

ブドウ醸造用品種「カベルネフラン」(準奨励品種)

園試大迫試験地

1、来歴

カベルネフラン (Cabernet Franc) はフランスで発見された赤ワイン専用種で、日本には1935年に導入された。当試験地では1973年に植栽し、その特性を検討している。

2、特性の概要

- 1) 果房は200g前後の有岐円錐形で粒着は密。果粒は2g前後の円形。果皮色は黒紫色である。
- 2) 酒質は中の上。メルローより酒色が良く軽い口当りで、一般になじみやすい。天候の良否、糖度の高低に左右されにくく、毎年一定の酒質水準を確保しやすい。
- 3) 樹勢中庸。花振り性少。裂果性なし。熟期は10月第3半旬でメルローと同等。
- 4) 耐病性(黒とう病、晚腐病、灰色かび病、べと病)、耐寒性はやや弱く、メルローと同等である。

3、準奨励品種に採用する理由

カベルネフランのワインは、色調(鮮紅色)が優れ、軽い口当りであり、一般消費者層にはなじみやすく、単独銘柄の地場ワインあるいは既存ワインのブレンド用原料酒として需要の拡大が期待できる。また、メルローに比べて豊産性である。

4、主な適応地域および普及見込み面積

適応地域 県中～県南 栽培見込み面積 30ha

昭和61年度参考事項「ぶどう栽培の気象条件からみた栽培適地図」の紅伊豆に準じた地域とし、重粘土壌、地下水位が高い等排水不良地帯、奥羽山系多雪地帯を除いた北上川流域で、標高150m以下の地域に限定する。

5、栽培上の留意点

- 1) 醸造専用種であるので、あらかじめ原料ぶどう受入れ側との合意が必要である。
- 2) 仕立法は平棚、垣根とも可。冬期の防寒対策は特に必要としない。
- 3) 10a植栽本数は50～60本とし、5～6年後1/2間伐、10年後1/2間伐を目安とする。
- 4) 挿木苗はフィロキセラ抵抗性が弱いので、接木苗を用いる。
- 5) 摘粒、袋掛けは必要でないが、糖度により価格が決定されるので、生産目標を厳守する。また、施肥量は「紅伊豆」に準ずる。

品 種	3.3㎡当り		1新梢当り	収 量 (t/10a)
	新梢数	着房数	着 房 率	
カベルネフラン	20	25	1.25	1.5
メルロー	20	25	1.25	1.3

※買入れ価格 糖度17度：160円/kg、18度：170円、19度：180円(奨励金20円含)

6、試験成績（省略）

7、具体的データ

表1、生態および収量（大迫試験地、垣根仕立）

品 種	発芽	開花（月日）			収 穫 （月日）	収 量 （kg/10a）
	（月日）	始	盛	終		
カベルネフラン	5.14	6.30	7.2	7.5	10.11	1,505
メルロー	5.13	6.30	7.2	7.5	10.13	1,258

注）生態は昭49～63の平均値。収量は昭54～63の平均値（昭56,58,63除き）

表2、1樹当り収量の推移（大迫試験地、垣根仕立）

品 種	樹 齢 （ 年 生 ）											
	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
カベルネフラン	2.2	2.0	6.8	26.3	21.9	-	28.4	-	26.3	26.0	30.0	30.4
メルロー	1.2	1.5	5.4	23.5	14.9	-	25.4	-	24.4	23.0	20.8	26.4

注1）樹齢9年目は晩腐病、灰色かび病多発。11年生は不受精果、灰色かび病多発

2）樹齢4年生は昭和51年

表3、果実品質（大迫試験地、垣根仕立）

品 種	房重	粒重	糖 度	酸	備 考
	（g）	（g）	（RM）	（g/100ml）	
カベルネフラン	191	2.2	16.5	1.00	昭50～63の一部年次
メルロー	177	1.9	16.6	1.08	を除いた平均値。

表4、現地農家における生産実績（大迫町大迫ぶどう生産組合）

年次	収量（kg/10a）		果実糖度（RM）	
	カベルネフラン	メルロー	カベルネフラン	メルロー
61	19	22	17.3	17.6
62	219	153	17.6	17.2
63	334	236	17.0	16.9

注）昭和60年植栽（55.6本/10a）長梢仕立。

表5、醸造年次別ワインの鑑評結果（岩手醸造試）

鑑評 年次	品 種	醸 造 年 次					備 考
		昭53	55	60	61	62	
昭62	カベルネフラン	2.02	-	-	2.14	-	①表内数値は総合評価 ②評価の指標 1：酒質に優れている 2：酒質普通 3：酒質に欠点がある
	メルロー	1.91	2.27	2.23	-	-	
昭63	カベルネフラン	-	-	-	1.97	1.97	
	メルロー	-	-	1.70	-	-	