

## I. 醸造用新品種「大阪R N-1」の品種特性調査

### ■背景と目的

大阪府内のワイナリーで育成されていた系統を当所が権利を譲り受け、「大阪R N-1（おおさかアール エヌ-ワン）」として2022年に品種登録されました（登録番号29163）。このブドウは着色良好でメルローやピノ・ノワールといった一般的な赤ワイン醸造用品種よりもしっかりと赤い色がつき、温暖な気候にも強いため、赤ワイン用品種として非常に有望です。

「大阪R N-1」に適した台木の選抜、棚と垣根での栽培特性、醸造方法などを明らかにすることが必要とされています。



図1 大阪R N-1

### ■品種特性調査の結果と今後の方向性

「大阪R N-1」の果皮アントシアニン含量は一般的な赤ワイン醸造用品種と比較して非常に多いことが明らかになりました（図2）。また、「大阪R N-1」は図2および3のように果肉にもアントシアニンを含み暗赤色に着色します。果皮と果肉が濃く着色するため、試験醸造したワインは非常に濃い色になりました（図4、5）。

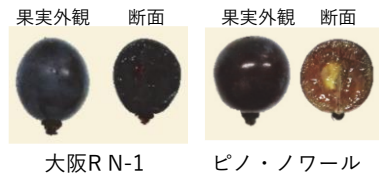
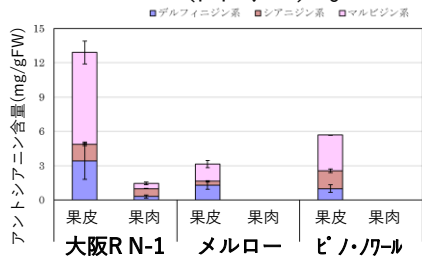


図3 果実外観と断面の様子



図4 試験醸造の状況



図5 試験醸造したワイン

図2 果皮と果肉のアントシアニン含量

今後は、棚と垣根での栽培特性、接ぎ木親和性が高い台木を選抜するための生育調査や醸造試験を実施して、ワイナリーへの普及をめざします。

## II. 暑さに強い醸造用ブドウの選抜

### ■背景と目的

大阪での醸造用ブドウ栽培では、果実収穫前の気温が高いため酸落ちが早いこと、夜温も高温で着色不良になりやすいことが課題となっています。

そのため既存の品種の中から、大阪の気候に適した醸造用ブドウを選抜するための試験を実施しています。



図6 大阪で栽培・試験醸造した赤ワイン（2022年）

### ■調査の方法

世界中で栽培されている醸造用品種（白ワイン用26品種、赤ワイン用31品種）を所内で栽培し、果実品質調査や試験醸造を実施しています。



### ■結果と今後の方向性

#### <白ワイン用品種>



**プティマンサン**  
糖度：17.1%  
酸度：**1.14%**  
総合評価：2.8



**オーロラ**  
糖度：14.2%  
酸度：**0.61%**  
総合評価：2.7

#### <赤ワイン用品種>



**プティヴェルド**  
糖度：17.0%  
酸度：**1.00%**  
着色：1.9  
総合評価：2.5



**ベリーアリカント**  
糖度：15.1%  
酸度：**0.75%**  
着色：**3.2**  
総合評価：2.8

図7 2023年（R5年度）試験で成績の高い品種

（着色および総合評価は官能評価（4点満点）の平均値；赤字は特に有望な特性を示した項目）

今後も複数年調査を継続し、暑さに強く、酸度が高く、着色に優れた有望品種を選抜します。