

別添①

醸造用ぶどう「甲州」の推奨系統の特徴

『KW01』

○ワインの質

- ・生き生きとした味が特徴のフレッシュタイプ。
- ・柑橘とエステル系の甘い香り、酸に由来する骨格、中程度の強さ。甘さを想定する香りが特徴的。

○ブドウ生産

- ・糖度は 17.1° Brix で、果房重が 362g とやや大きい。
- ・収量は 2.1t/10a である。



『KW02』

○ワインの質

- ・香りはややおとなしい。柑橘とエステル系の甘い香りのバランス良。
- ・甘さと酸のバランス良。骨格というよりもやわらかい印象あり

○ブドウ生産

- ・房が大きく、量がたくさん採れる増量タイプ。
- ・糖度は 16.7° Brix であるが、着粒多く、果房が 477g と大きい。
- ・収量は 2.7t/10a である。



『KW05』

○ワインの質

- ・濃い味が特徴の凝縮タイプ。フェノリック、ピーチ、焼いたリンゴなどの甘い香りが優勢。
- ・酸がないわけではないが、フェノール系成分や様々な味わいに寄与する成分が多い。強さがある。製法によっては乾く味わいあり。

○ブドウ生産

- ・収穫期は早い系統である。
- ・糖度は 18.1° Brix と高く、収量は 1.8t/10a である。



『KW06』

○ワインの質

- ・柑橘系の香りが華やかであり、味わいはフルーティーでやわらかいのが特徴である。

○ブドウ生産

- ・収穫期は、他の系統より 4~7 日早く、推奨系統の中で最も早い。
- ・糖度は 18.3° Brix と高く、果房重が 385g と大きく、収量は「KW02」と同程度の 2.7t/10a である。

