

ワイン づくりへの 挑戦

File.7



北海道は品種の宝庫！ — 山幸と共に未来を描く —

今回は、醸造用ブドウの品種についてお話しします。

こんにちは。地域おこし協力隊・ブドウ栽培担当の山口です。

先月は醸造用のブドウと生食用のブドウについてお話ししましたが、今回は品種についてのお話です。生食用のブドウにはシャインマスカットや巨峰、デラウェアといった品種があるように、醸造用のブドウにも様々な品種が存在します。

本町では『山幸』という品種を主力に、『清舞』、『清見』の3品種のブドウを本格的に栽培していこうとしています。これらは成熟すると皮の色が黒く着色するため、主に赤ワインを造るときに用いられる品種です。

赤ワイン用の品種があるということは白ワイン用の品種もあります。こちらは皮が黄緑色のものが多く、白ブドウと呼ばれることもあります。

北海道で実際にどのような品種が栽培されているのか、生産量の多い順に並べてみました。

赤ワイン用品種	キャンベル・アーリー、ツヴァイゲルト、山幸、ピノ・ノワール
----------------	-------------------------------

白ワイン用品種	ナイアガラ、ケルナー、ミュラートウルガウ、ポートランド
----------------	-----------------------------

北海道で栽培されている品種は寒さに強く、短期間で成熟するものが多く選ばれています。しかし、地球温暖化の影響で今まで栽培が難しかった品種でも成熟するようになってきており、最近では様々な品種が栽培されています。

本町の主力品種である『山幸』は、十勝の池田町で品種改良されたもので、寒さに耐える力がとても強いことから、冬の寒さが厳しい中頓別でも良質なブドウが生産できるのではないかと期待を寄せています。

寒冷地である北海道のワインの特徴として大まかに言えば、しっかりした酸味と華やかな香りがありますが、地域によって気候がやや異なるためそれぞれの土地で個性あふれるワインが造られています。

中頓別町産ブドウのワインにはどんな個性があるのか。いつの日か皆さまと乾杯できるよう、大切に育てていきます。



試験ほ場の『山幸』とピンネシリ岳

お問い合わせ 産業課 産業グループ (01634-8-7662)