

Summary:

- ナッピングテストイング
- インザウッド: ウィスキーラクトン

Chêne Développement SAS

Chêne Développement is the Reserch Department of Chêne & Cie.

Dominique De Beauregard, Nicolas Tiquet-Lavandier, Marie Mirable and Stéphanie Vrkoč are the members of the Chêne Développement's team.

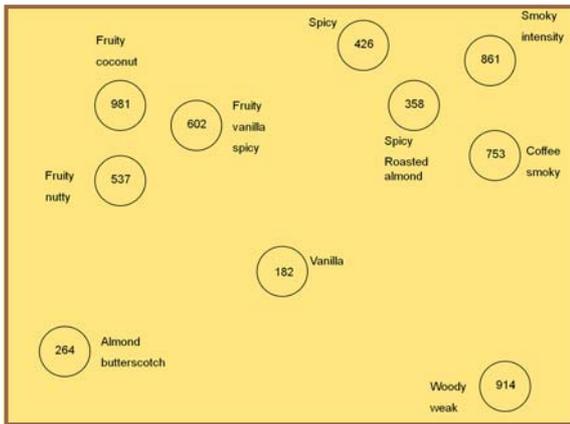
They work on such several research topics as interaction between wood and wine, cooperage wood seasoning...

ナッピング: ワインテストイングの新しい手法

by Marie Mirabel

ワインテストイングの新しい手法が提案されました！
あなたはレストランでペーパーランチョンマットに落書きやメモをしたことがありますか？ もしなかったらぜひお試しください。

ナッピング “napping” とはフランス語のナップ “nappe” を英語化したものでランチョンマットを意味します。英語のマッピング “mapping” = 地図作成と似て聞こえたらうれしい偶然です！なぜならナッピングではランチョンマットの上に地図を描いていくからです。



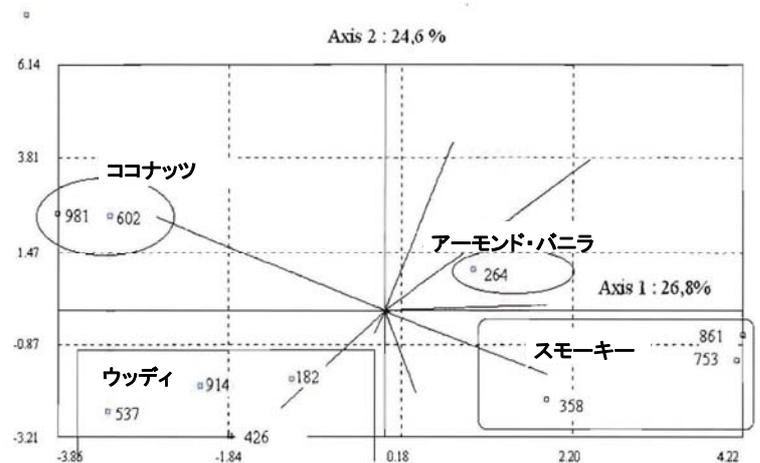
テスターのランチョンマット

このテストイング方法は全く自由。フリーフォームです。テスターには白紙のランチョンマットが配られます。その上にお互いの似たところ、違ったところによってワインを仕分けていきます。テスターはガイドラインに捉われずワインの評価を進め、ワインを置いた位置についてコメントします。

ナッピングの目的はテスター各人の感性を生かして出来るだけ多くの情報を集めることです。そのためには知識、経験を生かしながら自分の感覚に集中し、刺激に反応してワインを評価しなければなりません。ナッピングがなぜ有効かというと、テスターのユニークな個性を生かせるからです。たとえば 1人のテスターは別の人よりココナッツ刺激には敏感ではないかもしれない。さらに、ナッピングはテスターがベストと思う方法を自由に、直観的、自発的にとることができます。テスターが認識する刺激に対して自分で正しいと思う言葉をさがしていくのです。テストイングカードではこうはいきません。与えられた表現、言葉を基に判断していく

ので、必ずしもこの単語がその人の官能ラベルとマッチするとは限りません。ナッピングはより創造的で、テスターの個性により自分自身のことで表現する自由が与えられます。ナッピングはフリーテストイングと比較できます。でもフリーテストイングは知的な仕事であり骨の折れる仕事です。一方ナッピングはワインをランチョンマットのうえに自然に置いていきます。あたかも絵を描くように主観的に独自の感性を生かします。そしてその絵を説明するようにテスターはワインの位置を自分の言葉で言い表します。

各テスターのランチョンマットが他とかなり異なっても、コンセンサスは得られます。ナッピングは私達にたくさんの情報を提供してくれます。ただし結果をまとめるにはテスターが使う単語、ワインを置いた位置を統計処理する必要があります。ナッピングに適用される多因子分析 (MFA) は多数のテスターからインプットされた情報によりワインの鮮明な姿でとらえることができます。



多因子分析 (MFA) でアロマクラスター化された樽熟成ワイン

ココナッツクラスター: トースティングしていないオーク、無垢の素材

ウッディクラスター: 弱いトースティング (低温、短時間)

アーモンド・バニラクラスター: マイルドトースティング

スモーキークラスター: 強いトースティング (高温、長時間)

ナッピングはワインなどの情報収集に新たな世界を開きます。テスターを分析用具としてでなく、個性を尊重し、実際その人がどう感じるかを反映します。いままでのテストイング評価と比べ驚くほど革新的な方法です。その結果はより核心に近く正確であり、他のテストイング方法と併用できるメリットもあります。

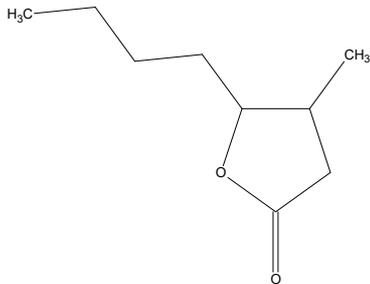
イン・ザ・ウッド：ウイスキーラクトン (β -methyl- γ -octalactone)

by Nicolas Tiquet-Lavandier



オーク成分の中でも最も強いインパクトを持つウイスキーラクトンはココナツの香り、あるいは切り立ての木材の新鮮な香りを連想

させます。大変興味深い研究結果がこれまでに明らかにされています。

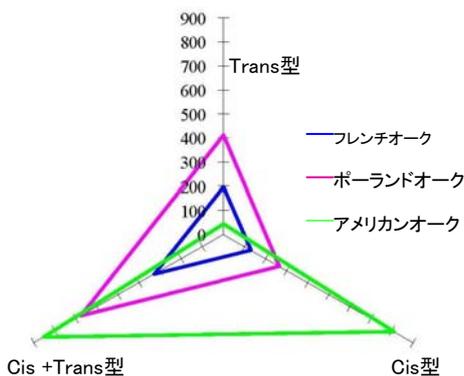


この物質にはCis型とTrans型の異性体があります。赤ワイン中の閾値はCis型が74 μ g/Lで、一方Trans型は320 μ g/Lです。すなわちCis型はTrans型の4倍芳香性が高いといえます。オーク材のなかに自然に含まれるこの物質はいくつかの製樽上のパラメーターによってワインに付加される濃度、もたらす作用、効果が変わってきます。

オーク産地について

2004年に行われたマスター・オブ・ワインのメンバーが参加したテースティングでウイスキーラクトンの含有量がオーク産地とどう関係するのか下のように発表されました。

オーク産地とウイスキーラクトンの含有量

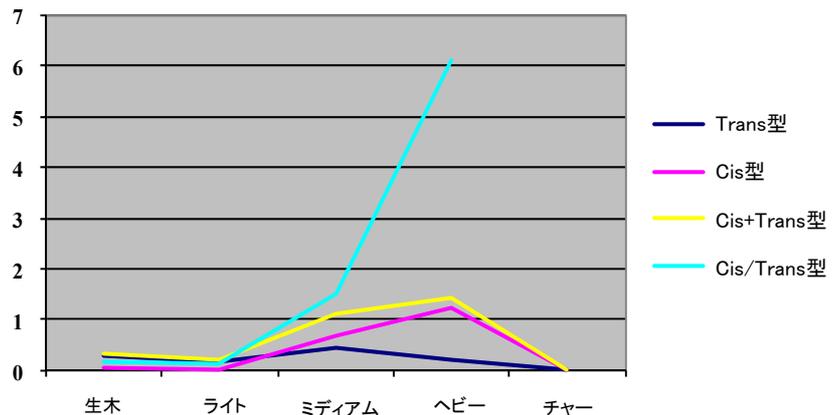


左下のグラフでアメリカンオークの持つウイスキーラクトンがポーランドオーク、フレンチオークよりも多いことがわかります。ポーランドオーク、フレンチオークのCis型とTrans型の比率が同じとすればアメリカンオークのほうがずっとインパクトが大きいです。いいかえればアメリカンオークのほうがウイスキーラクトンが豊富で、とくにより芳香性の高いCis型の含有量が多いということになります。

加熱変化

ウイスキーラクトンはオークに含まれる脂質が熱分解されたものです。この変化はオーク樽の加熱工程でおこります。

トースティングとウイスキーラクトン濃度の関係



Trans型の濃度は加熱加工の強度に拘わらず低く一定です。しかし、Cis型は生木の状態からヘビートースティングまで加熱加工が強くなるにつれて増加し、ヘビートースティングを超えた段階で減り始め、やがて完全に消失します。伝統的な樽のトースティングではウイスキーラクトンの濃度が増えて、ワインに付加されます。下の表は異なる産地のオークをつかった樽でサンテミリオン・グランクリュワインを熟成した結果です。

	閾値	フレンチオーク M+	フレンチ+ヨーロッパオークのブレンド M+	ヨーロッパオーク M+	アメリカンオーク M+
Trans 型	320 μ g/L	27 μ g/L	46 μ g/L	53 μ g/L	146 μ g/L
Cis 型	74 μ g/L	207 μ g/L	110 μ g/L	130 μ g/L	313 μ g/L

ウイスキーラクトンから得られる香味知覚はワインに含まれるほかの芳香成分にも影響し、そのインパクトを弱めたり強めたりします。ただし残念ながらその相乗効果の詳細はまだまだ明らかにされていません。

members of CHÊNE & CIE

