

赤ワイン用ブドウ新品種「アルモノワール」

わが国の風土に適し、フルーティーで味のバランスが良い、醸造専用品種「アルモノワール」を育成。

- 期待される効果
- ・高品質な赤ワイン用原料ブドウの安定供給に寄与する。
 - ・寒冷地における高品質な赤ワイン用原料ブドウの生産に寄与する。

品種育成の背景

日本の醸造用原料ブドウの生産状況

- ・欧州系の主要専用品種は年次により**着色不良**、**裂果**等が発生、寒冷地では凍寒害により栽培が不可能
- ・醸造生食兼用品種は**ワイン品質**があまり優れない

品種の特性

- ・成熟期は9月下旬～10月旬、裂果はなく、果房重は220g程度、糖度は19%程度、酸含量は0.75%程度。
- ・寒冷地においても他の耐寒性品種と同程度の発芽率を示す

ワインの特性

- ・ワインは酒色が濃く、フルーティーで酸とタンニンのバランスが良い。
- ・官能評価は、同じ条件で栽培、醸造した「メルロ」や「カベルネ・ソーヴィニヨン」より評点が高い。



アルモノワール

メルロ

カベルネ・ソーヴィニヨン

アルモノワールと主要な醸造専用品種との酒色の比較

アルモノワールの果実



導入推奨地域

- ・山梨県以北のブドウ栽培地域
- ・**西南暖地では低糖度、着色不良の懸念がある**

「アルモノワール」と主な醸造専用品種との特性比較

(2003～2006年)

品種名	果実					ワイン				
	収穫期 (月/日)	裂果の発 生程度	果房重 (g)	糖度 (%)	酸含量 (g/100ml)	酸含量 (g/100ml)	総フェノール (mg/L)	酒色 A520 (10点満点)	評点*	
アルモノワール	9/28	無	224	18.8	0.75	0.44	2524	3.8	5.9	
メルロ	9/14	無～少	291	19.6	0.69	0.47	1676	2.0	4.4	
カベルネ・ソーヴィニヨン	10/16	無～少	252	20.0	0.91	0.58	1102	0.9	3.0	

*: パネラーはワインメーカーを中心に延べ176人

導入をオススメする対象
ワイン原料ブドウ生産農家・ワインメーカー