vinetur

チリの研究、遮光ネットが古木のマスカット・オブ・アレキサンドリアのワイン成分を変化させると報告

1作期の試験では官能評価に有意差はなかったが、分析では変化を確認。収穫時の成熟度のばらつきが影響した可能性もある

2026年11月17日（火）



チリで実施された1作期のブドウ畑試験で、遮光ネットは古木のマスカット・オブ・アレキサンドリアから造ったワインの化学的プロファイルを変化させた一方、官能評価では有意差が確認されなかった。この研究はHorticulturaeに掲載された。

研究では、ブドウ畑の高温や日射によるストレスを軽減する方法として導入が広がりつつある遮光ネットが、ワインのフェノール成分と揮発性成分に及ぼす影響を調べた。これらの成分は、香り、風味、色、骨格に関わる重要な要素だ。主な結果は、遮光によってこれらの成分が変化したことだった。同じ品種、同じ場所で栽培されたブドウでも、樹冠を保護することで完成したワインに測定可能な影響が残ることを示している。

一方、研究者らは試飲評価でワイン間に有意な官能差を見いださなかった。つまり、この試験で分

析により検出された化学的変化は、試飲者が明確に認識できる差や、より強い差にはつながらなかった。

研究対象は、ワインやその他の飲料製品の原料として複数の地域で使われている芳香性品種、古木のマスカット・オブ・アレキサンドリアだった。ブドウ畑のブドウだけでなくワインも調べることで、生産者にとって直接関わる問いに取り組んだ。すなわち、暑熱対策が最終製品に商業上意味のある変化をもたらす可能性があるかという点だ。

栽培家やワインメーカーが高温化への対応を検討するなか、この点は飲料業界にとって重要だ。遮光ネットは適応策の一つとして検討されることが多いが、今回のチリの試験は、畑で化学的変化が生じても、瓶詰め後のワインの官能面が自動的に向上するとは限らないことを示唆している。ワイナリーにとって、今回の知見は、目指すワインのスタイルや品質に照らして、ネットの設置費用や運用上の負担が見合うかどうかを判断する際の新たなデータとなる。

研究者らは、結果の解釈にあたって重要な注意点も指摘した。研究の概要によると、ブドウは成熟度が異なる状態で収穫されており、それが結果に影響した可能性がある。実務上、ワインで測定された差の一部は、遮光の効果だけでなく、収穫時の成熟度の違いを反映している可能性があるということだ。

この制約が重要なのは、ブドウの成熟度が、香りに関わる成分やフェノール組成など、研究で測定されたワインの特性の多くに影響するためだ。収穫時期が十分にそろっていなければ、ある栽培処理の効果を別の要因の影響から切り分けることが難しくなる。

こうした留保はあるものの、この研究は、品質に関する単一の前提に頼らず、ブドウ畑が高温化に適応する方法を探る研究の蓄積に新たな知見を加える。多くのワイン産地では、過剰な日射や熱の蓄積、日焼けによる被害の可能性から果実を守る手段として、遮光ネットの試験が進められている。こうした手法が果実の温度や成熟に影響することは研究で示されているが、ワインの成分や官能評価への影響はまだ明らかになりつつある段階で、品種、気候、収穫条件によって異なる可能性がある。

とりわけマスカット・オブ・アレキサンドリアでは、香りが市場での品種イメージの中核をなす。揮発性成分の変化は、ブドウ特有のプロファイルを保ったり形作ったりしようとするワインメーカーにとって重要になり得る。研究で成分の違いが見つかった一方、明確な官能差が確認されなかったことは、化学成分と知覚される品質の関係が、遮光を増やせば単純に向上または低下するというものではなく、より複雑である可能性を示している。

試験は単一の作期を対象としているため、今回の知見は最終的な結論ではなく、有用なデータの一つとして捉えるのが適切だ。ブドウ畑の反応は、気象パターン、結実量、立地条件によって年ごとに変わり得る。確認された変化が一貫して生じるのか、また、異なる収穫方法のもとで官能面により明確に、あるいは目立たなく現れるのかを判断するには、複数年にわたる研究がさらに必要となる。

それでも、適応策の選択がますます急を要するなか、この研究は栽培家やワイン生産者に新たな情報をもたらしている。遮光ネットを自動的な改善策として示すのではなく、生産目標、目標とする成熟度、ワインのスタイルを踏まえて評価すべき、測定可能な効果を持つ栽培管理手段だと結果は

示唆している。