

樽 — Oak —

ワインの貯蔵にはオーク樽のほかには、エポキシ樹脂で内貼りをしたセメント製やステンレスタンクなどがあります。ステンレスタンクは衛生的で温度管理が容易である利点があります。しかしながら、樽熟成にはワインとの化学的相互作用に直接関与し風味を与える重要な役割があります。オークは透水性が低く丈夫で比較的加工がしやすい素材です。一般的な小樽は約 225ℓ ですが 1 年間貯蔵しておくとも 1ℓ 当たり約 20~40mg 酸素がワインに溶け込むことが分かっています。この時、タンニンとアントシアニンの反応により、色が鮮やかになり、また重合によってタンニンが和らげられ最終的に沈殿します。この微量の酸素が長期継続的に供給されることによって、ワインの風味が自然な形で引き立てられ、より複雑なストラクチャー（※）造りを助けます。

オークの種類	産地	主な特徴
ヨーロッパナラ（別名イングリッシュオーク）	リムーザン、ブルゴーニュ、フランス南部の森林地帯	抽出可能なポリフェノールの含有量が多い。ワインにしっかりしたストラクチャーを与えるが、香りは控えめ
ツクバネガシ（別名セシルオーク）	フランス中央部とヴォージュ地方の森林地帯	香りは強めだが、ストラクチャーは弱め
ホワイトオーク	アメリカ	フェノール含有量は少なく、香氣成分の濃度が高い

製造過程（乾燥）

裁断された木材は組み立ての前に戸外で 2~3 年乾燥させます。この間にエラジタニンが減り、苦味のあるクマリンという化合物の濃度も低下します。一方、オイゲノールのような香氣成分が増えるという変化がもたらされます。乾燥炉を使用するとコストと時間が節約されますが、この変化はおきません。



ステンレスタンク



樽貯蔵

製造過程（トースト）

樽造りの過程で樽板の内側を火であぶって樽の形に曲げやすくする“トースト（トースティング）”という作業があります。わずかに焦げた木の化学的性質とあいまって、新樽の内側とワインの相互作用によってワインに強い風味が与えられます。

オーク由来の風味

オーク樽から風味に影響を与える化合物は何種類もありますが、それらの多くは検出限界値を下回る量しか含まれていません。それでも相乗作用によりワインに影響を与えます。

風味化合物（一部）

風味化合物	特徴/影響
ラクトン	ココナッツの香りや土臭さや草の香り。アメリカ産のオークは含有量が多い
バニリン	天然バニラの香り成分。樽をトーストすることで含有量は増えるがトーストが強いと減少する。
クマリン	含まれる量は少ないが風味に影響を与える配糖体には苦味が、アグリコン（糖以外の部分）には酸味がある。



ワインのストラクチャーとは、そのワインを形付ける“骨格”のことです。具体的には甘味、酸味、渋み（タンニン）、アルコールなどの要素を言います。「テクスチャー（質感、口当たり）が良く、ストラクチャーがしっかり感じられるワイン」などと表現されます。