

ぶどうの種類

葡萄のルーツは欧州・アメリカ・中央アジア（ソ連・中国等）の3つが主です。世界では約 3000 種類もの葡萄が栽培されています。日本は湿度が高いので棚栽培が考案されました（欧州は垣根、立木栽培が主）。欧州の葡萄の歴史はワインの歴史でもあります。しかし、日本は生食が主です。生食用の中にもワイン原料となる品種もありますが、ワイン専用種は酸度が高く生食には向かない品種が多いのです。

デラウェア	5 月から 10 月がシーズンで最も早くから出回り、全国的に普及している赤葡萄。ほとんど種無しで小粒の葡萄。
巨峰	日本生まれの欧米雑種。12~15 g の大粒で野性的な味と香りがある。日本の主要品種の一種で葡萄の王様と呼ばれる。ピオーネよりも香りが強い。
ピオーネ	巨峰の改良品種の中で最高品質といわれ、粒の大きさも糖度も巨峰よりも高い。欧米雑種で主な産地は広島、岡山、香川、山梨など。旬は 8 から 9 月。
マスカット・オブ・アレキサンドリア	欧州系の温室栽培品種。葡萄の女王とも言われ上品な香りを持ち、卵形の大粒葡萄。岡山が主産地。
ネオマスカット	マスカット・オブ・アレキサンドリアに甲州三尺を交配して、露地栽培を可能にした改良品種。
マスカットベリー A	昭和の初期に日本で育成した欧米雑種の黒葡萄。香りは弱いですが、甘味、酸味が備わった濃厚な味でワインの原料にもなる。
甲州	800 年の歴史を持つ日本最古の品種。中国から伝わった東洋系欧州種といわれ、山梨県の特産。甘味、香りとも強く、白ワインの原料にも利用されている。
甲斐路	山梨の代表的葡萄で貯蔵性にも優れ、味よし、贈り物に最適。欧州種で味は早生甲斐路や赤嶺と同じだが熟期までの期間が長いだけにやや成熟した感がある。
ハニーブラック	欧州雑種で巨峰系新品種。巨峰より赤熟果が少ない。良質な甘味が特徴。
藤稔（フジミノリ）	欧米雑種で藤沢市の青木一直氏の交配育成品種。巨峰よりも大粒で水分も豊富。
リザマート	欧州種。旧ソ連で交配、皮ごと食べられ一粒で葡萄の常識を破る品種。

	大粒で食感はコリコリ。
レッドグローブ	欧米雑種。アメリカ・カルフォルニア大学農学部産出。コリコリとした食感と酸味のバランスがとれており皮ごと食べられる。
ロザリオビアンコ	欧州種。肉質は崩解性で糖度も高く、香りはまろやか。
ゴールドフィンガー	欧米雑種。優雅な外観と高い糖度で酸味は少ない。
ピッテロビアンコ	欧州種で別名レディーフィンガー（淑女の指）。古来から有名なイタリア原産の品種。皮ごと食べられ、コリコリした食感のスモモにも近い。
マニュキアフィンガー	欧州種。ピッテロビアンコを大粒にした感じで若い女性のマニキュアをイメージ。
ニューナイ	欧州種。旧ソ連ではフサイネと呼ばれる。主要白色品種。
ベイジャーガン	欧垂種。原産中国・トルファンで栽培されている貴重な品種。
ブラックスワン	欧州種。黒い白鳥をイメージした綺麗な葡萄。大粒で食感もダイナミック。
紅ピッテロ	欧州種。赤いピッテロ。
ネヘレスコール	世界の葡萄品種が 3000 種とも 5000 種ともいわれているが最大果房で 2.8~3.5kg にもなる。
赤嶺	欧州種。甲斐路の早熟着色系系枝変わり、山梨市の三沢氏が発見。甲斐路より出回りも早く味は甲斐路と同じである。
安芸クィーン	欧米雑種。農林省が巨峰の実生から育てた。肉質がよく美味。裂果が少ない。高級種で香りよく、女性が特に好む。
ロザリオロッソ	欧州種。棚もちがよく、9 月上旬に成熟し 11 月まで棚もちする。果皮と果肉の分離は難しい。食味はよく、ロザリオの味に近い。
カッタークガン	欧州種。旧ソ連邦中央アジアの生食用最高品種。果肉は多汁で糖度は高い。
サバルカンスキー	欧州種。ロシア原産の美しい高級紅色種として有名。熟して濃紅色になり外観最高。香りは少なく、肉質はサッパリしている。
ウインク	欧州種。性質は甲斐路に近く、紫色の甲斐路といった感じ。酸味や渋みも少なく、多汁。
瀬戸ジャイアンツ	欧州種。2 倍体白葡萄で最大粒種。酸味。香りは少ない。

ワイン用品種については省略しております。