

# コルク栓

ワインを保存する際にコルク栓を使用することは、ギリシャ・ローマ時代からアンフォラの蓋にコルクで蓋をして使われていました。現在のコルクは17世紀にガラスのワイン瓶が登場してからとなります。コルクには古くから使用されてきた天然コルクに代わって、近年では圧縮コルク（コルク樅のチップを圧縮し上下に天然コルクを貼ったもの）、合成コルク（プラスチック製）、スクリーキャップ（ステンレス）などがありますが、生産量は天然コルクが約65%となっています。特にワイン伝統国や高級ワインについては変わらず天然コルクが使用されていますが、オーストラリアとニュージーランドにおいてだけは例外で、高級ワインにもスクリーキャップが使用されています。ニュージーランドは生産されるワインの90%がスクリーキャップです。コルクの生産地はポルトガルが有名で世界の半数以上を生産しています。

## コルク樅

天然コルクは“コルク樅”の樹皮から造られます。一般的に樹は樹皮を剥ぐと枯れてしましますが、コルク樅は樹皮が二層になっているため形成層を傷つけることがないという特徴があります。樹齢20年頃から採取が可能となり、9～10年おきに剥皮できます。樹齢は150～250年程です。



## 天然コルク

天然コルクは塩素消毒を行いますが、コルクに潜んだ微生物と塩素によって**トリクロロアニソール (TCA)** という化合物が発生します。これは“bouchonné ブジョネ”と呼ばれるカビ臭い香りです。わずか5ppt（1兆分の1）の低濃度でも人が臭いを感じるまでワインを汚染します。コルク業界や醸造技術者の努力により発生率は2～3%となっています。



## 栓の適正

スクリーキャップは衛生的でほとんど酸素を透過しないため、ワインの酸化を防ぐことができます。専門家によると瓶内の熟成に酸素は必要ないとされていますが、酸素が入らない状態の場合には、ワインの還元が進みワインの風味が悪化します。様々な議論と実験の結果、現在はそれぞれのワインの成長に係る特性に適した**酸素透過**が必要との結論にたどり着きます。早飲みのスッキリとした白ワインであれば、流通の期間の適正な品質が保たれることが栓に求められます。一方、長期熟成型の抗酸化作用をもつフェノール類の含有の多い赤ワインでは、適正な酸素透過により複雑な化学反応を促し、酸化と還元の平衡状態を生む天然コルクが適しているということです。造り手には“たどり着く理想のワイン状態”に応じて適正な栓を選ぶことが求められています。



天然コルクには、細かい孔があいているため、瓶内で酸化と還元の平衡状態が保てると考えられます。ワインを保管する際にボトルを横にするのは、コルクにワインを染みこませることで、コルクの乾燥を防ぎワインと酸素が触れて、酸化が進むことがないようにするためです。

天然コルク



圧縮コルク



合成コルク



スクリーキャップ

