

コルクと“ブショネ”の話

アサヒ協和酒類製造(株) 門司工場長
清水 健一

ワインには17世紀からコルクが使われており、コルクとワインのイメージは完全に一体化している感があります。コルク栓はワインにとって必須なのでしょう。か？答えはNOです。ワインが熟成する過程においては、ある程度の酸素を必要とするので、通気性が適度に有るコルクがベストの栓になります(コルクは湿っている状態で最適の通気性を持っています)。ところが、ワインが熟成の結果、品質のピークに達した後は、酸素は品質を劣化させる原因となるだけです。

実際に品質のピークに達したワインについて、ビン内の酸素量と品質の推移を見てみると最も長くピークを保てるのがピールの王冠、ついでスクリーユキャップの順で、コルク栓をしたワインは、3者の中で最もピークの期間が短いという結果が得られています。消費がまだまだ少ないため、ワインの流通期間が長いわが国においては、通常のワインの場合(ごく一部の高級ワインは例外ですが)、コルクのよりもスクリーユキャップの方が適したキャップと言えるでしょう。

コルクの原料はカシの一種のコルクガシ(Quercus suber)の樹皮です。ワイン、ウイスキー、ブランデーなどの熟成に使用される樽も大部分がカシの樹から作られますが、樽用のカシとは性質がかなり異なります。このコルクガシは、地中海性気候に適しており、特にポルトガルとスペインの一部で良質な樹が栽培されています(最近では、シシリアでも良いものが見られます)。この樹皮の第一層(パー

ジコルクを剥ぎ、9〜10年後に再生してくる層も剥ぎます。これら2回の収穫分は栓用に適さないので別の用途に使用します。2回目の収穫後9〜10年かかって再生してくる層(アマデアと呼ばれます)を収穫してコルク栓にします。この収穫後9〜10年するとまた新しい層が再生し、これもコルク栓に用いられます。これを繰り返し、一本の樹から150年ぐらゐの間に10〜15回、栓用のコルク層を収穫することが出来ます。近年、コルク栓の供給が必要に追いつかないため、このコルク層の再生が不十分なうちに樹皮を剥いで作られるコルク栓が増加して、一般的にコルク栓の品質が低下する傾向が見られます。

コルクのクズを圧搾して作るプレスコルクやそれにプラスチックを混ぜて成型する合成コルク(「アルテックコルク」など)が、最近、ワインに多用されるようになってきた理由の一つには、この天然コルクの品質低下が挙げられます。半合成コルクの品質自体も向上し、再栓がやりやすいことを除けば通常のコルクと遜色の無いものも見られるようになってきました。もつとも、長期熟成には不向きですが。

収穫したコルク層からコルク栓を作る工程は図1に示したとおりです。漂白には、塩化カルシウム水溶液を用いる方法と、次亜塩素酸ナトリウム水溶液を用いる方法の2通りがあります。いずれの処理においても、処理後にシユウ酸処理をして残存する塩素を中和することが重要です。また、最近では、後述の「コルク臭(ブ

図-1 コルク栓の製造工程

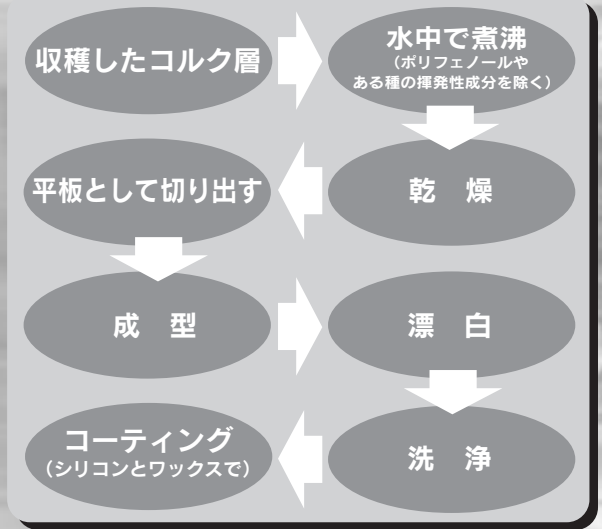
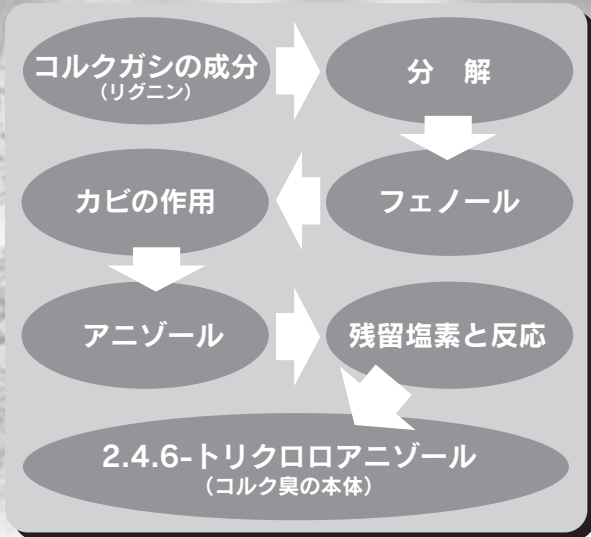


図-2 コルク臭(ブシヨネ)の生成機構



シヨネの発生を防ぐために、塩素系漂白剤を用いず、過酸化水素水で漂白し、その後クエン酸水溶液で洗浄する方法を用いるコルクメーカーが徐々に増えてきました。

この漂白・洗浄工程の後、コルクの滑りを良くして抜栓し易くする目的で、コルク表面にコーティング処理を行い(通常、シリコンとワックスの混合溶液を使用します)、ワインメーカーに届けられます。このコーティング処理は非常に重要で、適正なコーティングが施されないと、時々経験するように、抜栓が困難な場面に遭遇します。目安として、抜栓力が30kg以上になると非常に抜き難くなります。

ブシヨネ(フランス語でコルク臭のことです)と云う言葉も耳にしたことのある方も多いと思います。この臭いは、コルク自体の香りではありません。ワインのコルク(ウイスキー、ブランデー、焼酎などにも発生することがあります)に時々発生し、ワインに移行してしまう特有な不快な臭いのことです。

レストランなどでワインを注文すると、ソムリエがコルクを開けて、お客の中のホストと思われる人か、いかにもワインに詳しいような顔をした人のグラスに少量注いで、テースティング(きき酒)をする儀式があります。ワインに問題が無ければ、テースティングした人が軽くうなずいてソム



リエに合図をします。すると、ソムリエが全員のグラスにワインを注いでくれます。そもそもこの儀式は何のためにあるかというと、ワインにコルク臭がついているかどうかを検査するのが目的なのです。コルク臭があれば、ワインを別のボトルと交換してもらえます。テースティングしたワインのタイプが気に入らないと、文句をつけている人を時々見かけますが、これは渡世の仁義に反した行為です。ワインを注文したのは客側の責任なので、それを店の人に転嫁するのは筋が合いません。

では、このコルク臭はどのように発生するのでしょうか? コルク臭発生のためには2つの条件が必要です。すなわち、原料コルクの段階で、ある種のカビ(人体には無害ですが)に汚染されていることと、前述のコルク漂白工程の後で、コルクに塩素が残留することです。この2つの条件がそろうと図1-2のような工程でトリクロロアニゾールと呼ばれる物質ができません。この物質がコルク臭の本体です。コルクに関してもう一つ話題提供。コルクを縦方向に上か下から見ると、コルクにいくつカスジが入っているのが見えます。これはコルクガシの年輪で、この年輪が密なほど、すなわち、1つのコルクあたりこの年輪の数が多いほど、柔らかく、弾力の有るコルクになります。不要になったコルクを捨てる前に是非一度、観察してみてください。