

[成果情報名]山梨県が育成した白ワイン用品種の冷涼地における果実・ワイン特性

[要約] 冷涼地(北杜市明野町)において、「コリーヌヴェルト」の収穫期は育成地(中間地・山梨市江曾原)より20日程度遅くなり、香りが強く味に厚みのあるワインとなる。「モンドブリエ」の収穫期は育成地より30日程度遅くなり、ほどよい酸味と果実香の強いワインとなる。

[担当]山梨県果樹試験場・育種部・醸造ブドウ育種科・太田佳宏

[分類]技術・参考

[背景・ねらい]

近年、ワイン需要の高まりにより、輸入ワインの増加や日本ワインの生産拡大が進んでいる。県内では、新規参入や規模拡大の際に冷涼地を選択するケースが多いが、本県育成品種の育成地(中間地)以外での果実・ワイン特性は不明な点が多い。そこで、山梨県が育成した白ワイン用品種「コリーヌヴェルト」および「モンドブリエ」について、冷涼地(明野試験地)での特性を明らかにする。

[成果の内容・特徴]

1. 明野試験地(北杜市明野町・標高710m)は、育成地(山梨市江曾原・標高450m)と比べ、7月～10月の日最高気温は3～4℃、日最低気温は2℃程度低い冷涼地である(表1)。
2. 「コリーヌヴェルト」の収穫期は9月上旬で、育成地より20日程度遅い。果実の酸含量は、育成地と同程度まで低下する(表2)。ワインは、育成地よりも香りが強くなり味に厚みがある(表4)。
3. 「モンドブリエ」の収穫期は10月中旬で、育成地より30日程度遅い。果実の酸含量は、低下しにくく育成地よりも高い(表2)。ワインは、ほどよい酸味があり果実香(マスカット香等)が強くなる(表3、4)。

[成果の活用上の留意点]

1. この成果は、果実の酸含量が7.5g/L程度に達した時期、または酸含量が低下しなくなった時期を目安に、収穫および醸造を行った果実・ワイン品質の結果である。
2. 「コリーヌヴェルト」は収穫期に酸含量が急激に低下するため、酸含量の推移に注意して収穫する。
3. 「モンドブリエ」は酸含量が低下しにくいため、酸含量の低下を待ちすぎると病果等が発生するおそれがあるので、収穫が遅れないよう注意する。また、小果粒が多数混入するが、除去せずにワイン原料としてもワイン品質に影響しない。

[期待される効果]

県育成白ワイン用品種の冷涼地における特性が明らかとなり、ワインメーカーや醸造用ブドウ生産者が導入する際の参考資料となる。

[具体的データ]

表1 冷涼地と育成地の月別気温 (2017~2020)

地点(標高)	7月			8月			9月			10月		
	日最高 (°C)	日最低 (°C)	日平均 (°C)									
冷涼地(710m)	28.0	19.6	23.0	30.6	20.2	24.5	25.5	16.2	20.2	19.3	10.2	14.3
育成地(450m)	31.0	21.4	25.1	34.2	22.3	26.9	28.8	18.3	22.3	22.3	12.2	16.2
気温差	3.0	1.8	2.1	3.5	2.1	2.3	3.3	2.1	2.1	3.0	2.0	1.9

表2 県育成白ワイン用品種の生育特性および果実品質 (2017~2020)

品種名	地点(標高)	生育特性				果実品質			
		発芽日	満開日	果粒 軟化日	収穫 ^z	果房重 (g)	糖度 (°Brix)	pH	酸含量 (g/L)
コリーヌヴェルト	冷涼地(710m)	4/25	6/10	8/7	9/8	195	18.3	3.24	7.7
	育成地(450m)	4/11	5/27	7/22	8/19	232	18.5	3.36	7.6
モンドブリエ	冷涼地(710m)	4/22	6/9	8/10	10/14	101	21.2	3.21	9.2
	育成地(450m)	4/8	5/25	7/25	9/12	118	19.9	3.39	8.3

※垣根仕立て長梢剪定栽培、101-14台

※冷涼地(710m): 8~11年生、育成地(450m): 11~14年生

z) 果実の酸含量が7.5g/L程度に達した時期、または酸含量が低下しなくなった時期

表3 県育成白ワイン用品種のワイン品質 (2017~2020)

品種名	地点(標高)	アルコール (%)	エキス (%)	酸含量 (g/L)	pH	総フェノール (mg/L)
コリーヌヴェルト	冷涼地(710m)	11.9	1.9	6.8	3.39	303
	育成地(450m)	12.1	2.0	6.4	3.41	335
モンドブリエ	冷涼地(710m)	12.0	2.3	7.3	3.31	286
	育成地(450m)	12.1	2.1	6.5	3.39	367

表4 県育成白ワイン用品種の官能評価 (2017~2020)

品種名	地点(標高)	外観 (0~2)	香り (0~6)	味わい (0~8)	ハーモニー (0~4)	評点 ^z	冷涼地の特徴
コリーヌヴェルト	冷涼地(710m)	1.9	4.1	4.8	2.7	13.5	酸味良い。味に厚みがある。 香りが強くなり、華やかさが増す。
	育成地(450m)	1.7	3.4	4.2	2.4	11.7	
モンドブリエ	冷涼地(710m)	1.9	4.7	5.3	3.0	14.9	ほどよい酸味。 果実香(マスカット香等)が強くなる。
	育成地(450m)	1.9	3.6	4.5	2.6	12.6	

z) 2017年は40名、2018年は54名、2019年は64名、2020年は20名による官能評価の総合点
(外観0~2点、香り0~6点、味わい0~8点、ハーモニー0~4点の合計点)の平均

[その他]

研究課題名: 欧州系品種の高品質・安定生産技術の確立

予算区分: 県単・国委「日本ワインのテロワールの解明」に係るデータ収集及びシステム開発業務

研究期間: 2017~2020年

研究担当者: 太田佳宏、三森真里子、雨宮秀仁、渡辺晃樹、向山佳代