

「海外ワインメーカー、テイスティングセミナー」

日時：2015年3月12日(木) 15:00～17:30

場所：日本ソムリエ協会ビル 東京都千代田区神田東松下町 17-3

参加者：13名

講演者：Mr.Philippe FEZAS

コート・ド・ガスコーニュのエノログ 及び  
セガン・モロー社の営業担当役員兼エノログ

演題：セガン・モローの樽について

Les acquisitions recentes sur la connaissance de bois de chene  
et l'elevage des vins sous bois

テイスティングリスト

- ア) Cuve bois 40HL (2013 メルロー、タナー  
スタンダード品質 10か月熟成)
- イ) Chene Americain (同じワイン、同じ熟成期間 ハイアロマ品質樽使用)
- ウ) Chene Francais Haute Futaie (同じワイン、同じ熟成期間 高品質樽使用)
- エ) ASSEMBLAGE RESERVE 2011 (日・仏エノログ協同アッサンブラージュ  
メルロー、カベルネ、タナー、グルナッシュ)
- オ) Terres Blanches 2014 (ヴィナリー金賞ワイン グロマンセン、  
ソーヴィニヨン・ブラン、ユニ・ブラン)

セミナーでは、この分野の研究が実施されている研究機関や組織の紹介から始まり、現在の活動に至るまで先行してきた成果の概要が報告された。その後今回のテーマである樽がワイン品質に与える効果についての丁寧な解説が行われた。

解説は、①ワイン中の樽材由来成分で甘味を与える物質、②酸素存在下でのワインの樽熟成、③セガン・モロー社の <Icon Projet> の各話題について順次解説された。

①では Grands vins は樽材由来成分から見ると、特徴的香りと味わいの調和が基本的な品質要素となっている。味わいの調和では *souple, gras* などの柔らかさやまろやかさは未知の呈味物質の影響が考えられてきた。2011年に Quercotriterpenosides (QTT I, QTT II) が甘味成分として分離同定され、現在では QTTVまでが報告されている。この物質を多く含有する樽の品種までは明らかになってきたので、今後は QTT I～QTT Vを樽材品質の指標物質として利用できる可能性もあることが報告された。

②では熟成経過と特徴的香りの変化について解説されたが、この中でソトロンやウイスキーラクトンについても触れられた。これらの物質は日本のエノログ等<sup>(注)</sup>が既に1970年代初頭に報告しているものでもあり議論の盛り上がりともなった。

(注) ソトロンをワイン中に、またウイスキーラクトンをブランデー、ウイスキー中に発見したのは銭林等で、ウイスキーラクトンの存在をオーク樽材中に発見したのは西村、増田等である。

③では、色々な樽材由来のワイン香味物質が知られるようになってきているので、このような知見を活用することで、醸造家が希望するタイプのワインに最適な樽材を選択できるようになった。特に QTT は有用な指標となる、などが解説された。

一連の解説の後、これらを実際に確認するテイスティングが行われた。ワインのア)、イ)、ウ)の3種は同じワインで熟成期間も同じで、熟成容器(樽)だけが異なるサンプルである。香りや味わいの違いが樽材由来成分との違いに関連づけられ、極めて興味深いテイスティングとなった。

最後に、(一社) 葡萄酒技術研究会エノログ部会松本会長より、謝辞と日本の全てのエノログにも聞いてほしい内容であったとのコメントで研修会は終了した。

以 上