

果実の収穫ステージが‘デラウェア’ワインの品質に与える影響

食と農の研究部 葡萄グループ

■背景と目的

大阪特産のブドウ‘デラウェア’は、生食用だけでなく醸造用としても重要な品種であり、府内ワイナリーにおける使用量は様々な品種の中でNo.1です。ワインの品質には品種や栽培地の風土とともに、収穫時期も大きく影響するため、成熟期の変化を理解した上で造りたいワインにあわせて収穫時期を設定する必要があります。そこで醸造用の有核‘デラウェア’の収穫時期がワインの成分や香味に与える影響を調査しました。

■調査の方法

当所ほ場で栽培した‘デラウェア’を、果皮色を基準とした6つのステージで収穫を行い、ワインの試験醸造を行いました。このワインを用いて、成分分析、味覚センサー分析を行いました。

その結果、収穫ステージが進むにつれワインの酸味値は低くなり、その一方で旨味値は高くなりました。香気成分分析では134成分を検出し、その中で3-ヘキセノール（青葉の香り）量やデカナール（柑橘の香り）量は収穫ステージが進むにつれて減少し、酢酸-2-フェニルエチル（バラの香り）量は増加しました。アメリカ系品種に特徴的な甘い香りであるフラネオール量は、ステージIV以降から大きく増加しました。

■考察

アメリカ系品種に特徴的な甘い香りの成分のうち、‘デラウェア’ワインにはフラネオールが含まれることが分かりました。アメリカ系品種に馴染みが薄いヨーロッパ等の地域では、これらの香りが受け入れられない場合も知られますが、ステージIII（黄色～極薄い赤紫色）までに収穫することで、この香りを抑えた醸造も可能であると考えられました。

本研究で明らかになった各収穫ステージの成分値や香味特徴の知見を「デラウェアワイン醸造ハンドブック」にまとめ、ワイナリー関係者へ情報提供を行っています。この果皮色は現場で判断できる分かりやすい指標として、府内でも収穫基準の1つとして採用されています。

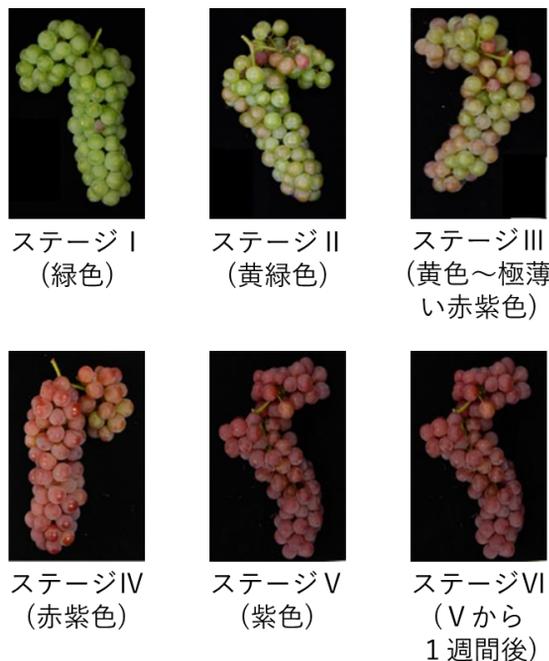


図1 果皮色を基準とした6つの収穫ステージ

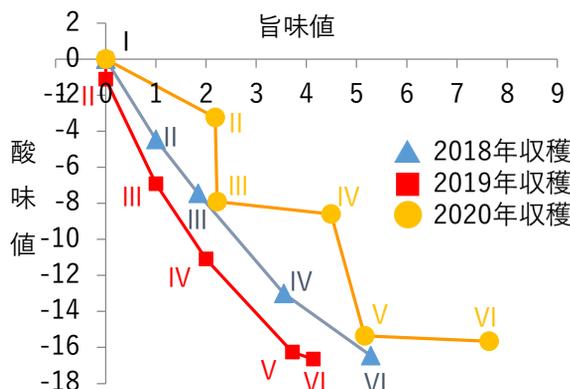


図2 酸味値と旨味値の変化 (ステージIを基準(0)として表示)

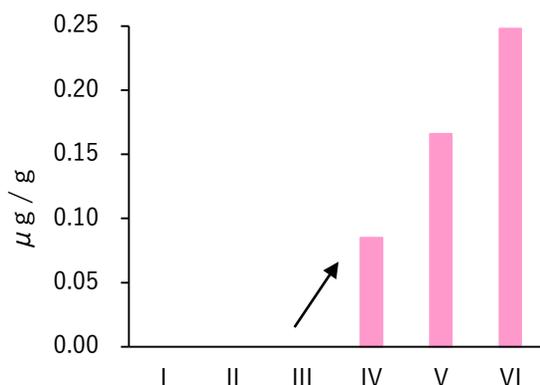


図3 フラネオール（特徴的な甘い香り）量の変化

香気成分分析は三栄源エフ・エフ・アイ株式会社との共同研究で実施しました。