

樽熟成

「このワインは樽を使っている／使っていない」ということがあります。
これはワインを木樽で熟成させている／させていないということです。

2千年前以上前にケルト人が発明したといわれる樽は、もともと貯蔵や運搬に使われる容器でした。あの中央が膨らんだ独特の形は、重くても転がして移動させることができました。樽はオーク（ブナ科ナラ属の総称）という材質が堅くて、耐久性があり、家具や船舶などを作るのに用いられる木で造られています。樽の中で貯蔵されたワインには思いがけず変化が生じ、これがワインの質を安定させ、新たな風味をもたらしました。

＜樽熟成させたワインへの効果＞

- ▶ 木目からおだやかに酸素が取り込まれ、まろやかになる。
- ▶ 樽材からタンニン（渋み成分）が抽出される。
- ▶ 木樽由来の香りが生じる。

木樽の成分による、ヴァニラやココナッツの香り

樽の中身をトーストすることによる、コーヒー、カaramel、クローヴ、ナツメグなどの香り

・・・ワインには様々な化学反応がおき、ワインの複雑さや厚みになるのです。

ワインへの影響は使用する樽によって変わるため、生産者は造りたいワインやコストなどによって使い分けています。

- ◆ 樽の大きさ
- ◆ 樽材の種類（フレンチ・オーク、アメリカン・オークなど）
- ◆ 中身のトースト具合
- ◆ 使われた期間（新樽、古樽）など

やまなしの甲州種のワインにも樽熟成させない果実由来のピュアさを残したもの／樽熟成させたものがあります。
その日の気分で、また合わせるお料理に応じて、選んでみてください。

＜ペアリング料理＞ サーモンクリームシチュー ・ ポークジンジャー（豚の生姜焼き）