

甲斐ノワール(かいノワール)

登録番号：第3118号
登録年月日：平成4年6月16日
登録者：山梨県(山梨県甲府市丸の内1-6-1)
育成者：雨宮 毅 小沢俊治

佐藤俊彦 古屋次郎 平林利郎
古屋 清 三宅正則 望月 太
安藤隆夫 齋藤典義 近藤真理
来歴：「ブラック・クイーン」と「カベルネ・ソーヴィニヨン」の交雑実生

特 性

既存の赤ワイン原料品種である「マスカット・ベリーA」より酒質が優れ、栽培容易な2倍体の赤ワイン用醸造専用品種である。この品種からのワインは色の濃さ、香りに特徴があり、単品種醸造はもとより、従来とのブレンド用としても期待できる。

■栽培特性

樹勢および新梢の伸びは中～強である。幼梢先端の綿毛の密度は密である。熟梢は褐色で充実が良い。葉の大きさは中で、葉身は五角形である。花芽の着生は良好で、1新梢あたり2～3花穂を着ける。発芽期は「甲州」と同時期でやや遅く、摘みは良い。満開期は石川県および山梨県で6月中旬、長野県では6月下旬であり、「カベルネ・ソーヴィニヨン」とほぼ同時期で、花振るい性は少～中程度である。

■果実特性

果房の形は有岐円筒～有岐円錐形で、大きさは300g程度である。粒着の粗密は中～密である。果粒は短楕円形で、大きさは2g程度である。果皮色は紫黒色で着色は良好であり、果粉は多い。果肉は塊状で、はく皮は容易である。糖度は20%程度と高い。酸度は1g/100ml前後と高く、渋みは無い。果肉は不着色であり、果汁は多く、果汁色素は濃い。「カベルネ・ソーヴィニヨン」に似た特殊香がある。裂果の発生はほとんど認められない。収穫期は山梨県で10月上中旬で「カベルネ・ソーヴィニヨン」とほぼ同時期である。

本品種のワインは特に色調が優れ、「カベルネ・ソーヴィニヨン」に似た香りを有し、ボディがありバランスも良い。

■病虫害抵抗性および栽培上の留意点

醸造用品種であるため、房作りは大きな副穂を除去する程度でよい。摘房は中庸な新梢で1新梢当たり1房程度、結果母枝先端部の強い新梢で2果房残すようにする。酸抜け、着色を考慮して、最終的に10a当たり1.5～1.8トン程度になるよう収量の調節を行う。

裂果しにくい品種であるが、連続的な降雨による裂果の防止および晩腐病を予防するため、ベレーズン期前に果房に傘掛けを行う必要がある。慣行防除で特に問題となる病害虫は認められないが、晩腐病にはやや注意が必要である。生理障害の発生は認められない。長野県の調査では、耐寒性は中程度であり、「カベルネ・ソーヴィニヨン」より強いとされる。

垣根栽培では新梢の生育が旺盛となり、着粒不足や着色不良になることがあるので、棚栽培が望ましい。

酸の強い品種であるため、乳酸発酵等によって過度な酸味を軽減することが望ましい。

■地域適応性

栽培適地については、成熟が遅く、酸含量も高いことから、長野以北の寒冷地での栽培は困難であり、山梨以西の「カベルネ・ソーヴィニヨン」の栽培可能な温暖地に適するものと思われる。山梨県では6社のワインメーカーで本品種のワインが製品化されており、消費者に好評である。

(別所英男)