

温度・水分・収量が赤ワイン用ブドウの着色に重要

ブドウの着色は、赤ワイン用ブドウの重要な要件である。

これまでにポット栽培したブドウの実験で、高温や過剰な水分、日照不足が赤ワイン用ブドウの着色を阻害することを示している。しかし、実際のブドウ栽培では、施肥、樹齢など、様々な条件が異なることから、日本各地のワイナリーに依頼して提供を受けた赤ワイン用ブドウ(メルロ)を分析し、気象条件*などの影響を解析した。その結果、5-8月の平均気温と7月の降水量**が高く、収量が多いほど、着色が悪い傾向が明らかになった。ただし、収量が少なくても着色がよくないブドウもあり、収量制限をすれば必ず着色が改善される、という訳でもないようだ。窒素肥料や水分を適度に制限して、収量過多にならないような栽培条件が重要と言えるだろう***。

注) *気象条件(平均気温、降水量、日照時間、風速、気温の日較差)は、栽培地に最も近いアメダスのデータを使用した。

**従って、夏期に高温多湿になる日本の気象条件は、赤ワイン用ブドウにとって好ましくない条件といえる。しかし、果房に直射日光が当たらないようにする(高温を避ける)、ブドウ畑の水はけを改善する、などである程度対応できると考えられる。

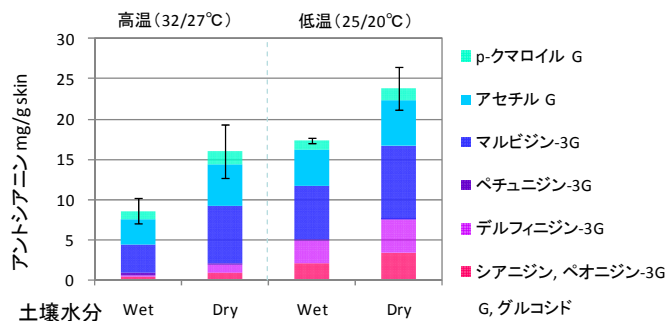
***このことは、海外のワイン産地でも指摘されている。

温度・水分・収量が赤ワイン用ブドウの着色に重要



これまでの結果(温室内のポット栽培の実験):
赤ワイン用ブドウ果皮の色素(アントシアニン)

↓ 高温・水分過多条件
減少



【目的】

実際のワイン用ブドウ栽培:

- ・気象条件
- ・施肥
- ・収穫量
- ・樹齢
- ・土壌
- ・仕立て方(垣根仕立て、棚仕立てetc) ...

☆ 様々な条件が異なる



日本の赤ワイン用ブドウの着色に大きな影響を及ぼす要因は何？

【方法】

日本各地の赤ワイン用ブドウ(メルロ)

果汁成分、アントシアニン濃度などの分析

アメダスの気象データ



統計解析 (重回帰分析)

【結果】

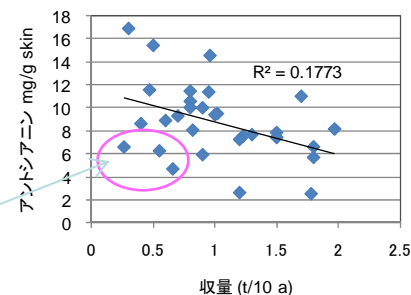
平均気温、降水量(7月)、収量が高いほど

アントシアニン濃度が低い傾向

【結論】

実際の栽培条件でも、高温条件と水分過多を避け、適度な収量に抑えることが、赤ワイン用ブドウの栽培に重要。
ただし、収量を減らせば必ず着色が改善する訳でもない。
窒素肥料や水分を制限して、収量過多にならないような栽培が重要と考えられる。

収量とアントシアニン



収量が少なくても着色の悪いブドウも