

ワインのバランスが良い赤ワイン用ブドウ新品種 「アルモノワール」

- * 「アルモノワール」は、ワイン品質の良好な「カベルネ・ソーヴィニヨン」に耐寒性を持つ「ツヴァイゲルトレーベ」を交雑して育成した赤ワイン用の新品種です。
- * 寒冷地でも着色に優れ、酸切れが比較的良く、糖度も比較的上昇します。
- * 収穫期は「メルロ」より二週間程度遅く、「カベルネ・ソーヴィニヨン」より二週間程度早くなります。
- * ワインは酒色が比較的濃く、香りがフルーティーで、酸とタンニンのバランスが良く、調和のとれた味に仕上がります。
- * 栽培適地は、本州中部以北の比較的冷涼なブドウ栽培地域です。

品 種	収穫期 (月. 日)	果房重 (g)	糖度 (%)	酸含量 (g/100ml)	2003～2006年 山梨県果樹試験場
アルモノワール	9. 29 a	224 a	18.8 a	0.75 a	
メルロ	9.15 b	291 b	19.7 ab	0.69 a	
カベルネ・ソーヴィニヨン	10.12 c	262 ab	20.0 b	0.89 b	
品 種	ワイン酸含量 (g/100ml)	ワイン総フェノール (mg/l)	ワイン吸光度 (530nm)	ワイン評点 (最高10.0)	2003～2005年 山梨県果樹試験場
アルモノワール	0.44 a	2524 a	3.8 a	5.8 a	
メルロ	0.47 a	1676 b	2.1 b	4.4 b	
カベルネ・ソーヴィニヨン	0.45 a	1102 c	1.0 c	3.0 c	



「アルモノワール」は耐寒性を持っています。



アルモノワール



メルロ



カベルネ・ソーヴィニヨン

「アルモノワール」はバランスの良いワインになります。