

원에연구과  
 담당자 : 박영식, 김인종, 엄남용, 이세종  
 (033)248-6074, yspark06@korea.kr

## 와인용 머루 · 포도 『블랙아이』 육성

### 1. 현황 및 문제점

- 웰빙식품인 머루 와인의 수요가 증가 추세임
- 기존 개발된 ‘청산’, ‘청풍’머루는 기능성은 높으나 수량성이 낮음
- 머루의 기능성을 갖추면서 수량성이 높은 신품종 개발이 요구됨

### 2. 연구결과('03~'10)

#### 가. 고유특성

(‘03~’10)

계통	과방형	과립형	과피색	과즙	육질	착립밀도	향기	화진성	품질
블랙아이	원통	원추형	흑청	중	중	소	풀내음	소	상
개량머루	원통	원형	흑청	중	중	중	무	소	상

#### 나. 가변특성

(‘03~’10)

계통	발아기 (월.일)	개화기 (월.일)	변색기 (월.일)	숙기 (월.일)	과방중 (g)	과립중 (g)	당도 (°Bx)	산도 (%)
블랙아이	4.13	6.6	12.3	9.22	<b>168.0</b>	<b>1.8</b>	<b>18.2</b>	<b>1.1</b>
개량머루	4.20	6.10	8.25	10.3	62.5	1.0	15.1	1.0



( ‘블랙아이’ 과실특성(좌), 화기특성(우) )

### 3. 기대효과

- 기능성 와인 품종 육성 및 보급으로 농가 소득 증대

### 4. 기존품종과의 차이점

- '블랙아이'는 포도인 MBA(*Vitis Complexes*)와 자생머루인 KW-51(*Vitis amurensis*)을 교배하여 육성된 품종으로 기존 육성된 고기능성 머루 품종인 '청산' 및 '청풍'과 달리 과방이 크고 당도 높음.

### 5. 재배상의 유의점

- '블랙아이'은 생리적 자성화로 포도나 수분수 나무와 함께 정식
- 개화 직전 순 정리를 통하여 안정적 착과 유도
- 착색은 9월 상순경 완료되나, 용도에 알맞게 적당한 당도 증가 후 수확
- 수세가 강한 편이므로 순정리를 통하여 안정적 착과 및 수세 조절

## 〈세부연구결과 성적〉

### 가. 고유특성

계통	과방형	과립형	과피색	과즙	육질	착립밀도	향기	화진성	품질
GWMA 20	원통	원추형	흑청	중	중	소	풀내음	소	상
개량머루	원통	원형	흑청	중	중	중	무	소	상

### 나. 가변특성

계통	연도	발아기 (월.일)	개화기 (월.일)	변색기 (월.일)	숙기 (월.일)	과방중 (g)	과립중 (g)	당도 (°Bx)	산도 (%)
블랙아이	2008	4.12	6.5	8.15	9.20	117.1	2.3	18.1	1.08
	2009	4.12	6.6	8.10	9.25	<b>166.1</b>	<b>1.5</b>	20.4	1.24
	2010	4.14	6.8	8.12	9.20	221.0	1.7	16.2	1.0
	평균	4.13	6.6	12.3	9.22	<b>168.0</b>	<b>1.8</b>	<b>18.2</b>	<b>1.1</b>
개량머루	2010	4.20	6.10	8.25	10.3	62.5	1.0	15.1	1.0

### 다. 과실특성 사진



( '블랙아이' 과실특성(좌), 화기특성(우) )