

高級ワイン原料用ぶどうの 安定生産を目指して —高級ワイン原料用ぶどうは、北海道でも栽培できます。 凍害は密植で減らせます。—



背景

- ・冷涼な北海道で高級ワインの原料として利用できるぶどうが生産可能か明らかにする必要があります。

成果

- ・北海道でも550時間以上の日照と1230℃以上の積算温度を確保できれば高級ワインの醸造に使える「ピノ・ノワール」、「ソーヴィニヨン・ブラン」の栽培が可能です。

- ・植える間隔を1mにすることで凍害を減らすことができ、これまでと同品質のぶどうをより多く生産できます。

表1 目標糖度の達成に必要な日照時間と積算温度

目標糖度	日照時間	積算温度
18%に達するには	460時間以上	1170℃以上
20%に達するには	550時間以上	1230℃以上

目標糖度 18%以上: 醸造原料として必要な糖度
20%以上: 高級醸造原料として望ましい糖度
日照時間: 満開期(7月1日頃)～収穫期(10月20日頃)の積算値
積算温度: 1日の平均気温における10℃以上を積算
期間は4月1日～収穫期



密植は越冬時雪に埋もれる部分が多く、保温されるため凍害が減る。

表2 密植の効果(品種: ピノ・ノワール)

試験区	枯死芽率 (%)	換算収量 (kg/10a)	1新梢あたり果房数	糖度 (Brix%)	酸度 (g/100ml)
密植	21.1	4944	1.48	20.0	1.52
標準	27.7	4371	1.21	19.5	1.40

仕立て法は北海道標準の「片側水平コルドン」で比較

期待される効果

- 「ピノ・ノワール」などを新規に導入できるかについて、気象データから判断できます。
- 密植栽培により、凍害が起こりやすい空知、上川地方での安定生産が可能になります。