

Summary

●イン・ザ・ウッド: バニリン

Chêne Développement SAS

Chêne Développement is the Reserch Department of Chêne & Cie.

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

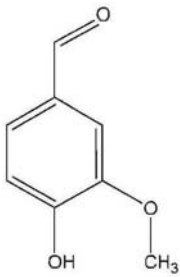
They work on such several research topics as interaction between wood and wine, cooperage wood seasoning...



イン・ザ・ウッド : バニリン

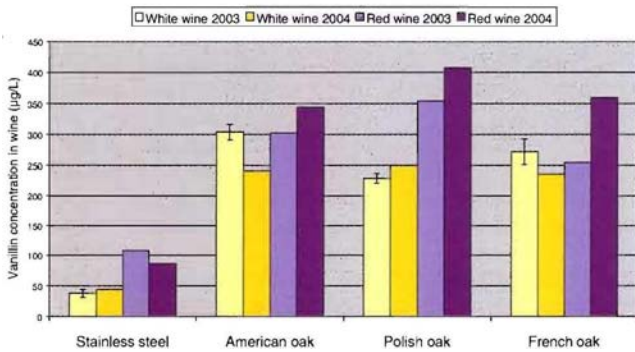
by Marie Mirabel

バニリンはバニラビーンズの主要な芳香成分として知られ、バニラフレーバーのもとです。バニリンは生木のオーク材にも含まれますが、樽のトースティング加工でより多く生成されます。その閾値は赤ワインで320µg/L、白ワインで65µg/Lです。



バニリンはオーク材のリグニン分解により分離されます。事実、リグニンは自然乾燥時、雨、紫外線、カビによりゆっくりと分解されます。トースティングではそれがさらに進みます。たくさんの要素がワインのバニリン含有量の変化に関係しますが、ここではオーク産地、自然乾燥、加熱加工トースティングに絞って考えま

オーク産地と赤、白ワイン中のバニリン量



マスター・オブ・ワインの実験

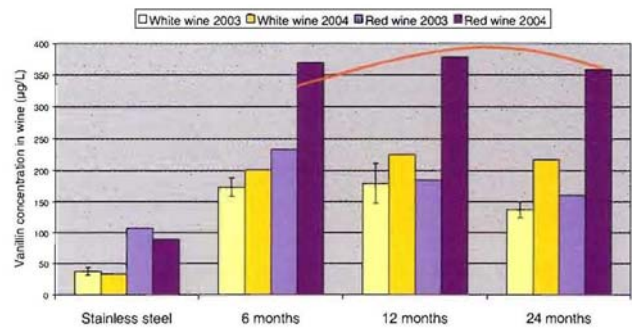
上のグラフは赤ワイン、白ワインをそれぞれステンレスタンクと3つの異なった産地のオーク樽で貯蔵し比較したものです。この資料は2003年、および2004年マスター・オブ・ワインでおこなった実験をまとめたものです。まず気がつくのはステンレスタンク貯蔵のワインにもバニリンが含まれることです。バニリンはオーク樽からも添加されますが、はじめからワイン自身が持っています。バニリンはブドウの果柄、果皮、種の中にあるリグニンから抽出されます。白ワインよりも赤ワインにリグニンが多く含まれるのは醸造方法のちがいに原因があります。白ワインは果汁のみ発酵されますが、赤ワインは果柄、果皮、種も漬け込み発酵されるからです。オーク産地を比較するとバニリンの量は殆どどのオークも一率ですが、ポーランドオークに若干多く含まれます。

自然乾燥

ワイン中のバニリンの量は自然乾燥期間により左右されます。普

通は乾燥期間が長いとバニリンの量が減少します。マスター・オブ・ワインの実験では6か月、12か月、24か月乾燥したオーク材を使って樽が造られました。同ロットの白ワインをこれらの樽で貯蔵

自然乾燥期間による赤、白ワイン中のバニリン量の変化

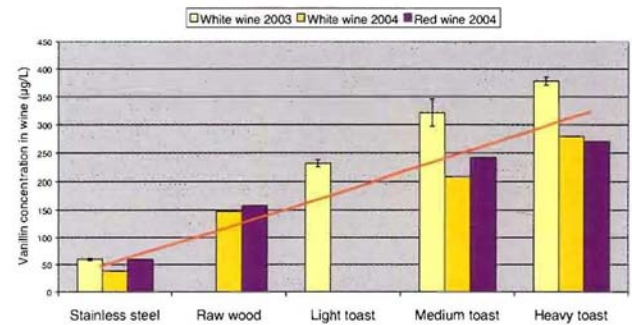


バニリンは自然乾燥中に酸化あるいはカビの影響で減少します。しかし幸いトースティングによって再び増加します。

加熱の度合い

トースティング工程でリグニンは熱分解されてバニリンになります。バニリンの量はトースティングの度合いが強まるにつれ増加し、やがてヘビートーストでピークを迎えその後減少します。

トースティングによる赤、白ワイン中のバニリン量の変化



バニリンはウィスキーラクトン同様、ワインにウッディなフレーバーを与えます。またキャンディ、ケーキの様な香りがワインに甘さを与えます。

樽内発酵するとき、酵母の作用でバニリンの一部が香りのないバニリックアルコールに変化し、バニラのインパクトは弱まります。