

赤ワイン用ブドウ品種「ソワノワール」

令和6年6月 山梨県農政部

山梨県では、成熟期が早く、着色の良い赤ワイン用ブドウ品種「ソワノワール」を開発しました。栽培が容易でワイン品質が優れる「メルロ」と早生でワイン品質が優れる「ピノ・ノワール」を交雑し、選抜した赤ワイン用の新品種です。

【特徴】

- 育成地（果樹試験場：標高 440m）での成熟期は8月下旬で、「メルロ」より10日程度、早生の「ビジュノワール」より5日程度早い。
- 着粒密度は中～密で、裂果の発生はみられない。
- 果房重は垣根仕立てで約 190 g、棚仕立てで約 280 g となる。
- 果汁糖度は 19° Brix、総酸含量は 7 g/L 程度である。
- 果実の全アントシアニン含量は「メルロ」の2倍以上で着色が良く、ワインの色も濃い。
- ワインは適度に渋みがあり、味わいはまろやかで、バランスが良いと評価される。
- 栽培管理は「メルロ」等の欧州系品種に準じる。
- べと病や晩腐病等の発生は「メルロ」と同程度である。



着房状況（垣根仕立て）



着房状況（棚仕立て）

品種名「ソワノワール」命名の経緯

令和4年6月27日に、長崎知事、林真理子ワイン県副知事、田崎眞也ワイン県副知事、安蔵光弘山梨県ワイン酒造組合会長（当時）に、ワインとしての評価とともに品種名をご検討いただいた結果、ワインの色が濃く、味わいが絹のように滑らかとの評価から、「黒い絹」という意味の「ソワノワール (Soie Noire)」と命名しました。