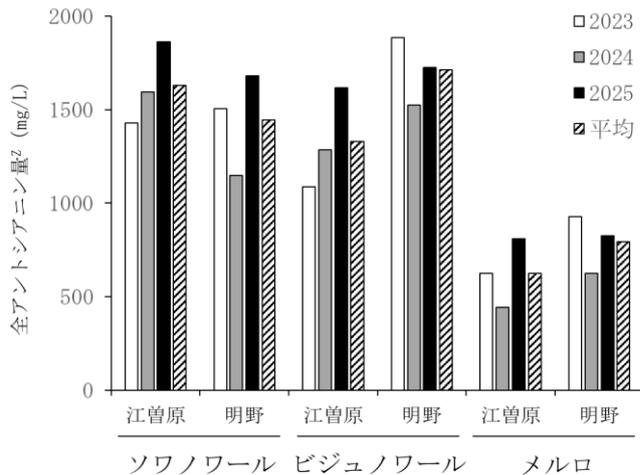


図1 供試品種の収穫期の果実中の全アントシアニン量(2023~2025)

^zグローリー法による分析値

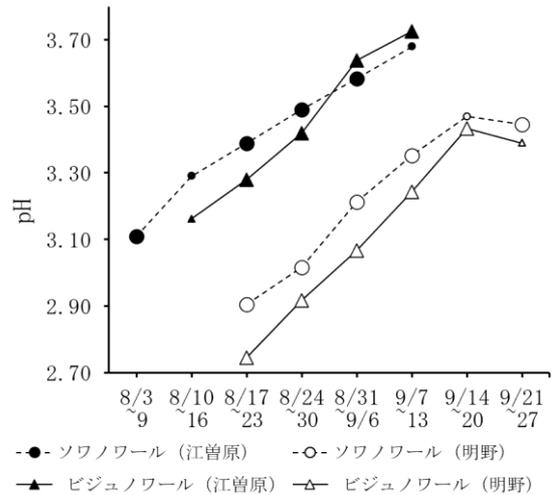


図2 ソワノワールとビジュノワールの果汁 pH の推移(2023~2025)

*小さいマーカーは 2023~2025 年の内、2カ年の平均値

[その他]

研究課題名: 醸造用ブドウ新品種の育成

予算区分: 県単

研究期間: 2022~2025 年度

研究担当者: 山崎覚、新谷勝広、向山佳代、富田晃、佐藤明子、太田佳宏、廣瀬文彦、根本圭也、渡辺晃樹、小林和司