

[J. Inst. Enol. Vitic. Yamanashi Univ. 25, 27~37 1990]

交雑新品種・赤ワイン用ぶどう
“ヤマ・メルロー” の品種特性について

山川祥秀・守屋正憲・穴水秀教

Characterization of Hybrid New Red-Wine Grape Cultivar
“Yama Merlot” (Japanese wild-grape×Merlot)

YOSHIHIDE YAMAKAWA, MASANORI MORIYA

and HIDENORI ANAMIZU

*The Experimental Vineyard, Institute of Enology and Viticulture,
Yamanashi University, Kofu 400, Japan*

Abstract

The hybrid red-wine grape cultivar “Yama Merlot” was selected and recommended due to the following characteristics : (1) no cracking of berry ; (2) resistance to ripe-rot, downy mildew, and gray mold ; (3) suitability for cultivation under the weather conditions prevailing in Japan ; (4) high productivity ; (5) high quality wine with typical aroma and taste.

Origin : Japanese original wild grape variety “Yama Budou” (*Vitis coignetiae*) X the superior red wine grape variety of Bordeaux region “Merlot” (*Vitis vinifera*).

Description : Mature leaf : pentagonal shape, large(295cm²), three lobes, flat, green, shape of leaf tip sharpe less 60°, petiole sinus U-shaped, open, color of petiole dark red, density of prostrate hairs between the lower side veins medium.

Cluster and Berry : long conical shape, medium (220g), low berry density, berries small (1.4g), roundish-shaped, color of skin violet black at maturity, medium bloom, high sweetness of flesh juice (more than 20%), high acidity (less than 0.90%).

Ecotype : early bud burst time (mid-April), early flowering time (late May), and medium maturing time (early or mid-September) at Kofu, no cracking of berry, high productivity (more than 2ton/10a), resistance to ripe-rot, downy mildew and gray mold.

日本の気候・風土に根差した“山ブドウ”(*Vitis coignetiae*) の持つ遺伝子源を利用して、日本の気候・風土に適した栽培性を持つワイン用ぶどうの育成を試みた。ヨーロッパ系ワイン用ぶどうは、ワインの酒質は優れているが、日本の気候・風土での栽培で

は裂果が起こり、病害抵抗性も劣り、栽培が難しく、定着品種は数少ない。そこで、①裂果・腐敗しないこと、②病害抵抗性に優れていること、③栽培が容易であること、④結果量が比較的多いこと、⑤ワインの酒質が優れ、特徴があることなどを育種の目標

として、新品種ぶどうを交雑により得ることを目的とした。

既に著者らは、“山ブドウ”×“カベルネ・ソービニオン”(*Vitis vinifera* L. cv. Cabernet Sauvignon) の交雑個体群から“ヤマ・ソービニオン”(Yama Sauvignon) を選抜して、種苗登録(第2457号)し、その品種特性を報告している⁷⁾。

本報告は、“山ブドウ”を母親に、フランス・ポルドー地域の赤ワイン用品種である“メルロー”(*Vitis vinifera* L. cv. Merlot) を父親とした交雑個体群の中から、栽培性及びワインの酒質が優秀で種苗登録に値する株を得ることができたので、その株を“ヤマ・メルロー”(Yama Merlot) と命名して、その品種特性について報告するものである。

育種の経過

“ヤマ・メルロー”の選抜経過は以下の通りである。

当交雑個体群は、11年前の1979年6月中旬、山梨県御坂峠山中に自生している“山ブドウ”の雌性株を母親とし、父親として“メルロー”の花粉を交配したもので、交雑種子327粒を得ている。

1980年春に播種、発芽率92.7%、303株の発芽がみられた。育苗の過程で子葉の形と色、幼軸の色が同じ株を無作為に第一次淘汰して、71株の苗を残した。

1981年春に、残した71株を畝間100cm、株間50cmの間隔で圃場に定植、棚仕立てで通常の栽培管理を行った。花穂を持った時点で不完全花の株を、果房を持った時点で裂果する株、晩腐病及び白腐病など病害に弱い株などを順次第二次淘汰して、14株を残した。淘汰した株の中には不完全花を持った株が18株あり、これらは全て雌性株であった。果実の色は全て黒色系で、白ワイン用ぶどうは出現しなかった。また、定植5年目までに花穂を持たなかった株も出現しなかった。

1985年(圃場定植から数えて5年目)から残した14株について、果汁分析とワインの試験醸造を行った。2年間の果汁分析により完熟期と判断した時点で、果汁酸度が1.0%以上の高酸度の株、逆に果汁酸度が0.5%を切る株、果汁糖度が15度程度しか上昇しない株など、糖度と酸度のバランスの悪い株を、また、ワイン試験醸造においてワインの色調が褐色系の株、アロマに異常が認められた株などを第三次淘汰して、5株を残した。

引き続き、この5株についてワインの酒質を精査して、その内、栽培性にも優れ、ワインの酒質が最も優れている1株を「種苗登録」に値する品種と判断、“ヤマ・メルロー”(Yama Merlot) と命名して、

登録申請することとした。

以上の経過で、交配した1979年から、登録申請準備の1990年まで12年間に要した。

写真1に、“ヤマ・メルロー”、両親品種“山ブドウ”及び“メルロー”の果房と成葉を示した。

品種の特性

品種の特性として、樹体等の形質、果汁成分の経時的変化及びワインの性質について記述する。

1. 樹体等の形質

ぶどうの種苗特性分類調査項目に基づき、“ヤマ・メルロー”の樹体等の形質を両親品種である“山ブドウ”及び“メルロー”と比較する。尚、「」は特性項目の形質区分である¹⁾。

“ヤマ・メルロー”の重要形質の特性を両親品種と比較して、表1に示した。

「樹の拡がり」「樹勢」はいずれも「中」でメルローに似る。若木は徒長気味であるが、3年生樹になると落ち着く。「どん梢先端の色」(伸長10cm位の新梢先端の色調)は「薄赤」でメルローと同程度、山ブドウよりも薄い。「どん梢先端の毛じの密度」は「密生」で、メルローより密度はやや高く、山ブドウの「極密生」より低く、両親の中間に位置する。

写真2に示したように、「熟梢の太さ」(細:7.0mm以下,中:7.1~8.5,太:8.6mm以上)は「中」の8.5mm、メルローよりやや太い。「熟梢の色」は「暗褐」、メルローの「淡褐」より濃い色を示し、山ブドウの「緑褐」よりは明るい。「節間断面の形」は明瞭な「細溝あり」、メルローの「滑らか」と異なっている。

「着房数」は「3房以上」、「巻ひげの数」は「2以下」に属している。

成葉の特性は写真1および写真3に示したように、「葉身の形」(果実上位の葉を観察)は「五角形」、「裂片数」は「3片」、山ブドウの「心臟形」「全片」、メルローの「五角形」「5片」の中間的な形をしている。「大きさ」(極小:100cm²以下,小:101~160,中:161~240,大:241~300,極大:300cm²以上)は「大」の295cm²あり、山ブドウと同程度、メルローよりやや大きい。「葉身先端部の尖り程度」(鋭:60度より小,中:60度,鈍:60度より大,円:尖らない)は「鋭」で、特徴的である。写真4に示したように、「葉柄裂刻の形」は「開く」「U字」でメルローに似ており、山ブドウの「やや開く」「V字」とは異なる。「葉柄の太さ」(細:3.0mm以下,中:3.1~4.0,太:4.1mm以上)は「中」の3.5mm、山ブドウよりやや細く、メルローより太い。「葉柄の色」は「濃紅」で山ブドウに近く、メルローの「淡紅」よりも濃い色をしている。「葉脈間毛じの多少(下面)」は「中」で、メルロー

表1 “ヤマ・メルロー”及び両親品種の重要形質の比較

形質区分		ヤマ・メルロー	♀山ブドウ	♂メルロー
樹・枝	樹の拡がり・樹勢	中	大	中
	どん梢先端の色 ¹ ・毛じ	薄赤, 密生	赤, 極密生	薄赤, 密生
	熟梢の太さ ² ・色	中, 暗褐色	中, 緑褐色	中, 淡褐色
	熟梢表面の形状	細溝あり	細溝あり	滑らか
成葉	形・裂片数 ³	五角形, 3片	心臓形, 全片	五角形, 5片
	大きさ ⁴	大, 295cm ²	大, 290cm ²	中, 234cm ²
	葉先の尖り ⁵	鋭, <60°	鈍, >60°	鈍, >60°
	葉柄裂刻	開く, U字	やや開く, V字	開く, U字
	葉柄の色・太さ ⁶	濃紅, 中3.5mm	濃紅, 中4.0mm	淡紅, 細2.5mm
	裏面の綿毛	中	極密生	僅か
果房・果実	形 ⁷	有岐円錐	円筒	円錐
	果房の長さ ⁸	中, 22cm	極短, 8cm	短, 15cm
	果房の大きさ ⁹	中, 220g	極小, 50g	小, 200g
	粒着の粗密	粗	極粗	密
	粒形・大きさ ¹⁰	円, 小1.4g	円, 小1.0g	円, 小2.4g
生理・生態	果皮色・甘酸味 ^{11,12}	青紫黒, 高・多	青紫黒, 低・多	青紫黒, 高・中
	発芽期 ¹³	早, 4月中旬	極早, 4月初旬	早, 4月中旬
	開花期 ¹⁴	早, 5月下旬	極早, 5月初旬	早, 5月下旬
	成熟期 ¹⁵	早, 9月上・中旬	中, 9月下旬	中, 9月下旬
	裂果性	無し	無し	中
	病害抵抗性	中	強	弱

ぶどう種苗特性分類における観察及び数値区分

1. どん梢先端の色 伸長10cm位の新梢先端の色調を観察
2. 熟梢の太さ 基部より第4節間中央部の長径と短径の平均 細: 7.0mm以下, 中: 7.1~8.5mm, 太: 8.6mm以上
3. 成葉の形 果実成熟期における果実上位の葉について観察 楔形, 心臓形, 五角形, 円形, 腎臓形, 裁頭形から選択
4. 成葉の大きさ 勢力中位の新梢10本から, 果実上位の葉を1枚ずつ計測, その平均 極小: 100cm²以下, 小: 101~160cm², 中: 161~240cm², 大: 241~300cm², 極大: 301cm²以上
5. 葉先の尖り 鋭: 角度60度より小, 中: 角度60度位, 鈍: 角度60度より大, 円: 尖らない
6. 葉柄の太さ 葉柄中央部の長径と短径の平均 細: 3.0mm以下, 中: 3.1~4.0mm, 太: 4.1mm以上
7. 果房の形 球形, 円筒, 円錐, 長円錐, 有岐円筒, 有岐円錐, 多岐肩, 複形から選択
8. 果房の長さ 果粒着生部分の長さ, 5房平均 極短: 10cm以下, 短: 11~16cm, 中: 17~24cm, 長: 25~30cm, 極長: 31cm以上
9. 果房の大きさ 平均的な果房5個の平均重量 極小: 100g以下, 小: 101~200g, 中: 201~350g, 大: 351~550g, 極大: 551g以上
10. 果粒の大きさ 20果粒の平均重量 非常に小: 1g以下, 小: 1.1~3.0g, 中: 3.1~6.0g, 大: 6.1~10.0g, 非常に大: 10.1g以上
11. 果汁糖度(甘味) 果粒を指で圧して出た果汁の糖度 低: 15度以下, 中: 15.1~18度, 高: 18.1度以上
12. 果汁酸度(酸味) 果粒10粒をガーゼに包み搾った果汁の酸味 非常に少: 0.35%以下, 少: 0.35~0.55%, 中: 0.56~0.75%, 多: 0.76~0.95%, 非常に多: 0.96%以上
13. 発芽期 全体の芽の20~30%が第1葉を現した時期
14. 開花期 花冠の70%位が裂開または落下した時期
15. 成熟期 種子の緑色が消失し, 成熟した粒が大部分となった果房が80%位の時期

の「僅か」、山ブドウの「極密生」の中間的位置である。

花房は写真5に示したように「有岐型」「両性花」、「大きさ」は「中」でメルローに似るが、穂梗の色がやや赤身がかって「淡紅」である。

果房の特性は写真6に示したように、「果房の形」は「有岐円錐」、「果房の長さ(果粒着生部)」(極短:10cm以下,短:11~16,中:17~24,長:25~30,極長:31cm以上)は「中」の22cm,「果房の大きさ」(極小:100g以下,小:101~200,中:201~350,大:351~550,極大:551g以上)は「中」で220gで、メルローより大きく、重量感がある。「粒着の粗密」は「粗」で、メルローほど密着していない。

「果粒の形」は「円形」で、「果皮の色」は「青黒色及び紫黒色」で両親品種と同じである。「果粒の大きさ」(非常に小:1g以下,小:1.1~3.0,中:3.1~6.0,大:6.1~10.0,非常に大:10.1g以上)は「小」の1.4gで、山ブドウの1.0gより大きく、メルローの2.4gより小さい。「果粉の多少」は「中」、「果皮の厚さ」は「厚」、「果皮と果肉の分離」は「容易」、「果肉の色」は「無着色」で緑を呈する。

「果汁糖度(甘味)」(低:15度以下,中:15.1~18.0,高:18.1度以上)は「高」の22度程度までは上昇する。「果汁酸度(酸味)」(非常に少:0.35%以下,少:0.36~0.55,中:0.56~0.75,多:0.76~0.95,非常に多:0.96%以上)は「多」の0.90%程度である。「渋味」は「少」、「香気」は「無」、「果汁の多少」は「中」で、これらはメルローに似る。

生理・生態区分であるが、写真7に示したように、「発芽期」(全体の芽の20~30%が第1葉を現した時)は「早」の4月中旬,「開花期」(花冠の70%が裂開した時)は「早」の5月下旬で、いずれもメルローと同時期であったが、山ブドウの「極早」よりかなり遅くなっている。「成熟期」は「早」の9月上・中旬で、メルローよりも早い。「収穫期の長短」は果汁酸度の急激な減少がなく、病害にも強いので「長」の20日と長い。「裂果の多少」は「無」、「脱粒性」は「困難」、「病害及び虫害抵抗性」は「中」で、秋の気象条件によっては9月下旬になると幾らか晩腐病が見られる場合もあるが、収穫適期を過ぎていないので問題はない。

2. 果汁成分の経時的変化

a) 果粒の採取

経時的果汁成分変化を調査するための果粒の採取は、あらかじめラベルしておいた20果房について、7月初めから10日ごとに、毎回果房の上,中,下から1粒ずつ3粒,合計60粒を採取した。

b) 果粒重および果粒径の測定

果粒重は採取した60粒を電子天秤で計量して、平均果粒重を算出した。果粒径は採取した60粒のうち、無作為に20粒を抽出、その短径(横径)をノギスで測定し、平均果粒径を算出した。

c) 果汁の調製

採取した果粒を5%酢酸水で洗浄、続いて水道水ですすぎ、綿布で拭き取り、ミキサーで種子を潰さない程度に破碎して、これを綿布で毎回同じ程度の強さで搾汁し、遠心分離器で3000rpm,10分間遠沈し、その上澄液を分析用果汁とした。

d) 果汁の分析

i) 果汁糖度: デジタル屈折糖度計(アタゴDBX-50)で測定した。

ii) 果汁酸度: フェノールフタレインを指示薬として、N/10-NaOHで滴定、酒石酸量として算定した。

iii) ブドウ糖および果糖の定量

高速液体クロマトグラフ(Shimadzu LC-3A), 糖分析用カラム(Shimadzu SCR-101N)を用い、移動溶媒として蒸留水を用いて分離、示差屈折検出器(Shodex RI SE-51)を用いて測定した。

iv) 酒石酸およびリンゴ酸の定量

iii) 同様に有機酸分析用カラム(Shimadzu SCR-101H)を用い、移動溶媒としてpH3.00リン酸液を用いて分離、紫外分光光度計検出器(Shimadzu SPD-2A)210nmで測定した。

1) 果粒重および果粒径の変化

交雑新品種・赤ワイン用ぶどう“ヤマ・メルロー”の1987年(交配1979年, 圃場定植1981年, この圃場定植から数えて7年目, 7年生樹)から1989年(同じように数えて, 9年生樹)の3年間の果粒重および果粒径の経時的変化を図1を示した。

“ヤマ・メルロー”の開花期は、一般的なヨーロッパ系品種とほとんど変わらず5月下旬であった。果粒成熟経過の調査は7月初めから開始したが、7月上旬までに生育第I期・迅速生育期が見られたが、小粒ぶどうの常で果粒の変化だけでは、その後の第II期・硬核期、ベレーゾンがはっきりしなかった。果粒の着色、果汁糖度の経過から8月上旬がベレーゾンと判断した。

完熟期と思われた9月上・中旬には、果粒重は平均1.4g, 果粒径は平均13mmで、種苗特性区分では「小」に属する大きさであった。

1988年の果粒生育は、1987, 1989年に比べ、大きくなっていた。この年の6, 7, 8月の降雨量は多く、そのため果粒の肥大には好結果を与えているものと思われる。この年、ヨーロッパ系品種は雨のた

め裂果・腐敗が発生して大きな被害を受けた。しかし、“ヤマ・メルロー”は裂果もなく、雨に強い性質を示すことが実証できた年であった。

2) 果汁糖度の変化

交雑新品種・赤ワイン用ぶどう“ヤマ・メルロー”の1987年(7年生樹)から1989年(9年生樹)の3か年の果汁糖度(屈折糖度計示度, °Brix)の経時的变化を図2に示した。

糖度変化は3年間ほとんど差がなく推移し、糖度の急増がみられるベレーズンは8月上旬、その後も順調な成熟経過をたどり、9月上旬には20度を越し、完熟期と思われた9月中旬には22度を示していた。

成熟期の気象条件は、1987年は降雨量が少なく、日照時間が長く、ぶどうにとっては良年で、1988年は9月期の降雨量がやや多かったことを除き、ほぼ平年値で推移し、1989年は8、9月の降雨量が多く、気温も高く、裂果と病害に悩まされた年で、ぶどうにとっては不良年であった。いずれの年においても“ヤマ・メルロー”の成熟は順調で、年度差の少ない性質を示した。

3) 果汁酸度の変化

“ヤマ・メルロー”の3か年の果汁酸度の経時的变化を図2に示した。

1987年の気象条件は、前述したようにぶどうにとっては良年で、気温も高く推移したこともあって、この年は果汁酸度の減少がやや早く、8月末には1.0%を切っていた。1988、1989両年は9月中旬になって1.0%を切る状態で、やや高酸度の傾向があった。

寒冷地での“ヤマ・メルロー”の栽培は高酸度果汁が心配されるが、後述するように、酒石酸含量は多いが、寒冷地で問題となるリンゴ酸含量は急激な減少を示し0.5%以下の低レベルとなる。多含量の酒石酸はアルコール発酵によって折出・沈殿してしまう酒石酸塩が多くを占めていることから、出来上がったワインの酸度は、果汁酸度より0.2%程度低くなる。このことから、高酸度ワインの心配はないものと思われる。

4) ブドウ糖、果糖及びブドウ糖/果糖の変化

“ヤマ・メルロー”の1989年のブドウ糖、果糖及びブドウ糖/果糖の変化を図3に示した。

8月上旬のベレーズン後、両糖含量は急増し、9月上旬にはそれぞれ10%のラインに達していた。ほぼ完熟期の9月上旬にはブドウ糖10.7%、果糖10.0%、その比1.07、9月中旬にはブドウ糖12.0%、果糖11.0%、その比1.09、9月下旬にはブドウ糖11.8%、果糖10.9%、その比1.08で、ブドウ糖含量は常に果糖含量より1%程度高く、ブドウ糖/果糖は1.1に近い値となっていた。

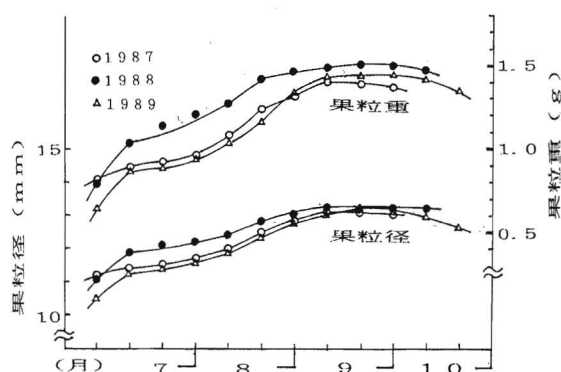


図1 “ヤマ・メルロー”の果粒径及び果粒重の経時的变化

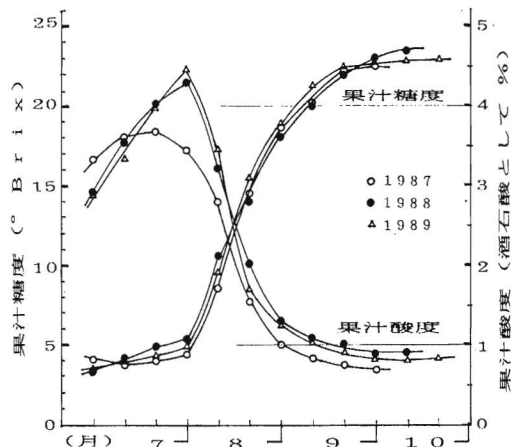


図2 “ヤマ・メルロー”の果汁糖度及び果汁酸度の経時的变化

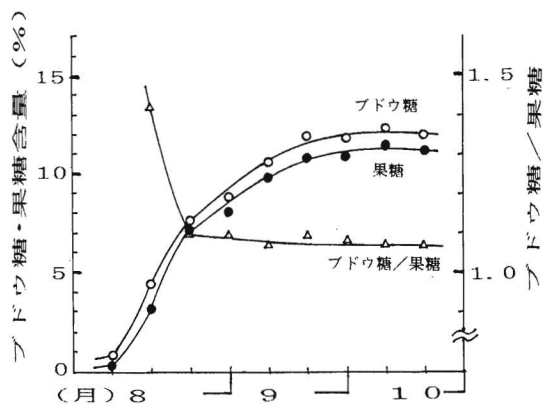


図3 “ヤマ・メルロー”の1989年度におけるブドウ糖・果糖含量及びブドウ糖/果糖の経時的变化

当地における品種別完熟期のブドウ糖/果糖は、“甲州”、“マスカット・ペーリーA”、“リースリング”などは果糖含量がブドウ糖含量より1%程度高く、0.9に近い値で、“ヤマ・メルロー”の父親である“メルロー”をはじめ“シャルドネ”、“セミヨン”、“カベルネ・ソービニオン”、“ピノ・ノワール”などは両糖含量がほぼ同量で、1.0以下、一方“山ブドウ”はブドウ糖含量が果糖含量よりも高く、1.1以上であった²⁻⁶⁾。

果汁糖度およびブドウ糖、果糖含量は、年ごとの天候によって差の出る値であるが、ブドウ糖/果糖は年度差が見られず、品種特性を示す一つの指標になり得る値である。“ヤマ・メルロー”はブドウ糖含量の方が高い“山ブドウ”に近い性質を示していた。

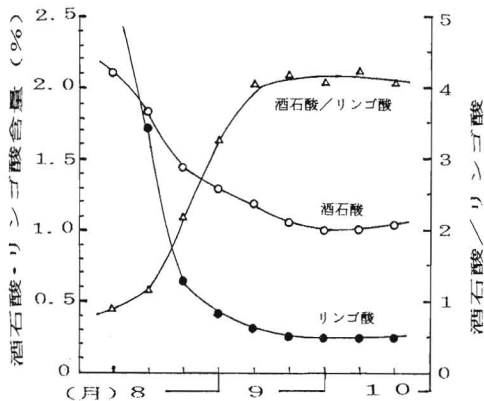


図4 “ヤマ・メルロー”の1989年度における酒石酸・リンゴ酸含量及び酒石酸/リンゴ酸の経時的変化

5) 酒石酸、リンゴ酸及び酒石酸/リンゴ酸の変化 “ヤマ・メルロー”の1989年の酒石酸、リンゴ酸及び酒石酸/リンゴ酸の変化を図4に示した。

高速液体クロマトグラフィーによる有機酸の定量は、中性塩および酸性塩をなす酸基は全て遊離の酸基として定量されるため、滴定酸度の値より高い値を示すことになる。

8月上旬のベレーゾンを境に、両酸は減少傾向を示すが、酒石酸の減少は緩やかで、それに比べ、リンゴ酸は急激な減少を示し、8月中旬からは酒石酸含量よりリンゴ酸含量の方が低い値となっていた。9月上旬には酒石酸1.22%、リンゴ酸0.30%、その比4.07、9月中旬には酒石酸1.05%、リンゴ酸0.25%、その比4.20、9月下旬には酒石酸1.00%、リンゴ酸0.24%、その比4.17で、酒石酸/リンゴ酸は4以上の値を示していた。

ヨーロッパ系のワイン用品種および“甲州”、“マスカット・ペーリーA”などの品種の完熟期の酒石酸/リンゴ酸は、当地においては1.0から2.0に分布している。一方“山ブドウ”のそれは、リンゴ酸の急激な減少によって4に近い値を示す²⁻⁶⁾。

“ヤマ・メルロー”の酒石酸/リンゴ酸は“山ブドウ”に近い性質を示していた。

3. ワインの性質

交雑新品種・赤ワイン用ぶどう“ヤマ・メルロー”の収穫期と判断した1987年は9月15日に、1988年と1989年は9月19日に果実を収穫、それぞれ10kgを用いて常法によりワイン醸造を行った。「醸し」は色調を見ながら2~4日とした。

表2 仕込み時における“ヤマ・メルロー”の果汁一般分析値

仕込み日	pH	°Brix	ブドウ糖 (%)	果糖 (%)	G/F	酸度 (%)	酒石酸 (%)	リンゴ酸 (%)	T/M
1987. 9.15	3.28	21.6	11.4	10.5	1.086	0.850	1.10	0.27	4.07
1988. 9.19	3.20	21.9	11.4	10.6	1.075	0.930	1.19	0.29	4.10
1989. 9.19	3.40	22.2	11.8	10.8	1.093	0.908	1.03	0.25	4.12

G/Fはブドウ糖含量/果糖含量、T/Mは酒石酸含量/リンゴ酸含量

表3 “ヤマ・メルロー”ワインの一般分析値

仕込み年	比重	アルコール (vol.%)	エキス	pH	総酸度 (%)	揮発酸度 (%)	総亜硫酸 (ppm)	遊離亜硫酸 (ppm)	色調
1987	0.994	11.0	2.42	3.25	0.680	0.03	52	12	1.150
1988	0.994	11.8	2.65	3.20	0.763	0.04	43	8	1.240
1989	0.996	12.0	3.23	3.42	0.754	0.04	122	23	1.480

ワインは次年度の3月に分析。色調はワインを5倍希釈、10mmセル、OD=530nmで測定。

表2に年度別マストの一般分析値を示した。

果汁糖度は、補糖の必要のない22度を目標に収穫したが、ほぼ目標通りの21.6~22.2度であった。

果汁酸度は、天候の良かった1987年は0.85%、ほぼ平年並みの天候の1988年は0.93%とやや高めであったが、“ヤマ・メルロー”の特徴である酒石酸含量が高く、発酵により0.2%程度の減酸が期待できることから、マストの果汁酸度が1.0%以下ならば高酸度の心配はない。

ブドウ糖/果糖はいずれの年も1.1に近い値で、酒石酸/リンゴ酸は4程度で、年度差はわずかであった。

表3にワインの一般分析値を示した。ワインの分析は、いずれも冬を越した次年度の春3月に行った。

ワインの滴定酸度は、果汁酸度より0.17%程度低くなっていた。色調は5倍希釈、10mmセル、OD=530nmで測定したが、1.0以上で濃い色を示していた。

利き酒の結果は、若い赤いワインで、酸と渋味のバランスに問題はあったが、1987年産ワインの瓶貯蔵3年においては酸と渋味のバランスが良くなっており、アロマは“メルロー”の穏やかさ・柔らかさを持っていた。

「醸し」の長さによって、ワインの性質に差がでてくる傾向がある。「醸し」が長いと“山ブドウ”の野生的な面が強調され、アロマに「青くささ」がでて、熟成に時間を要するが、「醸し」が短い期間で、色調が適度であれば、ソフトな赤ワインとなる。

適度な果実の熟度と適度な「醸し」に注意が必要な品種といえることができる。

要 約

交雑新品種・赤ワイン用ぶどう“ヤマ・メルロー”は以下の性質を持っていることにより選抜された。

1. 裂果しないこと。
2. 晩腐病、ベト病および灰色カビ病に耐性を持つこと。
3. 栽培性が日本の気候に適していること。
4. 結実量が多いこと。
5. ワインの品質が良く、特徴があること。

当品種は、日本の野生ぶどうである“山ブドウ”を母親とし、“メルロー”を父親としている。

成葉は五角形で裂片数は3片、緑色で295cm²の大型葉である。葉身先端部の尖り程度は60°以下の鋭に属する。葉柄裂刻はU字形で開いている。葉柄の色は濃紅を呈する。葉裏葉脈間の毛じは中程度である。

果房は有岐円錐型、大きさは220gの中、粒着は粗着である。果粒は小さく1.4g、円形、果皮色は完熟期には紫黒を呈し、果粉は中程度である。

果汁糖度は20%以上、果汁酸度は0.90%以下である。

生態として、発芽期は早く4月中旬、開花期も早く5月下旬、完熟期は中期の9月上・中旬である。裂果せず、結実量は10アール当たり2トン以上の多収、晩腐病、ベト病、灰色カビ病に耐性を持つ。

文 献

- 1) 山梨県果樹試験場編：種苗特性分類調査報告（ブドウ・醸造用台木用），（1983）。
- 2) 山川：園学雑，51，475（1983）。
- 3) 山川：園学雑，52，7（1983）。
- 4) 山川：園学雑，52，145（1983）。
- 5) 山川：園学雑，53，396（1985）。
- 6) 山川，守屋，穴水：山梨大学発研報告，20，21（1985）。
- 7) 山川，守屋，穴水：山梨大学発研報告，24，25（1989）。

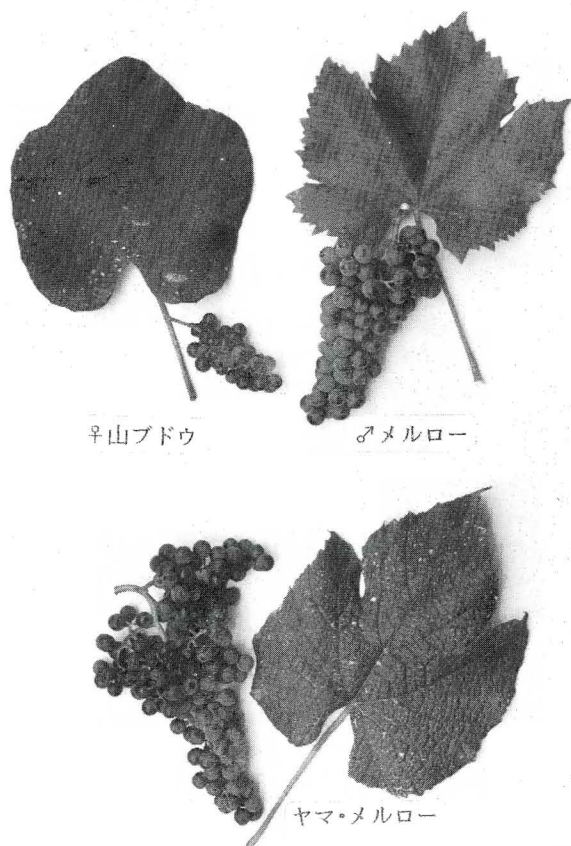


写真1 新品種“ヤマ・メルロー”，両親品種“山ブドウ”及び“メルロー”果房と成葉

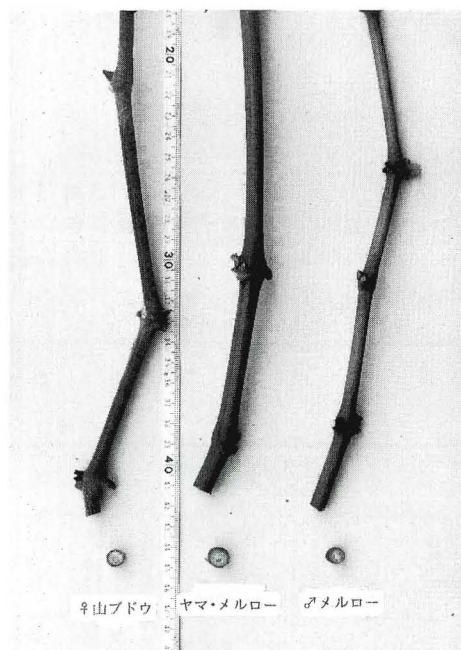


写真2 新品種“ヤマ・メルロー”，両親品種“山ブドウ”及び“メルロー”の熟梢とその横断面の形状

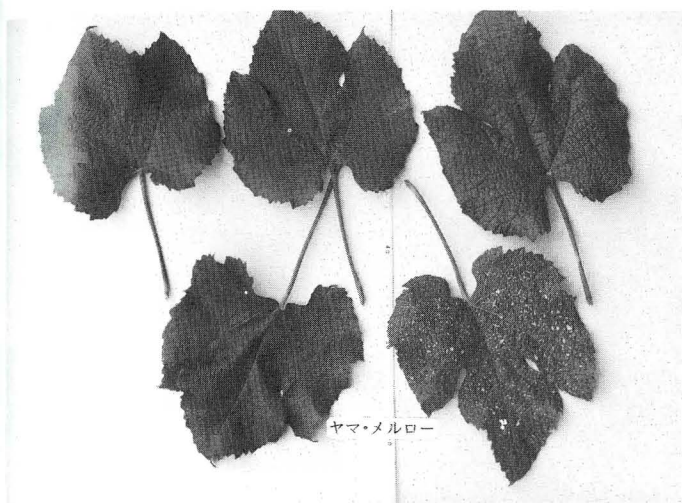


写真3 新品種“ヤマ・メルロー”の成葉

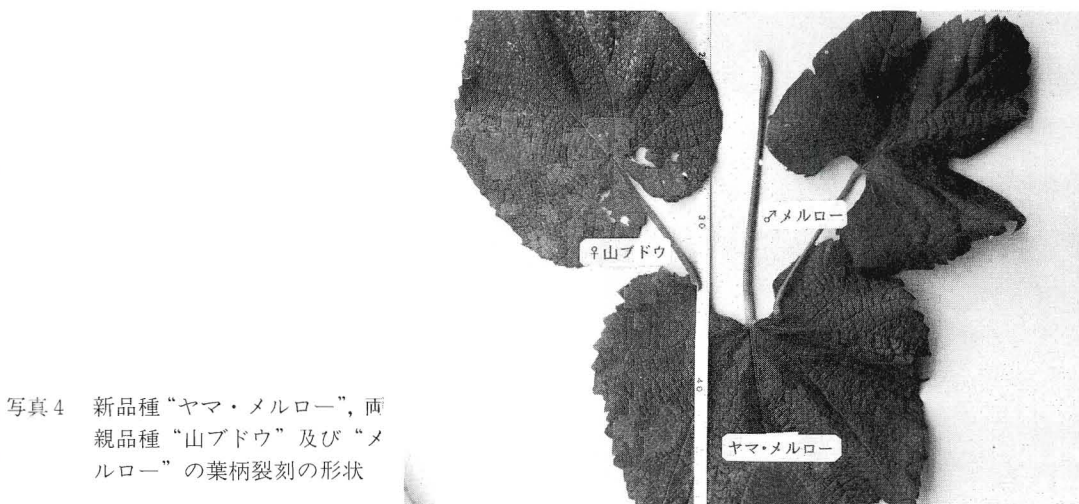


写真4 新品種“ヤマ・メルロー”，両親品種“山ブドウ”及び“メルロー”の葉柄裂刻の形状

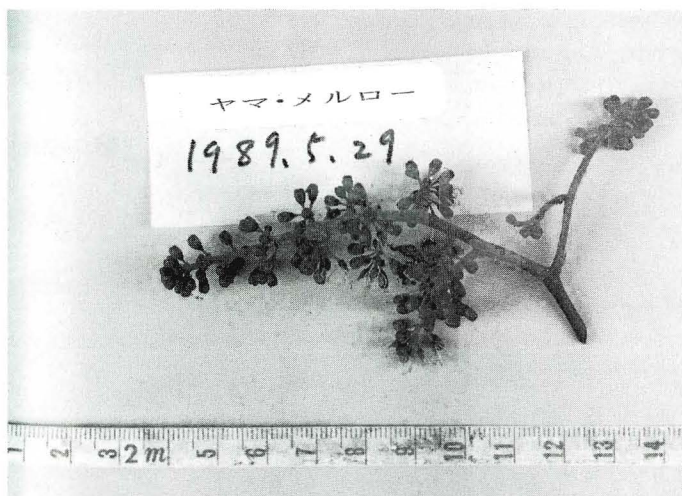


写真5 新品種“ヤマ・メルロー”の花房及び開花始め



写真6 新品種“ヤマ・メルロー”の果房

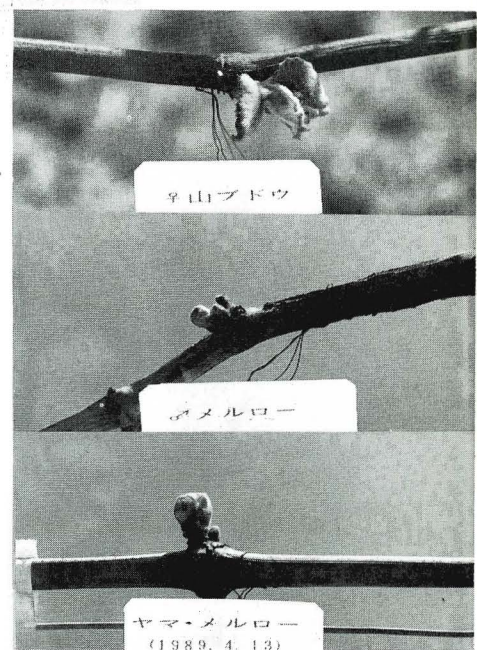


写真7 新品種“ヤマ・メルロー”，両親品種“山ブドウ”及び“メルロー”の4月上旬における発芽状況