

ブドウ新品種の醸造適性試験 (第 報)

小澤麻由美*、鈴木哲**、櫻井 廣*

寒冷地向きワイン用ブドウとして植栽された7系統(山梨29号、30号、31号、32号、33号、34号、37号)についての栽培、醸造適性試験をリースリング・リオン、ピノ・ブランを対照として行った。各試験区とも発酵は順調に推移した。官能検査の結果、試験品種のワインはボディがあり、味のバランスのいいものや、香りに特徴があるものを醸造することができることがわかった。それゆえ、試験区の数品種は岩手県の優良品種となり得ることが示唆された。

キーワード: 1996年、栽培・醸造適性試験、醸造専用ブドウ品種

Brewing Test of New Wine-Grape Vines

OZAWA Mayumi, SUZUKI Tetsu and SAKURAI Hiroshi

Wine was made by using seven new types of grapes especially suited to cold district. *Riesling Lion* and *Pino Blanc* were used for reference. Wines were fermented at 18°C for 6 to 10 days. The wine produced were reevaluated by a sensory test. The results of these evaluations show that some wines are rich in body and have well balanced, and some are appraised at high quality. On the basis of these results, it is suggested that some clones of grapes are suitable for wine brewing in Iwate prefecture.

key words : 1995 year, cultivation and brewing test, wine grape vine

1 緒 言

ワインの品質は原料となるブドウの品質に大きく左右される。原料ブドウの品質は品種もさることながら、ブドウ栽培地の気温、降水量、日照時間、地形、土質などの自然条件によって左右される。同一ブドウ品種、同一の土壌及び気象条件下であっても、仕立て方や収穫量、収穫時期などの栽培条件などがブドウの品質に影響し、高品質のブドウを作るにはそのブドウ品種にあった仕立て、栽培管理などが重要である。

そこで、岩手県園芸試験場大迫試験地から果樹系統の適応性・特性検定試験に供試している白ワイン用7系統について昨年度に引き続き栽培、醸造適性試験を行い、岩手の気候風土にあった優良品種を選抜するとともに垣根及び棚仕立て栽培がマストとワインの品質に及ぼす影響について試験したので、その結果について報告する。

2 実験方法

2 - 1 試験樹について

前報¹⁾同様、試験樹には岩手県園芸試験場大迫試験地で垣根及び棚仕立ての2つの栽培法で栽培している平成7年産(1996年産)白ワイン用7系統(山梨29、30、31、32、33、34、37号)を、対照にはリースリング・リオン、ピノ・ブランを用いた。試験樹の交雑、樹齢を表1²⁾に示した。

2 - 2 マスト、ワインの一般分析

マストとワインの成分分析は前報¹⁾同様に行った。

2 - 3 ワインの醸造

10月に収穫したブドウを、除梗・破碎し、ピロ亜硫酸カリウム100ppmを加え、60%まで搾汁、1昼夜静置後、上澄み果汁をマストとして用いた。酒母として酵母を5v/v%を加え、20℃以下で発酵させた。仕込み3日目に

* 醸造技術部

** 岩手県園芸試験場大迫試験地

無水結晶ブドウ糖で目的の糖度まで補糖した。

発酵終了後、おり引き、半年間ビン貯蔵して、ワインの一般分析およびきき酒試験を行った。

表1 試験品種

試験品種	交配	台木	樹齡(年)
山梨29号	甲州 × PinoBlanc	Teleki5BB	6
山梨30号	笛吹 × PinoBlanc	Teleki5BB	6
山梨31号	甲州 × PinoBlanc	Teleki5BB	6
山梨32号	笛吹 × Chardonnay	Teleki5BB	6
山梨33号	笛吹 × Semilon	Teleki5BB	6
山梨34号	笛吹 × Semilon	Teleki5BB	6
山梨37号	甲州 × Pino Blanc	Teleki5BB	4
RieslingLion		VFSO4	11
PinoBlanc		Teleki5C	6

2 - 4 官能試験

官能評価は前報の通り、山梨県果樹試験場で行っている官能検査法³⁾に従って行った。

パネラーはワインメーカー4人、大迫町ブドウヶ丘研究所1人、園芸試験場職員5人、当センター職員3人の計13人で1997年7月29日に行った。

3 実験結果

3 - 1 1996年の気象条件と成育状況

1996年のブドウ育成試験地(大迫町)における月別平均気温、日照時間、降水量の年平均値比較を図1に示した。なお、年平均値および日照時間の資料は、盛岡気象台の「岩手県農業気象速報」⁴⁾によった。

ブドウ活動期の4月から10月にかけての有効積算温度は1358.7 (平年比94.1%)、最高温度が30 以上の日数は9日、日照時間が782.8時間(平年比95.7%)とほぼ平年並みであったが、降水量が771mm(平年比86%)と少雨であった。

発芽期の5月の気温は平年よりもやや低く、降水量がやや多かった。そのため発芽は平年よりも5~6日程度遅れた。開花期の6月も平年よりも気温が低く、降水量がやや多かった。そのため開花が4~5日の遅れとなった。開花期間中の日照不足及び低温により花振るいが多かった。

果実の肥大・成熟期である7月の気温は平年より高かったが日照時間が54.3時間平年比60.5%とかなり少なく日照不足であった。8月の気温は平年よりもやや低かったが、降水量は少なく、日照時間がやや長かった。果実の肥大、糖度の上昇、酸含量の減少は平年より遅れ気味

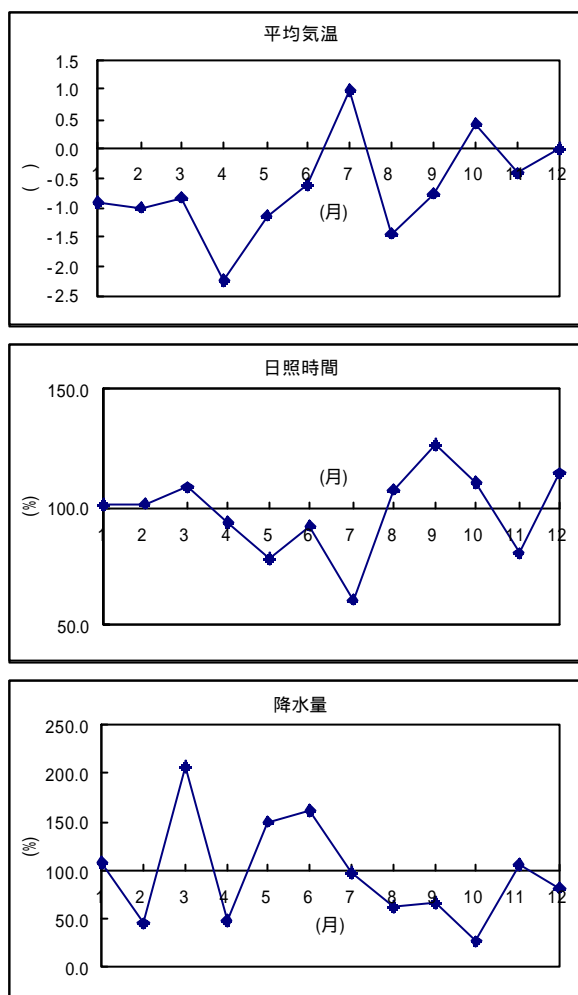


図1 気温、日照時間、降水量の年平均値比較 (1996年岩手県大迫町)

表2 ブドウ品種の生育状況

試験品種	発芽期	開花期	収穫期
山梨29号垣(Y29K)	5/17	7/2	10/4
山梨29号棚(Y29T)	5/16	7/1	10/4
山梨30号垣(Y30K)	5/13	7/3	10/22
山梨30号棚(Y30T)	5/12	7/2	10/22
山梨31号垣(Y31K)	5/22	7/9	10/17
山梨31号棚(Y31T)	5/21	7/8	10/17
山梨32号垣(Y32K)	5/11	7/3	10/7
山梨32号棚(Y32T)	5/10	7/2	10/7
山梨33号棚(Y33T)	5/18	7/8	10/22
山梨34号垣(Y34K)	5/18	7/9	10/17
山梨34号棚(Y34T)	5/17	7/8	10/17
山梨37号垣(Y37K)	5/8	7/2	10/17
山梨37号棚(Y37T)	5/7	7/1	10/17
RieslingLion(RL)	5/18	7/7	10/16
PinoBlanc 垣(PBK)	5/18	7/3	10/22
PinoBlanc 棚(PBT)	5/17	7/2	10/22

ブドウ新品種の醸造適性試験（第 報）

であった。

収穫期の9月は気温がやや低かったものの日照時間が長く、降水量が少なかった。10月の気温はやや高く、日照時間はやや長く、降水量は平年比25.7%と少なかった。

ブドウ生育期前半は悪天候のため生育が遅れたが、後半の天気が回復したためある程度ブドウ果実の品質を挽回することで、果実肥大、糖度はほぼ平年並みになった。しかし、酸の減少がやや遅い傾向であった。

栽培状況を表2に示した。

3 - 2 原料果汁

仕込み時におけるマストの一般分析値を表3に示した。

ポーメと直接還元糖はどの系統も垣根仕立ての方が高い傾向にあり、その差は欧州系品種であるピノ・ブラン（PB）が一番大きかった。山梨34号は垣根、棚仕立てとも対照品種よりポーメと直接還元糖が低かった。全糖はどの系統もPBより低かった。山梨29号、30号、34号、PBの全糖は棚仕立ての方が垣根仕立てより高く、山梨31号、32号、37号は垣根仕立ての方が高かった。総

表3 果汁成分分析値

品種	糖度 (°Brix)	比重	エキス分 (g/100ml)	全糖 (g/100ml)	直接還元糖 (g/100ml)	pH	総酸度 (g/100ml)	総フェノール量 (mg/ℓ)	吸光度		アミノ酸 (mg/ℓ)
									430nm	530nm	
Y29K	19.0	1.086	282.6	18.3	18.2	3.02	1.30	394.1	1.433	0.576	38.0
Y29T	18.4	1.082	281.5	19.3	18.1	3.01	0.91	461.3	0.463	0.201	17.9
Y30K	19.0	1.080	281.0	17.1	17.9	3.04	1.12	550.4	0.055	0.009	33.2
Y30T	17.6	1.077	280.2	20.9	16.8	2.96	1.16	585.2	0.081	0.020	35.0
Y31K	19.2	1.082	281.5	26.8	18.6	3.01	1.51	461.7	0.079	0.022	100.6
Y31T	19.0	1.082	281.5	24.3	18.3	3.00	1.14	462.5	0.100	0.028	47.2
Y32K	19.3	1.084	282.1	24.2	18.6	3.01	1.12	482.7	0.409	0.187	38.4
Y32T	18.7	1.082	281.5	19.3	18.3	3.07	1.08	456.8	0.238	0.098	62.2
Y33T	19.6	1.082	281.5	18.8	18.7	3.14	1.08	528.1	0.125	0.035	74.9
Y34K	17.6	1.073	279.2	15.9	16.2	3.03	1.09	667.5	0.104	0.028	67.8
Y34T	17.2	1.072	278.9	20.3	16.0	3.02	1.35	536.9	0.103	0.030	156.7
Y37K	19.1	1.082	281.5	24.6	18.2	3.01	1.24	454.2	0.059	0.012	24.3
Y37T	18.4	1.078	280.5	23.3	17.3	3.13	0.84	473.6	0.062	0.012	24.3
R L	18.3	1.076	279.9	18.8	17.5	3.02	1.13	519.2	0.099	0.031	53.6
PBK	19.3	1.079	280.8	21.0	18.1	3.21	0.87	469.6	0.072	0.012	42.7
PBT	16.7	1.072	278.9	26.2	16.7	3.27	0.73	412.5	0.080	0.010	42.6

	アミノ酸 (mg/ℓ)																			
	Asp	Thr	Ser	Glu	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	His	Om	Lys	Trp	Arg	Pro	
Y29K	37.2	86.2	68.2	2.5	44.0	100.5	1.1	24.3	4.5	15.0	31.3	11.9	101.3	13.4	2.2	2.9	10.6	484.3	355.2	
Y29T	28.2	31.2	41.3	1.6	16.0	35.9	0.9	12.4	1.6	6.8	12.1	5.6	47.1	6.8	0.4	1.6	8.9	174.1	252.5	
Y30K	31.0	233.4	130.8	4.3	97.3	338.0	4.2	50.9	6.9	32.5	50.3	23.5	142.5	21.7	1.8	2.5	15.6	413.2	315.4	
Y30T	24.1	202.2	2195.1	5.2	58.0	283.6	3.5	40.7	5.9	25.1	35.8	17.6	98.1	17.6	1.3	2.3	13.1	342.3	142.5	
Y31K	41.6	617.6	233.5	6.4	116.1	457.8	4.4	53.1	10.2	28.1	43.2	32.0	187.6	32.1	2.3	3.7	27.3	567.7	448.5	
Y31T	26.5	272.9	181.0	6.5	51.3	250.2	3.2	39.6	8.1	22.3	28.4	20.7	133.9	24.5	1.5	3.0	22.7	383.3	318.3	
Y32K	37.0	120.2	95.7	2.1	42.8	108.5	1.8	19.4	3.9	8.6	11.9	6.0	94.6	11.7	0.5	2.9	3.6	280.6	182.5	
Y32T	26.2	25.6	208.9	5.4	254.1	227.7	3.2	29.3	6.3	12.5	15.9	8.0	100.4	17.3	1.0	3.3	0	435.4	186.5	
Y33T	23.7	119.0	81.4	5.1	179.9	130.3	2.5	49.2	16.3	35.8	53.1	28.6	199.2	37.3	2.4	3.7	23.7	729.5	196.9	
Y34K	54.2	73.4	83.4	2.8	99.4	137.6	2.3	32.2	8.9	20.9	45.9	19.4	100.7	25.6	12.1	5.9	14.5	1065.2	99.7	
Y34T	56.9	98.7	120.1	4.4	129.6	186.5	2.9	36.2	9.9	20.0	47.9	21.9	119.7	33.2	13.1	7.5	12.9	141.32	119.1	
Y37K	32.0	58.1	87.3	3.5	84.3	218.9	2.9	34.9	7.2	19.9	36.5	21.3	117.4	19.2	4.1	2.9	13.8	516.4	445.1	
Y37T	32.3	77.7	63.3	3.4	103.3	122.4	1.8	53.9	13.7	38.0	56.6	18.7	125.5	23.4	6.9	2.8	15.9	415.2	622.7	
RL	37.1	67.0	49.5	2.9	106.3	89.1	1.7	17.3	3.6	10.6	15.1	8.0	101.1	14.8	0.5	2.0	0	170.6	590.0	
PBK	33.2	127.0	61.7	2.8	166.6	128.1	2.0	33.2	7.4	23.5	33.0	12.8	158.8	16.3	0.9	2.1	8.9	247.6	314.1	
PBT	24.9	91.7	69.3	3.6	114.0	137.8	2.3	25.3	5.0	14.8	20.8	5.6	163.4	15.6	0.8	3.0	4.1	270.2	229.0	

酸はどの系統もPBより高く、山梨29、31、32、37、PBは垣根仕立て、山梨30、34は棚仕立ての方が高かった。山梨29号と山梨32号の吸光度が高かった。仕立て方の違いによるエキス分と総酸度の関係を図2に示した。ほとんどの試験品種は垣根仕立ての方が濃醇なマストが得られる傾向にあったが、山梨31号、34号はエキス分に差がなく、果汁酸度に差があった。また、山梨34号以外は

対照のリースリング・リオンやピノ・ブランに比べ総酸や直接還元糖量が多く、ボディのある果汁が得られた。山梨33号、34号の果汁は官能的に華やかな香りを有していた。（データ未掲載）。

3 - 3 醸造試験

発酵経過（糖度減少）を表4に示す。

品温は20 で経過し、3日目に補糖を行った。醗日数は

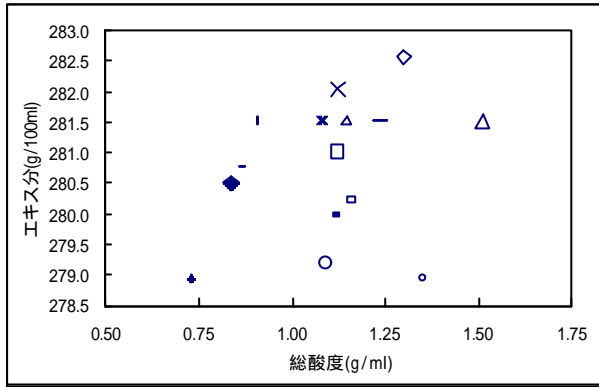


図2 果汁のエキス分と総酸度

○ : 山梨29号、 □ : 山梨30号、 △ : 山梨31号
 × : 山梨32号、 * : 山梨33号、 ◇ : 山梨34号
 ● : 山梨37号、 ○ : Riesling Lion、 ○ : Pino Blanc
 シンボルの大は垣根仕立て、小は棚仕立て

Y31K、Y33Tが6日、Y29K、Y32T、Y34Tが7日、RLが8日、Y30K、Y30T、Y31T、Y32K、Y34Kが9日、Y29T、Y37K、Y37T、PBK、PBTが10日で、多少ばらつきがみられたが、おおむね順調に発酵した。

本県のマスト酸度は全国平均の1.5~2倍程度あり、完全発酵させると酸がはなれ、官能検査が難しくなるので、発酵終了の直接還元糖を3%前後にすることを目標にした。

3-4 ワイン分析およびきき酒試験

ワインの一般成分を表5に示した

目標どおり発酵を終了させることができたが、濾過瓶詰めまでの貯蔵中に再発酵するものがあった。そのためアルコール度が10.44~13.44vol.%、エキス分が2.55~

表4 発酵経過表(糖度Brixの日変化)

日順	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Y29K	19.0	18.6	17.3	12.7	14.0	12.4	11.0	10.0			
Y29T	18.4	18.1	16.1	14.4	13.3	12.0	15.6	15.4	14.0	12.1	10.0
Y30K	19.0	17.6	15.4	13.0	11.5	14.0	13.5	12.5	11.6	10.6	
Y30T	17.6	14.4	12.6	10.4	15.5	14.0	12.6	11.7	11.0	10.4	
Y31K	19.2	19.4	19.2	16.0	11.4	8.4	8.6				
Y31T	19.0	18.8	18.0	16.0	12.7	15.4	13.4	11.9	10.6	9.4	
Y32K	19.3	18.8	16.6	14.2	13.0	10.7	12.5	12.0	11.0	9.9	
Y32T	18.7	18.5	15.1	11.0	13.2	12.0	10.6	9.8			
Y33T	19.6	19.0	17.9	12.4	12.7	10.7	9.0				
Y34K	17.8	17.2	16.2	11.8	10.4	13.2	13.0	11.9	11.3	10.5	
Y34T	17.8	17.3	16.2	13.6	10.5	14.1	11.6	10.2			
Y37K	19.2	16.8	15.0	13.2	11.4	14.5	13.7	12.7	11.7	11.0	10.1
Y37T	18.4	19.0	18.5	18.6	15.6	13.1	11.0	14.6	12.4	11.1	9.9
RL	18.3	17.7	16.0	13.7	11.9	13.0	13.2	12.2	11.0		
PBK	19.3	17.2	14.4	12.1	14.6	14.7	13.0	12.0	11.0	10.0	9.1
PBT	16.7	15.3	13.0	11.4	15.0	14.5	12.6	12.0	11.0	10.6	9.4

7.28と甘辛に差が生じ、栽培仕立ての違いを検討したり、優良品種を選抜したりするためのきき酒には適していないワインであった。

ワインpHはマストpHより低かった。ほとんどの品種のワイン総酸度はマスト総酸度より低くなったが、Y37T、PBTは高くなる傾向にあった。どの品種も揮発酸が0.05mg/100ml程度と正常に発酵した。瓶詰め分析時の遊離亜硫酸はほとんど残っていなかった。総酸度は0.8~1.2g/100mlと全国平均の約2倍の値であった。Y29T、Y32K、Y32T、PBKの色調(OD₄₃₀)が高い傾向にあった。

官能検査結果を表6に示した。

品種の特性がよく出たワインに仕上がったが、異なった栽培方法(垣根仕立て、棚仕立て)がワイン品質に与える影響については、明確な特徴差が認められなかった。しかし、ワイン評点においては山梨29号と山梨31号に差が認められ、棚仕立ての方が評点が高い傾向にあった。色調の高いワインやアミノ酸総量が少ないワインの評点が高い傾向にあった。

山梨32号、33号、29号は県の奨励品種であるリースリング・リオンより評価が高かったが、欧州系品種であるピノ・ブランより低かった。評点の平均は順に6.945、6.890、6.555であった。

4 考察

1996年の気象はブドウ生育期前半の天気が悪かったため花振るいが起こり、収量が減少した。そのためワイン用ブドウの生産で望まれている数量制限が自然に行われ

表6 官能検査結果

試験品種	総合得点	短評
Y29K	6.11	平坦、ややボディー弱い
Y29T	7.00	平坦、華やかさあり
Y30K	6.44	平坦、きれい、酸劣る
Y30T	6.22	平坦、きれい
Y31K	4.67	平坦、ラプラスカ系の香
Y31T	6.22	平坦、ラプラスカ系の香
Y32K	7.00	平坦、フルーティー、品悪い
Y32T	6.89	平坦、フルーティー、品悪い
Y33T	6.89	良、フレッシュ
Y34K	5.78	セミヨンの感じがよく出る
Y34T	5.78	〃、酸良好
Y37K	5.56	平坦、渋味良
Y37T	6.33	平坦、渋味良、酵母臭
RL	6.44	
PBK	7.22	
PBT	7.11	

ブドウ新品種の醸造適性試験（第 報）

表5 1995年産ワイン成分分析

	アルコール	比重	水分	全糖	直糖	pH	総酸度	揮発酸度	吸光度		遊離SO ₂	総SO ₂	総フェノール	灰分	アルコール度	アミノ酸
	(vol%)		(g/100ml)	(g/100ml)	(g/100ml)		(g/100ml)	(g/100ml)	430nm	530nm	(mg/100ml)	(mg/100ml)	(mg/l)	(g/l)		(mg/l)
Y29K	12.38	1.008	6.45	1.78	3.16	2.66	1.04	0.029	0.060	0.010	1.60	14.00	226.7	1.37	30.3	10.1
Y29T	11.33	1.012	7.18	2.64	3.87	2.75	0.87	0.041	0.091	0.023	1.28	17.28	254.6	1.60	39.6	10.4
Y30K	10.58	1.010	6.80	2.30	3.07	2.36	1.07	0.026	0.046	0.017	2.40	8.80	265.6	1.27	33.0	0.99
Y30T	11.72	1.012	7.28	3.02	3.79	2.69	1.02	0.046	0.057	0.018	3.44	27.28	343.9	0.86	26.7	1.01
Y31K	11.80	0.995	2.89	0.33	0.12	2.40	1.22	0.048	0.043	0.010	0	8.00	215.9	1.43	37.1	0.06
Y31T	10.44	1.006	5.38	1.30	2.70	2.72	1.09	0.048	0.057	0.013	1.76	14.96	230.5	1.25	52.6	1.43
Y32K	11.73	1.010	6.89	2.04	3.54	2.70	1.03	0.042	0.078	0.023	1.07	6.13	227.6	1.06	27.5	0.94
Y32T	12.48	1.008	6.48	2.15	3.74	2.79	0.96	0.037	0.069	0.021	0.40	16.24	210.5	1.03	30.3	1.16
Y33T	13.31	0.992	2.55	1.55	0.19	2.51	0.92	0.041	0.053	0.009	2.00	8.80	189.9	1.26	31.8	0.12
Y34K	13.44	1.004	5.70	1.16	2.48	2.67	1.02	0.039	0.062	0.015	1.60	7.60	307.7	1.06	22.5	0.09
Y34T	11.49	1.002	4.63	1.61	2.08	2.72	1.27	0.046	0.064	0.018	0.80	10.40	238.3	1.17	33.4	0.08
Y37K	12.11	1.008	6.37	1.69	3.26	2.71	1.14	0.041	0.046	0.013	2.00	13.60	208.1	1.72	42.9	1.11
Y37T	12.30	1.000	4.34	0.86	2.14	2.98	0.95	0.051	0.050	0.010	1.60	16.40	211.6	1.57	39.0	0.86
R L	11.79	1.002	4.71	1.32	1.64	2.64	0.98	0.046	0.051	0.016	2.08	9.28	244.0	1.25	87.0	0.95
PBK	11.80	1.002	4.71	1.30	2.65	2.91	0.83	0.036	0.171	0.015	2.40	5.60	197.3	1.86	31.5	0.87
PBT	11.86	1.008	6.29	2.14	3.70	3.01	0.84	0.045	0.072	0.013	0.88	8.08	199.8	1.33	36.3	1.02

	アミノ酸 (mg/l)																		
	Asp	Thr	Ser	Glu	Gly	Ala	Cys	Val	Met	Ile	Leu	Tyr	Phe	His	Orn	Lys	Trp	Arg	Pro
Y29K	10.1	0	0	10.7	1.2	1.5	0.8	1.1	0	0	1.0	3.0	1.7	1.1	0	0	0	0	516.7
Y29T	6.7	0	0	11.2	0.4	0	0.7	0	0	0	0	3.2	1.2	0	0	0	0	0	149.0
Y30K	17.8	0	0	11.0	0.7	0	0.7	0	0	0	0	1.9	0	0	0	0	0	0	208.7
Y30T	15.1	0	0	10.6	0.5	0.6	0.8	0	0	0	0	1.2	0	0	0	0	0	0	153.9
Y31K	39.2	4.5	0	17.9	8.3	9.5	3.1	4.5	0.9	0	2.1	21.4	118.8	1.6	0	0	37.6	0	539.9
Y31T	20.1	0	0	20.8	2.2	0.5	2.0	1.4	0	0	0	7.2	0	0	0	0	0	0	221.8
Y32K	12.1	0	0	11.3	0	0	0.6	0	0	0	0	1.4	0.7	0	0	0	0	0	76.7
Y32T	15.4	0	0	10.4	0.6	0	2.0	0.8	0	0	0	3.0	1.2	0	0	0	0	0	283.7
Y33T	33.3	2.7	0	18.7	4.9	12.6	3.2	3.7	1.0	0	2.8	15.6	14.6	2.8	0	0	6.2	0	199.8
Y34K	14.6	1.6	0	18.4	2.6	3.5	2.6	2.7	0	0	1.3	7.9	6.8	0.9	0	0	0	0	526.0
Y34T	19.3	0	3.1	15.6	6.7	7.4	1.6	3.4	0	0	0.8	9.7	18.7	1.0	0	0	37.7	0	581.9
Y37K	13.7	0	0	15.3	0.8	0	0.9	0	0	0	0	1.8	0	0	0	0	0	0	400.5
Y37T	10.0	0	0	16.6	1.4	0	0.7	2.5	0	0	0	1.9	1.7	0	0	0	0	0	366.7
RL	8.5	0.8	0	11.7	0.9	0.7	0.7	0.9	0	0	0	1.3	2.2	1.0	0	0	0	0	334.5
PBK	7.8	0	0	13.5	0	0	0.4	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
PBT	7.1	0	0	14.7	0.4	0	0.5	0	0	0	0	0.7	0	0	0	0	0	0	0.8

たかたちになり、本年度生産したワインは品種の特性がよく現れていた。また、後半の天気良かったため、果実の肥大は平年並みとなった。しかし、酸の減少が遅かったためワインは高酸度になることが容易に想像ついた。そのため、通常の完全発酵では酸がはなれることになり、選抜するための官能評価が難しくなる。そのため、ワイン醸造の終点を糖分3%前後に設定した。

試験品種の栽培適性を前報のようにブドウの品種群別温度・光指標により試験品種を考察すると、萌芽から成熟までの日数はY29K141日、Y29T140日、Y30K163日、Y30T162日、Y31K149日、Y31T148日、Y32K150日、Y32T149日、Y33T157日、Y34K153日、Y34T152日、Y37K163日、Y37T162日、PBK158日、PBT157日であった。県内に適した日数は160日以内であるから、山梨30号と山梨37号が晩生系になり、栽培が困難と推測される。しかし、

山梨30号は昨年もワインの評価が高かったため安易に選抜からさけることはできない。一方、山梨33号は栽培適性面では大房、豊生産、ワイン醸造適性では欧州系ブドウに近い特徴を持っていたため、有用品種になりうると推察された。

試験品種の醸造適性については、どの品種も順調に発酵することができたので、特に問題はなかった。しかし、糖分を約3%で発酵を止めたため、製成酒は貯蔵中に再発酵が起こり、ワインの品質がばらついた。そのため官能検査は難しくなった。

官能検査結果、異臭がなく、香味がきれいでフレッシュなワインの評価が高く、評価の高かったワインの成分は総アミノ酸含量や総フェノール量が少ないものであった。これは大塚ら⁵⁾が国産ワインの官能検査と成分分析値の統計解析の結果、味の薄い方が評価が高くなる傾向があると指摘しているのと同じである。一般的に、黄色の

色調(OD₄₃₀)が高いのはワインの形質として好ましくないし、ワインが酸化されると高くなる赤の色調(OD₅₃₀)が高いのも好ましくない。しかし、ワインの評価が高いものの中には色調(OD₄₃₀、₅₃₀)が高いもの(Y29T、Y32K、Y32T、PBK)があった。これらはマストの時から色調の値が高かったため、ワインの酸化によるものというよりはブドウ果皮の特徴と考えられる。

垣根仕立てと棚仕立ての違いはマスト品質に対しては影響があり、垣根仕立ての方がやや濃厚なマストになる傾向にあったが、ワインの品質に関しては明確な差は認められなかった。これは前述したとおりワインの甘辛に差が生じ、仕込み技術面の影響が大きいと思われる。

5 結 語

ワイン醸造は原料の出来不出来の影響が大きく、原料

の品質は気象条件の善し悪しに左右される。そのため本県に適した専用品種育成のため今後も継続したワイン醸造と利き酒試験が必要と考えられた。

本研究は果樹系統の適応性・特性検定試験の一環として実施した。

文 献

- 1) 小澤麻由美：岩手工技セ研報, 4, 113(1997)
- 2) 岩手県園芸試験場：「平成8年度果樹試験成績書」, 大迫試験地試験成績(1997)
- 3) 山梨県食工指編：葡萄醸造法, p23(1974)
- 4) 日本気象協会盛岡支部編：岩手県農業気象速報1996
- 5) 大塚謙一：醸協, 80, 867(1985)