

べと病耐病性を有する白ワイン用品種「モンドブリエ」の開発

【特徴】

べと病耐病性を有し、ワインは香り豊かな白ワイン用品種「モンドブリエ」を開発した。「モンドブリエ」は果実の糖度が高く、成熟期は9月下旬から10月上旬で、ワインは香り豊かである。

【活用が見込まれる分野】

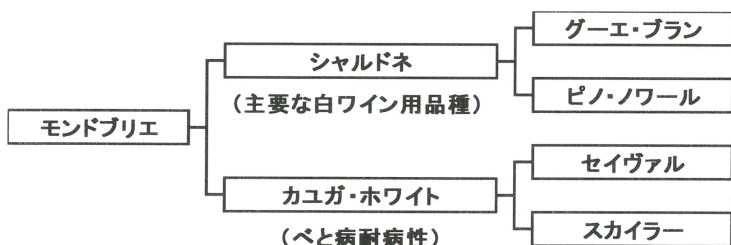
ワイン・醸造用ブドウ

【特許】

品種登録：第 24866 号

【内容】

- ①「モンドブリエ」は、ワイン品質が優れる「シャルドネ」にべと病耐病性を有する「カユガ・ホワイト」を交雑して育成した（下図、写真）。



モンドブリエの果実

- ②べと病耐病性は、県内の主要な白ワイン用品種である「甲州」や「シャルドネ」より高く、片親の「カユガ・ホワイト」と同程度である（右図）。

リーフディスク法によるべと病耐病性の比較

品種・系統	発病度 ^z
モンドブリエ	18.7
カユガ・ホワイト	14.1
シャルドネ	38.4
甲州	64.3

z: 発病度が低いほど耐病性は高い

- ③樹勢は「強」で、成熟期は9月下旬から10月上旬で「甲州」よりやや遅い。果房重は170g程度で、果汁の糖度23%程度と高い（右図）。

「モンドブリエ」の樹体・果実特性

品種・系統	樹勢	収穫日	花振り	着粒密度	果房重 (g)	糖度 (%)	酸度 (g/100ml)	香り
モンドブリエ	強	9月28日	中～多	中～密	169	22.9	0.75	マスカット
シャルドネ	強	9月7日	少	密～極密	312	20.9	0.67	無
甲州	強	9月20日	中～多	中～粗	194	18.5	0.80	無

- ④ワインは香り豊かで、品質検討会における評点は高い（右図）。

「モンドブリエ」のワイン品質

品種・系統	アルコール分 (%)	エキス分 (%)	総酸含量 (g/100ml)	評点 (10点満点)	主なコメント
モンドブリエ	13.3	2.17	0.60	5.9	フルーヴ香、マスカット香、エステル香、40香、香りのバランス良、ミネラル感有り
シャルドネ	12.6	2.04	0.64	5.0	味・香り共にフラット、味が薄く香り少ない、香り不足
甲州	12.1	1.98	0.73	5.4	酒色が濃い、柑橘香、甘い香り、ミネラル感有り、味に厚み有り