vinetur

Okayama University of Science will neue Rebsorte zu regionalem Wein machen

Im Mittelpunkt steht Muscut Shiragai, eine 2025 zur Registrierung angenommene Sorte, vergoren mit in Okayama gefundener Hefe.

Dienstag, 29. September 2026



Okayama University of Science geht daran, eine neu gezüchtete Traube in einen Wein mit lokalen Wurzeln zu verwandeln, während die Universität eine seit zehn Jahren laufende Initiative ausweitet, die Lehre, Forschung und Produktentwicklung in Japans wachsender Weinbranche miteinander verknüpft.

In einer Mitteilung der Universität hieß es, dass sich ihr Institut für Weinbau und Önologie nun auf Wein aus Muscut Shiragai konzentriert, einer neuen Sorte, die durch Kreuzung von Shiraga-budo, einer wilden Rebe aus dem Einzugsgebiet des Takahashi-Flusses in der Präfektur Okayama, mit Muscat of Alexandria entstanden ist. Die Universität sagte, Japans Ministerium für Landwirtschaft, Forstwirtschaft und Fischerei habe den Antrag angenommen, die Traube 2025 als neue Sorte zu registrieren.

Das Projekt ist am Okayama-Campus der Universität angesiedelt, wo das Institut für Weinbau und Önologie im April 2017 eröffnet wurde. Das Institut entstand im Rahmen eines breiter angelegten Wine Project Program, das im selben Jahr begann und Unterricht mit Rebanbau, Weinbereitung und sensorischer Bewertung verbindet. Nach Angaben der Universität haben 76 Studierende das Programm abgeschlossen und Zertifikate erhalten.

Das nächste Ziel ist es, einen Wein zu erzeugen, der eng mit Okayama verbunden ist, nicht nur über die Traube selbst, sondern auch über die Fermentation. Akihiro Kaneko, Professor an der Universität und Direktor des Instituts, sagte, er wolle aus Muscut Shiragai Wein mit Hefe herstellen, die die Universität vor Ort entdeckt hat. Nach Angaben der Universität sagte Kaneko, er hoffe, dass ein vollständig lokaler Wein die Region beleben könne.

Dieser Schwerpunkt spiegelt einen breiteren Trend im japanischen Wein wider, der in den vergangenen Jahren auch im Ausland mehr Aufmerksamkeit erhalten hat. Er ist zudem für die Getränkebranche von potenzieller Bedeutung. Eine neu registrierte Rebsorte mit klarer regionaler Identität könnte Weingütern künftig einen weiteren Weg eröffnen, ihre Produkte zu differenzieren, stärker lokale Lieferketten aufzubauen und Sorten zu erproben, die womöglich besser zu bestimmten Anbaubedingungen passen. Für Produzenten kann eine solche Sortenentwicklung nicht nur für das Branding wichtig sein, sondern auch für langfristige Forschung und Resilienz.

Die Universität sagte, die Sorte Muscut Shiragai sei im September 2022 von einer Forschungsgruppe unter Leitung von Takuji Hoshino, emeritierter Professor und früherer Direktor des Instituts, entwickelt worden. Die Züchtungsarbeit ist Teil eines größeren akademischen Programms, das nach Angaben der Universität sowohl die Wissenschaft als auch die Industrie unterstützen soll. Zu den Labors des Instituts gehören Gas- und Flüssigchromatografen für Aroma- und Chemieanalysen, Geräte zur Messung des Alkoholgehalts sowie Spektrophotometer, mit denen Farbe und Konzentration im Wein untersucht werden.

Von Beginn an ist das Programm darauf ausgelegt, Studierende entlang der gesamten Produktionskette auszubilden. Studierende im ersten Jahr besuchen Einführungskurse zu Trauben, Wein, Rebanbau und Önologie. Später gehen sie zu praxisnaher Arbeit über, darunter Aufgaben im Weinberg, Fermentation und Verkostung. Die Universität hat das Programm zudem genutzt, um Studierende mit gewerblichen Produzenten und lokalen Veranstaltungen zu vernetzen.

Forschung und Wissenstransfer sind seit dem ersten Jahr des Instituts Teil dieses Ansatzes. Die Universität sagte, sie habe Fachleute aus Brauereien, Weingütern und anderen Branchenverbänden zu ihrem ersten Symposium für Weinbau und Önologie eingeladen, bei dem die Wissenschaft hinter japanischem Wein und Sake untersucht wurde. Das Symposium fand bis zum akademischen Jahr 2019 jährlich statt, bevor die COVID-19-Pandemie die Reihe unterbrach.

Die Arbeit des Instituts zu Wein und Fermentation hat sich auch über Trauben hinaus ausgeweitet. Im Jahr 2025 arbeitete das Institut nach Angaben der Universität mit der Kamikokoro Sake Brewery in Asakuchi, Präfektur Okayama, zusammen, um einen Junmai-Ginjo-Sake namens Kamikokoro zu entwickeln, wobei Hefe verwendet wurde, die aus Muscat of Alexandria-Trauben isoliert worden war. In einem weiteren Projekt, das gemeinsam mit der Okayama Prefectural University und anderen Partnern durchgeführt wurde, stellten Forscher Wein mit Hefe her, die aus Grillen isoliert worden war – ein Experiment, das wegen seiner ungewöhnlichen Quelle von Fermentationsorganismen Aufmerksamkeit erregte.

Das Institut hat zudem versucht, seine Arbeit in öffentliche Veranstaltungen in Okayama einzubringen. Die Universität sagte, von ihren Studierenden hergestellter Wein sei beim Eröffnungstoast der Ausgabe 2023 von „Wine ni Koishite Tokimeite“ verwendet worden, das sie als eines der größten Weinfestivals der Präfektur beschrieb. Studierende nahmen auch an „Hokancho Akinight“ teil, einer Veranstaltung zur Belebung der Gemeinschaft, wo sie einen Stand betrieben und Traubensaftproben der Partnerorganisation Funato Winery anboten.

Diese Aktivitäten verweisen auf die Rolle, die die Universität in der lokalen Getränkewirtschaft spielen will. Statt das Projekt auf akademische Forschung zu beschränken, hat die Hochschule es als Brücke zwischen Studierenden, Erzeugern, Weingütern, Brauereien und kommunalen Partnern positioniert. In einem Markt, in dem viele Produzenten nach stärkeren regionalen Identitäten suchen, könnte eine aus lokalem genetischem Material entwickelte und mit lokaler Hefe kombinierte Traube zu einem nützlichen Modell werden, wenn die kommerzielle Produktion voranschreitet.

Die Universität verwies auch auf internationale Anerkennung, die mit der Arbeit ihrer Fakultät mit externen Produzenten verbunden ist. Sie sagte, dass 2025 „Junmai -eme-“, ein von der Kamikokoro Sake Brewery unter Kanekos Leitung produzierter Sake, bei Kura Master eine Platin-Auszeichnung gewann, einem französischen Wettbewerb, bei dem französische Fachleute japanische alkoholische Getränke bewerten. Im folgenden Jahr erhielt nach Angaben der Universität „Aldebaran“, ein von Kaneko betreuter Wein aus in Ibara, Präfektur Okayama, angebauten Trauben und von Yokohama Winery produziert, in der Kategorie Muscat Bailey A bei der Kura-Master-Ausgabe 2026 eine Gold-Auszeichnung.

Für die Universität stützen diese Auszeichnungen ihre Darstellung, dass im akademischen Umfeld entwickelte technische Kompetenz in marktfähige Produkte einfließen kann. Für die breitere Getränkebranche deuten sie zudem darauf hin, dass regionale japanische Wein- und Sake-Projekte zunehmend mit Blick auf lokale Identität und internationale Anerkennung entwickelt werden.

Die Universität sagte, das Wine Project Program gehe nun in sein zweites Jahrzehnt. Sein erklärtes Ziel sei es, weiterhin Menschen auszubilden, die regionale Branchen unterstützen können, während die Weinforschung in Japan vorangebracht wird. Im

Zentrum dieser nächsten Phase steht der Versuch, Muscut Shiragai von einer Züchtungsleistung in eine fertige Flasche zu überführen, mit Zutaten und Forschung, die so weit wie möglich in Okayama selbst verwurzelt sind.