

# 大阪ワインの発展！ “暑さに強い醸造用ブドウ” & “大阪オリジナル醸造用ブドウ”

食と農の研究部 葡萄グループ

## 1. 背景と目的

### 暑さに強い醸造用ブドウの選抜

大阪は収穫前の気温が高いため酸落ちが早く、夜温も下がりにくいいため着色不良になりやすい



大阪の気候に適する醸造用品種の選抜

### 大阪オリジナル醸造用ブドウの育成

秀吉の朝鮮出兵によって大阪に伝来したとされるブドウ

温暖な大阪で着色良好な赤ワイン用品種



大阪伝統ブドウ「紫」自家交配苗の育成・選抜

府内ワイナリー育成系統「大阪R N-1」品種登録



## 2. 調査の方法

### ①醸造用品種選抜試験

様々な醸造用品種を研究所内ほ場に栽植し、果実調査と試験醸造を実施



- 白ワイン用：27品種
- 赤ワイン用：29品種

R3年度に第1回目の試験醸造を実施

### ②紫Jr.の育成・選抜試験

所内ほ場に「紫」自家交配苗74系統を定植し、果実調査と試験醸造を実施



R2年度に初成したさまざまな紫Jr.

### ③「大阪R N-1」の品種特性調査

研究所内ほ場と府内ワイナリーほ場に栽植し、果実調査と試験醸造を実施



大阪R N-1の果実外観（左）と断面（右）

大阪R N-1（参考）ピノ・ノワール

## 3. 結果と今後の方向性

### ①醸造用品種選抜試験

ブドウの糖酸度（R3年度の一部抜粋）

品種	転化糖度(%)	総酸度(g/100g)
甲州	14.0	0.42
リースリング	13.6	0.58
プティマンサン	20.7	0.58
モンドプリエ	18.3	0.49
白 マルヴァジアア	10.7	0.44
ケルナー	19.7	0.51
オステイナー	14.6	0.47
サンセシヨン	18.4	0.60
ミュラートウガウ	19.7	0.56
カベルネ・ソーヴィニヨン	14.7	0.57
ピノ・ノワール	18.2	0.49
アルモノワール	16.5	0.40
ネビオロ	17.8	0.66
赤 ツヴァイゲルトレーベ	14.1	0.75
プチヴェルド	18.2	0.86
シラー	15.5	0.40
グルナッシュ	16.5	0.40
ブラッククイーン	17.7	0.55

糖度が上がり酸が残る

品種

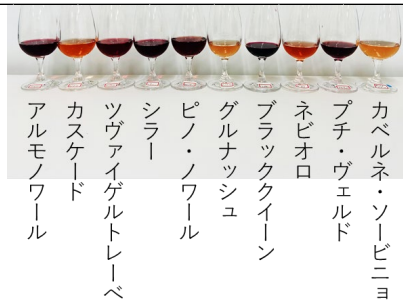


白：7品種

赤：5品種

赤ワインの色の濃さ（R3年度の一部抜粋）

	アルモノワール	カスケード	ツヴァイゲルトレーベ	シラー	ピノ・ノワール	グルナッシュ	ブラッククイーン	ネビオロ	プチヴェルド	カベルネ・ソーヴィニヨン
Color intensity (吸光度)	3.01	0.68	1.88	3.60	2.00	0.40	11.94	0.44	2.75	0.33



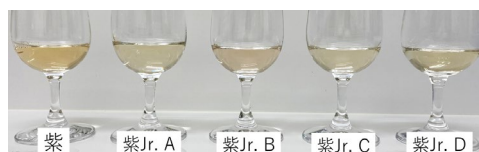
着色良好な赤ワイン用品種



14品種

R3年度に醸造した赤ワイン（一部）

### ②紫Jr.の育成・選抜試験



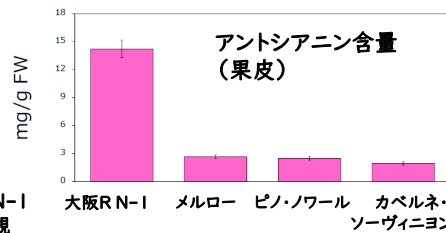
R3年度は4系統を収穫・醸造

R3年度に醸造した紫と紫Jr.ワイン

### ③「大阪R N-1」の特徴



R2年度に醸造した大阪R N-1とピノ・ノワールのワイン外観



複数年かけて試験を行い、有望品種の選抜・育成を行う