

[成果情報名] 3種の台木品種に接ぎ木した欧州系赤ワイン用ブドウの特性

[要約] 欧州系赤ワイン用ブドウの垣根仕立てにおいて、7年生樹までは、グロワール台、3309台は、101-14台に比べ収量が多い。また、生長量が少ないため新梢管理が容易である。果汁の糖度、総酸含量、pH、およびワインの色は台木間で明らかな差はみられない。

[担当] 果樹試・栽培部・醸造ブドウ栽培科・渡辺晃樹

[分類] 技術・参考

[背景・ねらい]

穂品種の樹勢を弱める台木といわれるRiparia Gloire de Montpellier(リパリア種、以下、グロワール)台、101-14 Millardet et de Grasset(リパリア種×ルペルトリス種、以下、101-14)台、3309 Couderc(リパリア種×ルペストリス種、以下、3309)台が、穂品種の果実特性等に及ぼす影響は不明な点が多い。そこで、3種の台木品種に接ぎ木した赤ワイン用ブドウ「メルロ」「カベルネ・ソーヴィニヨン」「アルモノワール」「ピジュノワール」の特性を明らかにする。ここでは、7年生樹までの特性を報告する。

[成果の内容・特徴]

1. 「カベルネ・ソーヴィニヨン」では、発芽日、開花日、満開日は台木間で明確な差はないが、ベレゾーン期、着色期では101-14台に比べ、グロワール台と3309台の方が数日早い(表1)。他の品種についても同様の傾向である(データ省略)。
2. いずれの品種も収穫時の糖度、酸含量、pHは台木間で明確な差はないが、果房重はグロワール台と3309台が大きく、収量が多い(表2、3)。また、「アルモノワール」を除き、グロワール台は101-14台より幹周が細く、冬季剪定量が少ない。また、夏季剪定量も少ないため、新梢管理が容易である(表3)。
3. アントシアニン含量やワインの色の濃さは、台木間で明確な差はみられない(表2、3)。
4. 「ピジュノワール」では、グロワール台の糖度の上昇が早い傾向がある(データ省略)。
5. 「カベルネ・ソーヴィニヨン」とグロワールの組合せでは、枯死率がやや高く、また、3309台との組合せでは、枯死率がさらに高い(表3)。
6. ワイン品質の総合評価は、台木間で明確な差がみられないが、「カベルネ・ソーヴィニヨン」では101-14台がやや優れる傾向がある(表3)。

[成果の活用上の留意点]

1. この試験成果は果樹試験場明野圃場(垣根仕立て、標高730m、火山灰土壌)で実施した7年生樹までの特性である。
2. 赤ワイン用品種は着果過多により着色不良になりやすいので、特にグロワール台では目標収量に合わせて適切な摘房管理を行う。

[期待される効果]

1. 本県におけるワイン用ブドウの台木品種、グロワール台、101-14台、3309台の特性が明らかとなり、台木選択の際の参考資料となる。

[具体的データ]

表1. 台木の種類の違いが樹体生育に与える影響 (2012 ~ 2014)

品種	台木	発芽日	開花日	満開日	ベレゾーン	着色日
カベルネ・ソーヴィニヨン	グロワール	5/6	6/16	6/18	8/25	8/25
	101-14	5/7	6/15	6/18	8/28	8/29
	3309	5/7	6/16	6/18	8/24	8/25

明野圃場(標高730m、火山灰土壌)、垣根仕立て長梢剪定ギョ・ダブル整枝、樹齢5~7年生、2012~2014年の平均値
試験規模: 1区20樹×3反復(株間1.0m×畝間2.0m)

表2. 台木の種類の違いが果実品質に与える影響 (2012 ~ 2014)

品種 (系統名)	台木	収穫日	花穂 ^{z)} 数	着粒 ^{y)} 程度	果房重 (g)	果粒重 (g)	糖度 (° Brix)	pH	総酸含量 (g/L)	アミノ酸含量 ^{x)} (µg/cm ² 果皮)
メルロ (181)	グロワール	9/29	1.9	2.7	200	2.0	20.7	3.32	7.9	567
	101-14	9/29	1.9	2.4	172	1.9	20.7	3.33	7.7	552
	3309	9/29	2.0	2.7	196	2.0	20.6	3.36	7.5	540
カベルネ・ソーヴィニヨン (337)	グロワール	10/21	2.0	3.1	181	1.7	22.2	3.25	10.5	616
	101-14	10/21	2.0	2.6	135	1.6	22.1	3.27	10.5	684
	3309	10/21	2.1	2.7	155	1.6	21.6	3.26	10.2	690
アルモ ノワール	グロワール	10/4	1.9	2.9	178	2.1	20.4	3.18	8.5	861
	101-14	10/4	1.9	2.6	145	2.1	20.3	3.21	8.0	1,094
ピジュ ノワール	グロワール	9/22	1.6	2.7	166	2.1	19.7	3.29	7.9	899
	101-14	9/24	1.6	2.4	133	1.9	19.8	3.22	7.9	1,001

アルモノワール・ピジュノワールは3309台を除く、調査房数:1区10房×3反復の平均、2012~2014の平均値

^{z)}1新梢当たりの花穂着生数の平均 ^{y)}着粒程度:1(極粗)~5(極密) ^{x)}1区10房2粒ずつ計20粒の果皮から酢酸抽出

表3. 台木の違いが収量、樹体生育およびワイン品質に及ぼす影響 (2011 ~ 2014)

品種	台木	幹周 ^{z)} (cm)	収量 ^{z)} (kg/10a)	摘房量 ^{y)} (kg/10a)	夏季 ^{y)} 剪定量 (kg/10a)	冬季 ^{x)} 剪定量 (kg/10a)	枯死率 ^{w)} (%)	ワイン品質 ^{v,u)}	
								吸光度 530nm	総合評価
メルロ	グロワール	10.5	1,351	374	803	484	1.5	0.743	2.7
	101-14	11.8	1,009	251	1,178	612	0	0.659	2.8
	3309	11.9	1,350	495	817	508	0	0.563	2.8
カベルネ・ソーヴィニヨン	グロワール	11.6	1,190	76	777	436	13.2	0.698	2.9
	101-14	12.8	873	46	824	511	2.9	0.739	3.1
	3309	13.0	1,169	130	660	465	38.2	0.714	2.7
アルモ ノワール	グロワール	12.1	1,263	64	1,050	680	0	0.940	2.9
	101-14	11.9	811	46	977	596	1.5	1.148	2.9
ピジュ ノワール	グロワール	8.1	1,054	67	953	474	0	0.992	3.0
	101-14	9.3	868	50	1,011	507	1.5	1.105	2.8

^{z)}2012~2014の平均値 ^{y)}2013~2014の平均値 ^{x)}2012~2013の平均値 ^{v)}2011~2013の平均値

^{u)}1年枝と旧年枝剪定量の合計 ^{w)}2009に植え付け、2013までに枯死した樹数の割合

^{u)}ワインセンターによる試験醸造、総合評価はワイン関係者のベ125名による官能評価の平均 1(劣)~5(良)

[その他]

研究課題名: 醸造用ブドウの高品質化に向けた栽培技術の確立

予算区分: 県単

研究期間: 2009~2014年度

研究担当者: 渡辺晃樹、三宅正則、宇土幸伸、小松正和(ワインセンター)、恩田 匠(ワインセンター)