



カダル・ハンガリー樽 <KÁDÁR HUNGARY >

Chêne ニュースレター No.15

ここ数年来、Chêne& Cieでは世界の産地で集めたテースティング結果を分析し、最先端のラボテクニックを駆使しKÁDÁRハンガリー樽とそのトースティング効果を評価しました。これ

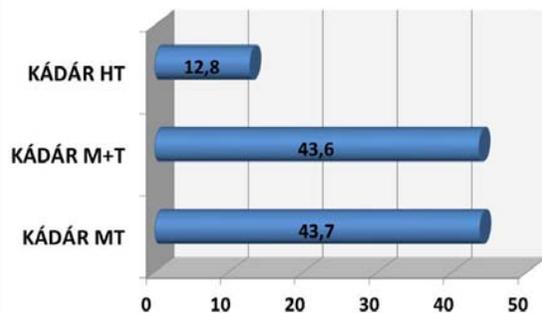


独特なキャラクター

カダル・ハンガリー樽<KÁDÁR HUNGARY> は際立った個性を持っています。樽材はハンガリー北東の森林から集められるセシルオークが使われます。このオークは芳香性が豊かで、タンニンが少ない。その樽材から得られる香りおよびタンニンの量はトースティングによってワインに特定のパレットを与えます。

フルーツ、甘さ、尊重、新鮮さなどはChêne&Cieがまとめたテースティングシートに表現されたキーワードです。この独特のプロフィールは世界の主要なワイン産地で行われたテースティングの結果を基に集計したものです。

ワインのタンニンとの相対的な親和性(%)

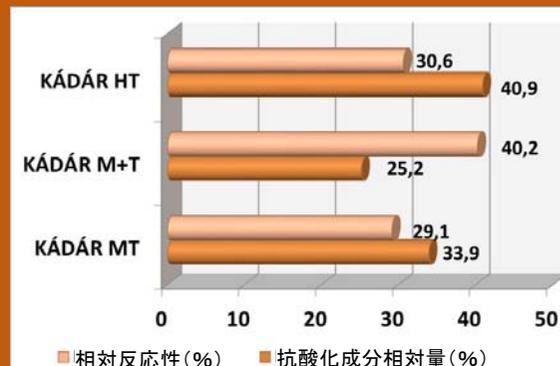


交換の特性

カダル・ハンガリーの樽材はワインの持つ特定の成分と親和性があります。トースティングレベルによって異なりますが、交換の度合いはワイン/オークの界面での吸着現象(adsorption)モデルによって算定されます。

樽内面でのワイン成分の吸着を予測するために、樽内面の状態を設定し物理化学的特徴を観察しました。すなわちトースティングレベルによる誘引性または反発性を分析しました。

その結果、ミディアムトーストとミディアムプラスではワインのタンニンを吸着し、ヘビートースティングでは吸着は低くなると推論しました。



低い酸化性能

カダル・ハンガリー樽は低いガス浸透性を持つため、ワインの欠減は他のワイン樽と比べより少なく(一般的な樽の約1/2)、酸素の供給はほとんどトッピングおよびラッキング時に限られます。さらにKádárハンガリー樽の樽材が抗酸化成分を溶出し、ワイン成分よりさきに酸素を“捕獲”するためワインの酸化は限定されます。

Chêne&Cieで測定した相対反応性(relative reactivity)と抗酸化成分の相対量は上記のとおりです。ミディアムとヘビートーストでは反応性と抗酸化成分のほどよいバランスが見られる一方、ミディアム+では抗酸化成分が少なくなります。

*吸着 (adsorption) とは、物体の界面において、濃度が周囲よりも増加する現象のこと。界面の原子は、物質内部の原子のように周囲と化学結合していない。

MEDIUM トースト

MEDIUM+ トースト

HEAVY トースト

<p>口中感覚</p>	<p>柔らかくわずかにスパイシーなバニラ香が心地よく、トースティーさやスモーキーさはない フルーツ、新鮮さを増強する 口中は甘さ、なめらかさを覚えオークタンニンが骨格を与える</p>	<p>スパイシーでフレッシュ。立ち昇る香り、たとえばイソオイゲノールのようにフルーティな感覚を補強する トースティング由来の穏やかなロースト香 口中にかすかな甘さとオークタンニンが骨格を与える</p>	<p>深い加熱加工からうまれる強いトースティでスパイシーなアロマ ワインのフルーツは維持される 口中で、ワインタンニンの構造は維持される</p>
<p>醸造家の目的</p>	<p>ブーケに複雑さと滑らかさを与える ひかえめなタンニンを付加し、骨格をはっきりさせる 繊細な果実香を維持しながら熟成させる</p>	<p>タンニンを著しく増加しないでフレッシュ、スパイシーさを高めブーケをより複雑にさせる やや堅いタンニンのワインがやわらかくなる</p>	<p>スモーキーでトースティーな香りを与える、または増強する しっかりしたタンニンのワインを熟成する 壊れやすいフルーツのワインを熟成する</p>
<p>熟成効果</p>	<p>多少長めの熟成向き：オーク由来成分、タンニン、フルーティで甘い香り(バニリン、MOラクトン、シリングアルデヒド)などがゆっくりと長く、1年以上たっても溶出を続ける 漸進的なタンニンの移行 ワインのタンニンとの親和性：不安定なポリフェノールを清澄、沈降させる 樽材の低い透過性と適度の抗酸化成分をもつ。ただし後者の溶出は早い。このふたつの特長からデリケートなワインを長い熟成期間中保護する</p>	<p>短期または長期熟成用：熟成の初期はトースティな香味が最初に解放され、芳香性を支配する。やがて甘さ、柔らかさ、滑らかさの感覚が現われる 漸進的なタンニンの移行 ワインのタンニンとの親和性 不安定なポリフェノールを清澄、沈降させる 少量の抗酸化成分と樽材の透過性が低くゆっくりしたタンニンの酸化がワインの堅いタンニンを柔らかくする</p>	<p>短期または長期熟成用：スモーキーでトースティーな香が特に高アルコールの場合、ワインに最初に早く移行する。 タンニンの中立性：樽材の持つタンニンが少ないこと、樽材に吸着されるワインのタンニンが少ないためにワインのタンニンの構造は維持される オークの抗酸化成分と低い酸素透過性のおかげで壊れやすいフルーツを保護する</p>
<p>ワイン</p>	<p>フルーティでリコラス(ソーテルヌなど)な白ワイン フルーティな赤ワイン。骨格のある赤ワイン</p>	<p>フルーティでリコラスliquorousな白ワイン フルーティ、デリケートにスパイシーな赤ワイン しなやかな赤ワイン。</p>	<p>伝統的でリコラスliquorousな白ワイン スパイシー、デリケートにトースティな赤ワイン フルボディな赤ワイン</p>

熟成のヒント

新樽で一度目のラッキングのあと、カダル樽の内面に付着あるいは含侵した不安定なタンニンを良く洗浄する
堅いワインのタンニンを和らげるにはオリビキ、補填時エアレーションを図る



Member of



日本語版編集 有限会社オークバレル