

皆様お疲れさまです。本店の石橋です。

今回のワイン課通信はワインに関わっていると日頃よく耳にする、“還元”という言葉についてです。

なんとなーくわかっているような気がしていて、あまり詳しく考えたことはなかったのですが、いったいどのような状態のことをさすのか…ちょっと調べてみました。

まず一つ目が、香りが開いていない状態のこと。

は、コルクを通じて入ってくるわずかな酸素で、ゆっくりと呼吸(酸化)しながら熟成していきます。その流れの中の、あるタイミングで、香りが閉じている時のことをさす場合があります。

ワインが酸欠状態 = 酸化の逆 = 還元。

白ワイン等ではセメダイン香がでることもあるそうです。

ある方はこの状態を「ワインが成長を休んでいる状態」とおっしゃっていました。

次に硫黄の香りがでてきている状態のこと。

これは一般的には、還元香とよばれたりするもののことで、これは“還元的な発酵”を行ったワインにみられる特徴だそうです。

これは酸化防止剤を添加したから自然派のワインの生産者の方が、完全密閉型のステンレスやセメントのタンクで、且つカーボニックマセレーション等の手法を取り、二酸化炭素の膜で、発酵中の果汁を酸化から守ろうとする醸造を行った場合や、使用後3年以上経過した古樽で熟成した場合(古樽は木目が酒石酸や有機物のオリでカバーされているため)、同様に発酵中にバトナーージュ(楷入れ)を行わない場合や、オリ引きを行わない = 樽を移し替えない場合等の手法が挙げられます。この様な醸造を行った場合、果汁の中で働いていた酵母達は、窒素と、酸素を食べて、食べて、食べて…やがて酸素がなくなってしまうわけです。そうすると、酵母は自己分解して、その際にチオール化合物という物質を生成するそうです。それが硫黄の様な香りの由来となります。

この香りは揮発性が高いので、サーブする際には大きめのグラスで、スワリングしながらゆっくりと楽しんでもらうのが良いそうです。

保存の際にも、14℃以下での保存を！酵母は14℃以下だと活動しないので、そうすれば酸素を食べ尽くすことなく、ゆっくり眠っていてくれます…。

実際、この“還元”と言う状態は酵母の働き方等も含めてまだまだたくさん解明されていないことがあるそうです。しかし、今回調べてみたことでワインの醸造の段階からの作り手の拘りや、熱意がこの様な特徴を生んだ背景に見えました。

ワインへの小さな疑問を調べると、そのワインのストーリーがもっとよく見えて、きっとお客様にもより楽しんでいただけるようになるはずです。皆様も是非、小さな疑問を調べてみてください…。最後まで読んでいただき、ありがとうございました。

また、今回のワイン課通信を書かせていただくにあたり、御教授いただきました、マダム、林さん、本店スタッフの皆様どうもありがとうございました。