

【全体概要】

大阪産ブドウによるワインのブランド化の推進及びブドウ農家の労力の軽減等を図るため、省力的なワイン用デラウェアの栽培技術の確立及びその技術普及を目指す。また、温暖化による着色不良に対応した有望な赤ワイン醸造用ブドウ品種(育成系統)の普及に向けて特性等を解明し、赤ワイン製造に苦心してきた栽培、醸造労力の省力化及びワインの品質の向上を目指す。

新品種・新技術等の概要

【醸造用デラウェア(有核)栽培技術の開発】

大阪府のブドウ結果樹面積は413ha(H29年産、農林水産省作況調査より)で、そのうちの約80%以上がデラウェアとされているが、ほとんどが生食用として栽培されている。デラウェアは、フォクシー香が強く、従来より醸造用としては不向きな品種とされていた。しかしながら、地元ワイナリーの醸造技術の工夫により一定水準以上のものがワインとして流通できるようになった。そのため、近年は、醸造用仕向けとしてのデラウェアは3.9ha(平成27年特産果樹生産動態等調査より)の面積で生産されているが、生産面では試行錯誤を繰り返しており、ワイン醸造にとって最適な果実の栽培法については、生食用とはあまりにも異なるため、未だ確立されていない。

【大阪府内ワイナリーが育成したブドウ系統(育成系統)の特性解明】

メルローなどの赤ワイン醸造用品種と比べ、果皮に4～5倍のアントシアニン量含有し、さらに、果肉にも多くのアントシアニンを含む。夏期高温下でも良好に着色し、赤ワインのブレンド用や品種単独ワインとしての利用がワイナリーからも望まれている。

主な取組内容

【醸造用デラウェア(有核)栽培技術の開発】

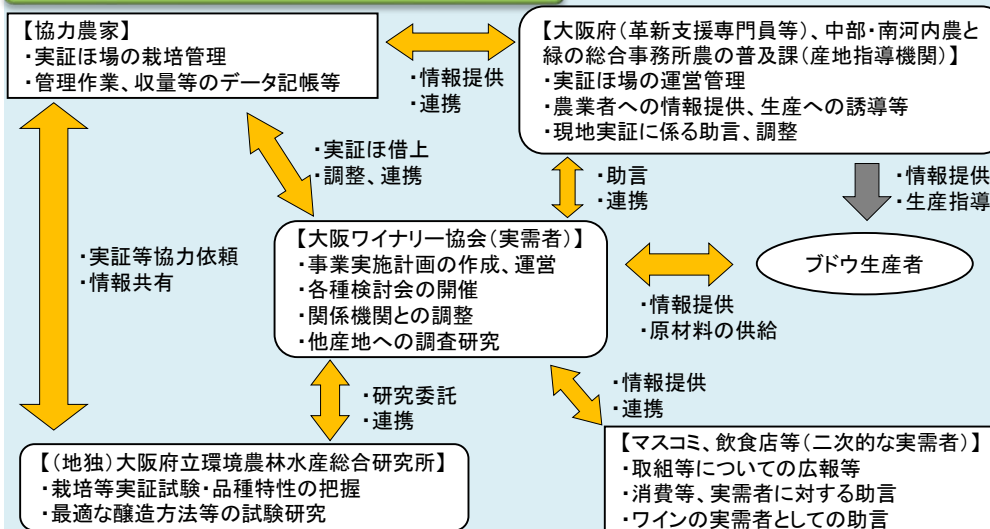
- －省力栽培技術の検討
- －収量比較試験
- －醸造試験
- －関係機関の連携に向けた検討会
- －他産地における現地調査
- －醸造用デラウェア栽培マニュアルの作成

【大阪府内ワイナリーが育成したブドウ系統(育成系統)の特性解明】

- －品種特性の調査、把握
- －醸造試験



実施体制図



課題と今後の対応

【醸造用デラウェア(有核)栽培技術の開発】

- ・省力程度の異なる栽培管理を試験区に設定し、作業時間および果実収量を調査した。また、収穫果実を用いた醸造を行ったが、1年目の試験では省力程度によるワイン品質の差は認められなかった。同様の試験を継続することで年次反復をとり、技術の詳細な評価を行う。
- ・産地や実需者のニーズを反映した生産技術を確立するため、栽培技術マニュアルの作成を行った。2年目では、内容を広めることを目的に講習会の開催を行う。

【大阪府内ワイナリーが育成したブドウ系統(育成系統)の特性解明】

- ・成熟期における果実のアントシアニン含量だけでなく、糖や酸含量においても対照品種(メルロー、ピノ・ノワール)と比べ、特徴があることを明らかにした。2年目の調査では、ワイン醸造時の特性解明に取り組む。