

酒質に優れる赤ワイン向け醸造用ぶどう品種「アルモノワール」

【1 成果の概要】

- (1) 「アルモノワール」は、北上市（農業研究センター）において9月中旬に成熟し、果実品質が良好な、赤ワイン向け醸造専用ぶどう品種です（表1）。
- (2) 耐寒性が強く、裂果はほとんど発生しないため、栽培が容易です。
- (3) 本品種のワインは、色が濃く、官能評価では「メルロ」と同等の評価が得られています（表2）。



表1 「アルモノワール」及び対照品種の果実品質（2017～2020年の平均）

品種名	収穫期 (月/日)	房重 (g)	粒重 (g)	糖度 (Brix)	酸度 (g/100ml)	収量 (kg/10a)
アルモノワール	9/13	270	2.2	18.4	0.80	1,174
メルロ	9/15	194	2.0	17.9	0.93	941

注) 試験樹の概要：露地、改良マンソン棚、中梢剪定、植栽距離 3m×5m、台木 5BB

表2 「アルモノワール」及び対照品種のワイン品質（岩手県工業技術センター、2008年）

品種名	アルコール分 (%)	総酸 (%)	エキス分 (g/100ml)	色調 (530nm ×10)	評点 (10点満点)	短評
アルモノワール	11.2	0.60	3.5	0.75	6.7	穏やかで飲みやすい、 スパイシー
メルロ	10.6	0.60	3.3	0.34	6.7	柔らか、バランス良い、 酸味強い

注) エキス分：ワイン中の不揮発性成分

評点：岩手県工業技術センター醸造担当職員（官能評価の有資格者）による官能評価（外観、香り、味）

【2 留意事項】

- (1) 本品種は、農林水産省の指定試験により山梨県果樹試験場が育成し、2009年に品種登録されています。
- (2) 本品種の耐寒性は「ツヴァイゲルトレーベ」並みと考えられています。

※本研究の一部は、農林水産省「食料生産地域再生のための先端技術展開事業 JPJ000418（社会実装促進業務委託事業）」により実施しました