

北海道に向く新しいぶどう

最近、道産ぶどうを使ったワイン生産が増え、注目されています。

生食用ぶどうは、より‘おいしい’品種が求められています。

そこで、新しいぶどうの特性を調査し、北海道に向く3品種・系統を選定しました。



ビジュノワール(山梨38号)
赤ワイン用

収穫期:10月中下旬
収量性:ツバイゲルト
レーベ並

耐寒性:やや強
糖度:18~19%
酸度:1.2 g/100ml

酒質(官能評価)
「バランスよい」
「色がやや薄い」

山梨44号
赤ワイン用

収穫期:10月中下旬
収量性:セイベル13053並
(豊産性)

耐寒性:強
糖度:19%
酸度:1.2 g/100ml

酒質(官能評価)
「色が濃い」
「しっかりした味わい」
「酸が高い」

サニールージュ
生食用(種なし)

収穫期:デラウエア
よりやや遅い
耐寒性:やや強
ジベレリン処理:25 ppm
満開頃とその10日後

糖度:17~18%
酸度:0.6 g/100ml
果房重:250~300g
果粒重:5~6g

年により裂果する
「べと病」に弱い

品種・系統名	優 点	欠 点	概 評
ビジュノワール (山梨38号)	耐寒性やや強。 良好なバランスの酒質。	ワイン色が やや薄い。	耐寒性がやや強く、 赤ワイン用として有望。
山梨44号	耐寒性強。ワイン色が濃厚。 収量が多い。	酸がやや高い。	耐寒性が強く、豊産性。 赤ワイン用として有望。
サニールージュ	食味かなり良い。果粒大きい。 GA処理期が判断しやすい。	裂果がやや多 い。べと病多。	種なしで品質優良。 ハウス栽培向き。

中央農業試験場 作物研究部・果樹科

北海道夕張郡長沼町東6線北15号

電話 0123-89-2001 seika@agri.pref.hokkaido.jp

<http://www.agri.pref.hokkaido.jp/chuo/kaihatsu/kaju/>