

# ワイン課通信

2010年 2月

お疲れ様です、バニユルス上野の佐藤と申します  
銀座から遠く離れてはおりますが、**ワインをもっともっと飲んでもらいたい！**  
この気持ちを胸にゲストに楽しんで頂けるようここ上野で日々サービスしております

今回はオーク樽について色々学んだ事を書かせて頂きます  
ご存知の方も多いたとは思いますが、目を通して頂ければ幸いです

まずはオークという名称ですが日本では櫨の事をオークと一般的には言いますが、正しくはブナ科です  
そしてオークと言えばフレンチとアメリカンですが、最近はスロベニア産など東欧のオークもあります  
価格はフレンチが8万以上ととっても高く、アメリカンが3～5万、東欧系が5～6万だそうです

## 産地

### アメリカンオーク

ミシシッピ川の東側の地域、アパラチアン山脈に沿って南はアラバマから北は五大湖に及ぶ地域で  
近年ではオレゴン等の新しい産地も  
フレンチオークより歴史が浅い事もあり、地域の違いと言うよりは樽メーカー間の違いが特徴です

### フレンチオーク

違いは樹齢にあると言われ古いものほど木目の詰まりがしっかりしており  
樽にした時に木の成分がゆっくりと出ますし、酸化による熟成もよりゆっくりになります  
以下の5つが有名です

①リムーザン(Limousin) 樹齢は100年未満  
中央部やや南西よりの地域。養分の少ない痩せ地で木材は非常に堅く緻密で独特です  
コニャックや白ワインの熟成に使われる事が多いです

②ヌヴェール(Nevers) 樹齢は100～150年  
中央部高地に広がる比較的豊かな土地。マイルドなフレーバーが特徴です

③ヴォージュ(Vosges) 樹齢は100～150年  
北東部、アルザス・ローヌ地方にまたがる地域

④アリエ(Allier) 樹齢は200年  
ヌヴェールのすぐ南側の地域で特徴も似ています  
ワインの芳香を強め、豊かにしてくれます

⑤トロンセ(Tronçais) 樹齢は300年  
アリエの北に隣接する限られた地域。17世紀から産出を続け、希少性が高い

## 伐採～製材

①伐採してきた木は裁断されますが、のこぎりでは歯が立たないので鉄の工具を打ち込んで割ります

②裁断された木は積み上げられ、途中で裏返しをしながら2年ほど野ざらして乾燥させます  
特に屋根等もない状態なので雨風によってラクトン(ナッツのような風味)、  
タンニンが流れ出てマイルドな風味になります  
この自然乾燥は十分に行わないと風味が付き過ぎてしまう為とても重要な工程です

③次にカーブをつけ形を作っていきますが、大変堅いため熱を使って曲げます  
方法は蒸気か直火の2種類です

④そしてワインのスタイルに合わせ樽の内側に「焼き」を入れていきます  
メーカーによって時間は変わりますがフランスのセガン・モロー社の場合、  
軽:5分、中:10分、中+:12分、強:15分です  
変化はスパイシーでピリツとした香り→バニラ、バター、栗っぽい香り→芳ばしいトーストからスモーキーな香りへ

⑤最後にフタをはめ楔を入れつつ研磨します  
アメリカンオークと違いフレンチオークは多孔質で液体を通しやすいために楔を打ち込みながら製材します

## サイズ

一般的に使用されているサイズはボルドーではバリック(Barrique)、  
ブルゴーニュではピエス(Piece)と呼ばれる約225Lのものです。(いわゆる小樽)  
約~リットルというのは、例えばバリックでも長さや太さが異なるモノが無数に作られている為  
「バリックだからこの量！」とは一概には言えないからです  
もともと樽単位でワインを売買していた関係上、各国の度量法の影響を受けこのようなスタイルになっています

## 効用

### ①適度な酸化反応

コントロールされたゆるやかな酸化反応はタンニン等による苦味や刺激を抑え、色素を安定させます  
また酸化反応によって生成される物質がワインのアロマの要素を複雑かつ重厚にします

### ②樽から抽出される成分の添加

特に新樽を好んで使う生産者は樽から抽出される成分のワインへの添加を主目的にしている事もあります  
また樽材の樹木の値段もこれらの要素が大きく、  
フレンチオークの産地や部材によっても成分が微妙に違うようです  
さらにウイスキー等では重要視される内容になりますが  
樽のサイズ(樽の表面積と液体の体積との割合)が液体へ強く影響します

### ③樽内での還元発酵

ボルドー地方のサンテミリオン地区やポムロール地区等では意識的に行われています  
樽内で発酵させる事で樽の木の成分がワインにスムーズになじむと言われています

今回のテーマから少しズレますが・・・、オークの代替品についても少し  
様々な効用のあるオーク樽ですが、コストもかなり掛かる為に  
全てのワインで使用するのとはなかなか難しいというのが現状です  
「新樽を使用するにはコスト的に見合わないがオークフレーバーは付けたい」  
そんな時はオークチップという代替品の出番です

### オークチップ

製材過程で出た削りカスや端材の事です  
オーク樽を使わずに新樽で発酵や熟成を行ったような香味をもっとも安価に付与できます  
最近では品質も向上し、フレンチ・アメリカンのオークはもちろん  
アリエやトロンセ等フランスの森の名前が表示されたモノまであります  
またオークチップをローストして焼きを入れた新樽のように  
ワインに香ばしさを付与する事ができます  
さらにはM.L.Fを起こさせるための乳酸菌をしみ込ませたモノまで販売されています

最後に、よく言われているフレンチオークとアメリカンオークについて

### アメリカンはフレンチに比べて樽香が強い

これはあくまでも香りのニュアンスの違いであって  
樽香が強い＝アメリカンオークといった説明はとっても危険です  
代表的な樽香としてヴァニラとココナッツミルクがあります  
データではっきりと示されている事ですが  
確かにココナッツミルクの香り成分はアメリカンオークの方が2倍以上も含んでいます  
ですがヴァニラの香り成分にはほとんど差が見られません  
ヴァニラ香が強いのは新樽率が高いためであり  
アメリカンオークが多く使われている事に起因していない事が分かります

文章のみの今回のワイン課通信を最後まで読んで頂いた方へ

**ありがとうございます！！**

次回はもっともっと喜んで頂けるようなワイン課通信にしたいと思います

バニユルス上野  
佐藤貢司

### 参考文献

アロマパレットで遊ぶーワインの香りの七原色  
ワインの自由  
樽とオークに魅せられてー森の王(クエルクス)の恵み

富永敬俊 (著)  
堀 賢一 (著)  
加藤 定彦 (著)