

# 樽とワインの

# 関係



ラツールの酒蔵風景(ラツールの榎樽)

## ワインと樽

ギリシヤ・ローマを中心とする地中海文明では紀元前後まで、ワインやオリブオイルなどの液体を貯蔵したり運搬する容器としてもつばら「アンフォーラ」と呼ばれる素焼きの壺が用いられていました。しかし、ローマの版図が現在のフランス、ガリアへと広がっていくにつれて、豊富な森林資源を有していたケルト系民族の文化のひとつである木製の樽が知られるようになり、「アンフォーラ」に取って代わるようになります。樽はアンフォーラに比較して軽く、丈夫な点ではるかに優れており、その後、今世紀初頭までほとんど唯一の容器として大小、形ともさまざまなのが用いられてきました。それぞれのワイン産地で親しまれた樽は容量や形、呼び方も違っています。たとえば、フランスの Bordeaux 地方では barrique バリック(225L)、「Bourgoane 地方では piec à l'hus(200L)という具合です。その後、最初はコンクリート、次いでステンレスをはじめ、グラスライニング、ファイバーグラスなどさまざまな材質の容器が使われるようになり、容器としての樽の重要性は低下しました。木製の樽にはどうしてもワインが染込んでこれを完全にきれいにするこ

できない、という欠点があり、一定期間以上使用するには細心の注意が必要です。ステンレスタンクの普及にともなって微生物に起因する不健全な二臭いを持ったワインが大幅に減ったのは洗浄が容易であったためです。コストも高く維持管理もたいへんな樽は、日常消費される安価なテールワインの製造現場から消えていきました。しかし、樽は単なる容器としてだけではなく、そこに貯蔵されるワインの品質を向上させるものとして、特に高級ワインの育成には欠かせないものです。このことは、1970年代以降、世界中のワイン産地で再認識されるようになり、フランスなど伝統産地のトップクラスのワインづくりでは樽を放棄することはありませんでしたが、1980年代に入ると樽の需要は徐々に増え始め、この数年はたいへんな勢いで伸びています。たとえば、フランスの樽メーカーが出荷した樽の数は1993年から1997年まで毎年平均29%の伸びを記録し、1998年も24%と高い伸びを維持しました。1998年のフランスからの樽輸出量は40万樽、11.3億フラン(約200億円)に達しました。主な輸出先は米国、イタリア、スペイン、オーストラリア、南アフリカ共和国などです。フランス産の樽材だけでは将来の需要を賄いきれないと判断した大手の樽メーカーは、これまでカリフォルニアやスペインへ子会社をつくったり、ロシア、ハンガリー、スロヴェニアなどへ良質の樽材を求めるようになってきています。

## 樽の効用



樽、特に小型の新樽をワインの容器として使用する目的はおもにふたつあります。

ひとつは樽材の持つ香りをワインに付与することです。これらの香りは最近の研究の結果、ラクトン類(トナツツ様、ヴァニリン)、サマリ(フラン)、アモント、揮発性フェノール類(焙煎香、煙香、菓子など)などであることが分かっています。これらの香りがワインの果実香とたいへんよくマッチし、さらにワインの香りと樽から来る香りが熟成によって渾然一体となったときには、樽もいわれぬ心地よい香りになっていきます。当然ながらこれら樽に由来する香りは新樽を用いたときがいちばん多く、一空き樽(一度ワインを入れてからそれを出して再度別のワインに使うもの)では新樽の半分以下になってしまいます。

もうひとつの目的は、ごく緩やかな酸化的熟成をさせる、という点です。これにより、色やタンニンが安定し、新しい香りも発現してその後の塩成熟の準備が調子、といわれています。また、白ワインを酵母と一緒に熟成させる場合には、ワインが過渡に還元になることを防いでくれます。

## 樽材の種類と産地



ワインに用いられる樽は、一般にカシ樽といわれることが多いようです。これはフランス語の *chêne* や英語の *oak* から訳されたものと思われ、もともと、樽の材料としてはカシのほかにも、クリやアカシアなど多くの種類の木が使われてきました。しかし、現在ワインの熟成に用いられる樽の材料になるのは、日本に生育する木ではカンフコナラ、ウバメガシなどが属するコナラ属(*Quercus*)のうち *Quercus robur* と *Quercus petraea* に見られる *Quercus petraea*

(= *sessiliflora* = *chêne rouge*)、*Quercus robur* (= *chêne pédonculé*)、北米に見られる *Quercus alba* を代表とする *white oak* 類です。*Quercus* が優勢なのは、フランス用の樽材の産地としても、有名な *Toncais (Ailier)* や *Bertange (Nevers)* の森、*Vosges* などです(フランスワインのシャルドネやカベルネメルローにはこれらの産地の樽が用いられています)。最近では前述のとおり、この種が優勢なロシアのコーカサス地方や、ハンガリー、イタリアなどからフランスへ樽材が輸入されています。Cognacに近い *Limousin* や、ブランデー用の樽材に向くとされている *O. robur* が優勢です。*O. alba* を代表とする *white oak* 類は、バーボンウイスキー用の樽材として用いられてきたもので、ラクトンの含量がたいへん豊富です。主な産地は *Oregon*、*Minnesota*、*Missouri*、*Pennsylvania*、*Virginia* などです。乾燥の方法や内側の焦がし具合の違いなどもあって、以前はワインの熟成には向かない、といわれていましたが、最近では製法や使い方を改良することで、ヨーロッパのものにそん色のない結果が得られる、という報告が増えてきました。南米で用いられている樽の1/3は、スペインで用いられている樽の9割は *white oak* を用いたもの *Grifo* (white oak

の利点は、チロース(填充体)が強いために鋸引きた胸材を使用することができ、その結果歩留まりが高いので価格を抑えられる、という点です。ヨーロッパのものは鋸引きをするに継ぎ目から漏れが生じるために必ず斧で断ち割った胸材を用いねばならず、代わりにコストがかさむのです。フランスワインでも北米産の樽の試用をはじめました。も

ともフランスの銘醸地でフランスの樽が多用されるようになったのは、最近のことです。たとえば前世紀末 *Bordeaux*、*châteauneuf* も評価されていたのは北ドイツ、ボスニア、ロシアなどの樽で、フランス産の樽には安物のワインを入れることになっていました。北米産の樽も今世紀初頭には輸入されるようになっていました。つまり、樽材のとれる「産地」は時代とともに変化しているということです。21世紀にはどこの樽にどのワインを合わせれば良い、ということになっていくのが、楽しみなところだと思います。

### ■主な参考文献

"Principales origines et caractéristiques des chênes destinées à l'élevage des vins"  
Pascal Chatonnet, *Revue des Oenobogues* No.75

"Influence du bois sur certaines substances odorantes des vins"  
J.N. Boidron, P. Chatonnet, Monique Pons,  
*Connaissance Vigne Vin* 22 No.4

"Différentes variétés de chênes et leur répartition dans le Monde"  
R. Keller, *Connaissance Vigne Vin* 21 No.3

原色日本樹木図鑑  
木村西郎、岡本省吾 (保育社刊)

"Tonnellerie, la course au jackpot"  
*Revue vinicole internationale* 1999 oct.

