

ワイン樽ウッドフィニッシュの影響調査

～ワイン用ブドウ 16 品種 品種別フィニッシング実験と検証～

2024 年 10 月 15 日 豊田雅章

はじめに

旭日昇天の勢いで新規蒸留所の設立が続き、既存の蒸留所も設備の拡充など伸展がめざましい今日のウイスキー業界。各蒸留所では原料素材、製造設備、熟成環境に至るまで、それぞれに技術と情熱を込めて個性を打ち出したウイスキーが生み出されており、その造り出される酒質の多様化、製品数の増加はまさに破竹の勢いと言える。多種多様なウイスキーの風味を決定づける要因は数多くある中、今回筆者が論文にまとめるべく実験と検証に取り組んだのは、ワイン樽ウッドフィニッシュの影響である。現代のウイスキー造りにおいてフィニッシング樽にはシェリーをはじめ様々な酒類の樽が利用されているが、その中でもワインを選んだ理由は筆者の職歴が背景にあるため、それについて簡単に記させて頂く。

筆者はワイン・食品輸入商社のセールスマンとして11年従事した後、小売店での店頭販売スタッフ請負会社(酒類販売専門の人材請負会社)を設立し、その会社は今年で10年目を迎えた。その業務内容は酒類輸入元や販売店舗から依頼を受け、小売店において来店顧客に商品説明や試飲提供などのプロモーション販売を行うことである。筆者自身も販売員の一員として各所に出向きウイスキーやワインのプロモーション販売を日々行っており、消費者目線の感想や意見を常に耳にしている。筆者にとってウイスキーとワインそれぞれが素晴らしい飲み物でどちらも心から敬愛し日々飲んでいるが、一般消費者の方々は「ウイスキー愛好者はワインにあまりご興味がない」「ワイン愛好者はウイスキーにあまりご興味がない」と、それぞれを切り離して捉えている方がまだ多く見受けられる。

ウイスキーとワインは木樽を通じて密接に関係しており、ワイン樽ウッドフィニッシュはウイスキーの今後の商品開発や更なる発展に寄与する可能性が多分にあると筆者は考えている。そこで、まず「ワイン樽ウッドフィニッシュでは、どのようなワインがどのような風味をウイスキーに与えるのか」についてわかりやすく指標を作ることが必要であると考えた。その指標があれば、ウイスキー愛好者はワイン樽ウッドフィニッシュの風味を予想し期待することができ、選択の楽しみが広がる。ワイン愛好者は好みのワインの風味を纏うウイスキーに興味を持ち、ボトルを手取るようになるかもしれない。ワイン樽ウッドフィニッシュの効果の“見える化”をすることにより、ウイスキーとワインそれぞれの市場で相乗効果が得られ、消費者の楽しみの増加の一助になれるのではないか。そのような考えでこの論文に取り組んだ。

目次

はじめに	1
第 1 章 実験に用いるワインの選抜	3
第 2 章 ワイン樽ウッドフィニッシュの再現方法	6
第 3 章 予備実験	9
第 4 章 本実験	14
おわりに	33
資料	34

第1章 実験に用いるワインの選抜

ワインは数ある酒類の中でも際立って銘柄数が多い。その要因としてまず、世界の殆どのワインに使用されている *Vitis vinifera* 種ブドウの品種数は「5,000 あるいはそれ以上にも達し、今日でもなお多数の新品種が生まれている」(引用元巻末記載)ことが挙げられる。そして生産国も多い。ヨーロッパでは主産国であるフランス、イタリア、ドイツ、スペインの他、西欧から東欧まで多くの国(イングランドやウェールズも含む)でワイン造りが行われている。アジアでは日本はもちろん、中国、インドなど。アメリカ大陸では U.S.A.、カナダ、チリ、アルゼンチンなど。アフリカ大陸では南アフリカ、モロッコなど。オセアニアではオーストラリア、ニュージーランドなど。標高や日照時間、土壌の種類による蓄温・撥水性などテロワールにより例外はあるが、概ね北緯 30~50 度、南緯 20~40 度(ワインベルトと呼ばれる)の内に位置する世界各地でワインが生産されている。生産各国ではワインに関する原産地呼称による分別がなされていることが多く、一例にフランスでは A.O.C.として 400 種近くに呼称分けされている。1つの原産地呼称の中でも数十、数百と生産者があり、そのそれぞれが1つの原産地呼称の中でいくつもの銘柄のワインを造り出している。全ての総数を計算したデータは存在しないものの、世界で造られているワインの銘柄数は数十万に及ぶと言われている。

しかし、実際に日本で飲めるワインは数十万という膨大な銘柄数ではない。一般に入手可能なワインは品質に定評がある有名な生産国や原産地呼称のものが大部分を占め、それに加えて一部の高評価生産者や単体で人気のワイン銘柄などが流通網の中で品揃えられているのが普通だからである。ワインショップならば1店舗あたり数百から1千種類台くらいの品揃えが一般的であろう。また、カベルネ・ソーヴィニヨンやシャルドネなど品質に定評があり幅広い環境で栽培できる品種は、原産国フランスの他多くの国で育成され、数々の原産地呼称で使用を認められている。つまり、原産地呼称や生産者、銘柄は膨大な数があっても市場によく出回る人気銘柄はある程度数が絞られており、それらの銘柄に使用されている主要ブドウ品種については更に絞り込めるということである。プロのソムリエしか知らないマイナーな原産地呼称や一部地域だけで育成される希少ブドウ品種のワインは、ワールドワインの催事や一部のマニアックな専門店で流通するくらいであり、コアなワイン愛好家の嗜好は満たすかもしれないが全体的に見て需要は少ない。ウイスキー製造者としてもそのようなマニアックなワインの樽はウッドフィニッシュに利用し難いと思われる。

ワインを主体として考えるならば、例えばジュヴレイ・シャンベルタンは A.O.C.規定で使用可能ブドウ品種はピノ・ノワールと決まっているが、当然ながら村と品種が一緒でも生産者が異なれば出来上がったワインはそれぞれが全くの別物である。同じ生産者でもヴィ

ンテージが変わればそれもまた別のワインとなり一緒くたにするのはありえない話なのだが、前述の通り本稿の目的は「ウイスキー造りにおけるワイン樽ウッドフィニッシュの影響をわかりやすく“見える化”すること」である。ピノ・ノワール種ならば、この品種は一般的にどのような特徴があり、ウイスキーにどのような風味の影響を与えるのかという標準的な指標を作る。その考え方をもってこの実験では「市場によく出回っているワインに使用されている主要なブドウ品種」を精選し、その1つ1つでウッドフィニッシュの再現をすることにした。

選抜した品種は、赤ワイン用黒ブドウ品種では①カベルネ・ソーヴィニヨン②メルロー③ピノ・ノワール④シラー⑤グルナッシュ⑥ネッピオーロ⑦サンジョヴェーゼ⑧テンブラニー⑨プリミティーヴォ(ジンファンデル)。白ワイン用白ブドウ品種とグリブドウ品種(果皮の色がほんのりグレーやピンクがかった品種)では⑩シャルドネ⑪ソーヴィニヨン・ブラン⑫セミヨン⑬リースリング⑭ヴィオニエ⑮シュナン・ブラン⑯ゲヴェルツトラミネール。以上黒、白、グリ合わせて計16品種である。

なお、今回の実験では貴腐ワインやアイスワインなどの甘口ワインは実験対象から外した。グルコースやフルクトースなど糖の残存量はワインの造り方によるもので、糖自体の風味はブドウ品種毎に異なるものではない。貴腐のソーテルヌはワイン樽ウッドフィニッシュにおいて人気が高いが、この実験では「ワインの残糖の甘さの付与による風味影響」ではなく「ワイン用ブドウ品種別の風味影響」を検証するのが目的であるため、ソーテルヌに使用されるソーヴィニヨン・ブランやセミヨンの品種による風味影響を調べるのが重要である。厳密に言えば貴腐ワインはボトリティス・シネレア(貴腐菌)による風味影響もあるが、ボトリティス・シネレアによる影響は収穫年毎に変化し、更に突き詰めればソーテルヌの多くのシャトーで造られるそれぞれのワインは別の物である。上記の通り今回の目的はブドウ品種による差が主体のため、実験と検証は品種毎の影響までに留めることとしている。品種による風味の影響がわかっているならば、甘口の場合は更に糖による甘さを考慮することでフィニッシングによる仕上がりの風味予測に繋げることが出来ると筆者は考えている。

近年の世界のワイントレンドは辛口であり日本の店頭で並ぶ甘口ワインは少なめだが、参考までに今回筆者が選抜したブドウ品種の中だけにおいて、辛口の他に世界的に有名な甘口ワインも造る品種はソーヴィニヨン・ブランとセミヨン(フランス/ボルドー/A.O.C.ソーテルヌ※品種ブレンドが多い)、シュナン・ブラン(フランス/ロワール/A.O.C.コトー・デュ・レイヨン)、ピノ・ノワール、リースリング、ゲヴェルツトラミネール(ドイツ、オーストリア、カナダなどの貴腐ワインやアイスワイン)、このあたりである。実際にはどの品種であろうと甘口ワインは造れるのでカベルネ・ソーヴィニヨンやシラーのアイスワイン、シャルドネの甘口ワインなども存在するが、生産量はごく僅かである。

また、陰干し製法の甘口ワインによく使われるミュスカは世界各地で栽培されている品種で、辛口ワインも生産されているため選抜品種の候補として有力であったが、同種はワインだけではなくシェリーにも使用されている(シノニムはモスカテルやマスカット・オブ・アレキサンドリアなど)。モスカテルを含めシェリー樽フィニッシュで既に評価が確立されている品種について改めて今回の実験で風味影響を調査する必要はないと判断し、本稿では実験対象から外した。

第2章 ワイン樽ウッドフィニッシュの再現方法

〈オーク材の選定、その他実験使用器材〉

ワインの熟成に使用されている木樽にはいくつかの主要なサイズがある。ボルドーをはじめ世界的に広く使用されているバリック樽は容量 225 L、ブルゴーニュで使用されているピエス樽は 228 L、トノー樽は 900 L、バローロやキアンティ・クラッシコなどの生産者で伝統的に使用されている大樽は 4,000～5,000 L 以上。これらがワインの木樽熟成において使用されていることが多い一般的なサイズである。オークの種類についてはフレンチオーク(セシルオーク)かアメリカンホワイトオークが大部分であり、未使用の新樽を使うか、中古樽を使うか、比率を調整し両方を使うかは生産者のスタイルや目指すワインの味によって異なる。ワイン樽ウッドフィニッシュを再現するには、本来であればワイン熟成に使用した後の中古樽をブドウ品種 16 種類分調達し、それぞれの樽にウイスキーを充填してフィニッシングを施すのが現実の姿に最も近いはずである。しかし、最低でも容量 225L、ワインによっては容量 4,000 L 超えも含めて 16 種類分の空き樽を購入し、それに充填するウイスキーを数千 L 以上購入することは、資金的にも保管スペース的にも筆者には実現不可能であった。

そこで、はじめに考えた実験方法は「容量 1L 程度の超小型オーク樽を 16 樽調達し、16 種類のワインをそれぞれに充填。樽のワインを払い出した後にウイスキーを充填する」という案であったが、それは問題が多くあり却下とした。容量 1L 程度のオーク樽は個人やレストランでの使用を目的として既製品が市場に流通しており、容易に入手可能ではある。しかし、そのような樽は廃材を組み合わせで小型に作り直したものが多く、使用されたオークの種類がフレンチオークか、アメリカンホワイトオークか、コモンオークか、あるいは混ざってしまっているのか特定できず、新樽か中古の何空き樽かも不明で、更には内部のチャージング具合も特定できない。樽自体の品質が安定していないため、ブドウ品種毎で実験環境が同一とならず不適當であった。

実験が実現可能、かつ品質のバラつきが少なく安定した道具を使用し、信頼性のある結果を得るために考えた結果「ワインにオークチップを浸漬し、シーズニングされたチップを更にウイスキーに浸漬する」という方法が良いと判断し、今回の実験に適する素材を探した。実験への使用を認められるオークチップの品質条件について、

- ①ワインの熟成で一般的に使われているフレンチオーク材であること
- ②ワインやその他の酒類に浸っていないもの(新樽と同様のもの)であること
- ③トースト具合は中間的なミディアムトーストであること

の3つを設定。そして、国内のメーカーが販売するフレンチオークチップを発見し、同社に材質など製品詳細の問い合わせを行った。その回答によると「このオークチップはフランス製で材質はフレンチオーク、新樽の製造時に余り出た端材をチップ状にし、ミディアムトーストに焦がし加工をしたもの」とのこと。このオークチップは上記3つの品質条件に適合していると判明し、同製品を使用した上記の浸漬方式にて実験実施を決めることができた。

上記オークチップの他、実験に使用する主要な器材は以下のものである。

- ・容量 60ml 透明ガラス小瓶
→オークチップをワインやウイスキーに浸漬する際の容器として使用。
- ・絵の具皿
→浸漬後の液体を入れ、色調の観察に使用。
- ・INAO 国際規格テイスティンググラス
→ワインの官能検査に使用。
- ・ブレンダーズグラス
→ウイスキーの官能検査に使用。



←画像：左から順にフレンチオークチップ、容量 60ml 小瓶、絵の具皿、INAO テイスティンググラス、ブレンダーズグラス。

〈実験の基本形式と官能評価〉

実験方法の基本形式は、

- ①加工前のウイスキーと各ワインの色、香り、味を官能評価しておく
 - ②空の 60ml 小瓶にオークチップを入れ、ワインを満タンに充填、一定期間浸漬させる
 - ③ワイン浸漬後、オークチップ(ワイン浸漬済みのオークチップを以降ではワインチップと記載する)を取り出し、浸漬後のワインの色、香り、味を官能評価する
 - ④空の 60ml 小瓶にワインチップを入れ、ウイスキーを満タンに充填、一定期間浸漬させる
 - ⑤ワインチップを取り出し、浸漬後のウイスキーの色、香り、味をストレートまたは少量の加水を行い官能評価する
- とした。この作業方法を本稿では「オークチップ浸漬法」と記載する。

官能評価の補足説明として、基本形式③の実験途中で造られたワインの色、香り、味も官能評価する理由を述べると、実際に製造されているワイン樽ウッドフィニッシュを施したウイスキーに使用された樽に元々入っていたワインは、完成品として販売されているものである。オークチップ浸漬法の実験途中で造られたワインの品質についても、販売できるレベルの品質でなければ実験結果が現実的ではないこととなる。1つ1つの実験経過で入念に官能評価し、オークチップ浸漬後のワインとワインチップ浸漬後のウイスキーそれぞれが風味良好、商品として流通して問題ないレベルの品質であることを確認しながら最終的な評価を行うことが、この実験の信頼性を保証する必須条件だと筆者は考えている。

〈使用するワインやウイスキーの条件と選定〉

オークチップ浸漬を行うワイン 16 種についての選定条件は、

- ①単一品種を 100%使用したもの
- ②発酵、熟成ともにステンレスなどの不活性容器を用いて造られたものとした。

①については、たとえ銘柄のラベルに 1つの品種名が記載してあっても、国や地域のワイン法によりその品種は 75%しか使われていないといったことはよくある。品種による風味影響を測るこの実験では単一品種 100%のものだけを精選する。

②については、実際のワイン樽ウッドフィニッシュに用いられる樽に(ワインの木樽熟成のために)初めて充填された元々のワインは木樽熟成前のものであるため、本稿の実験では不活性容器を使用して造られたワインにオークチップ浸漬を施す方が、実際のフィニッシングに近いと考えられるからである。発酵槽についても樽の影響がないものに統一し、木の要素が風味に全く影響していないワインがこの実験には適していると判断した。

以上 2つの条件に適合するものとして選定したワイン 16 種とその詳細については、本稿 16～31 ページ(第 4 章本実験内)に記載する。

ワインチップ浸漬を行うウイスキーの選定条件は、

- ①カスクストレングスであること
- ②熟成に使用された樽にウイスキー以外の酒類(ワイン、シェリー、ポート、その他)の風味を含まないこと

とした。以上 2つの条件に適合し実験使用ウイスキーとして採用したのが、

・クライドサイド カスクストレングス エディション 2023

である。このウイスキーの詳細については、本稿 15 ページ(第 4 章本実験内)に記載する。

第3章 予備実験

〈目的〉

前章でも記載した通り、実験品の最終的な仕上がりだけではなく、途中経過状態(オークチップ浸漬後のワイン)の品質も良好であることがこの実験の信頼性に関わる必須条件である。品質良好な結果を得るための実験手順として何か手本となるものがあればそれを踏襲するのが早い、オークチップ浸漬法は筆者の発想によるもので前例がない。そこで、

- ①オフィシャル既製品と比較して遜色ない実験品を造ること
 - ②そのためにオークチップ浸漬法の適正な手順、処方確立すること
- 以上2つを目的に予備実験を行った。

〈既製品と実験品との比較〉

まず、既製品とオークチップ浸漬法による実験品を比較するには、

- ①対象となるワイン樽ウッドフィニッシュを施した既製品
 - ②その既製品に使用されたワイン樽に充填された元々のワイン
 - ③その既製品に使用されたフィニッシング前のウイスキー原酒
- の3つが必要である。②とオークチップでワインチップを作り、③にワインチップを浸漬したものを①と比較することが出来ればよい。しかし、①は用意できても②のワインは生産者や銘柄、ヴィンテージまで完全に公表されてはいないことが多く、③は蒸留所からそのものを入手しなければならない。残念ながら①～③の条件を完全に満たすものを揃えることは不可能と判断し、入手が可能な範囲で出来る限り3つの条件に近いものとして検討した結果、

・アランアマローネカスク

・アランクオーターカスク

・M社アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラッシコ 2018 (以降サンプルX)

を使用し比較実験を行うことにした。アランアマローネカスクに使用されたアマローネがどの生産者のものかは不明であったが、アマローネはイタリア・ヴェネト州で造られるD.O.C.G.格付ワインであり、生産地区や使用ブドウ品種、造り方にも厳格な規定があるため、生産者は違えどもその風味の方向性について大きくは異ならない。ワインの詳細な説明は本稿の主旨ではないため簡略にするが、アマローネに使用されるブドウ品種はコルヴィーナ主体(規定上単一品種100%のアマローネは存在しない)、アマローネ最大の特徴である収穫したブドウの長期陰干し(3ヶ月前後が多い)を施し、発酵を経て、最低24ヶ月の木樽熟成(規定上不活性容器熟成のアマローネは存在しない)を行い造り上げる。出来上がったワ

インの風味は濃厚、複雑、リッチでまろやか。長い余韻を楽しめるイタリア屈指の高級銘醸ワインである。サンプル X は数あるアマローネ生産者の中でも代表格の 1 つである M 社が造るスタンダード品、かつ日本でも長年流通している銘柄のため採用した。

〈予備実験の経緯〉

初回の予備実験は上記アマローネ実験を行ったが、チップ量や浸漬期間の設定が合わず、仕上がった実験品は既製品にはるかに及ばない低い品質であった。



↑ 画像：アマローネ実験の失敗例。ワインチップ浸漬量が多いもの、浸漬期間が長いものはウイスキーの色がコーヒーのように…舌が痺れるほどのタンニン量であった。

2 回目以降の予備実験では、本実験に使用する単一品種ワインとクライドサイドを使用し、

- ・ワインに浸漬するオークチップの量
- ・ワインにオークチップを浸漬する日数
- ・ウイスキーに浸漬するワインチップの量
- ・ウイスキーにワインチップを浸漬する日数
- ・ワインチップを乾燥させて使用するか、ワインで湿った状態のまま使用するか
- ・赤ワインや白ワインで条件を変えた方が良いか、同一で良いか



について、処方量を少しずつ変えながら様々なパターンを用い、数々の試作品を作成することとなった。実験に使用したワインのブドウ品種はシャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、リースリング、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュの5種類。うち、シャルドネとカベルネ・ソーヴィニヨンでは実験を2回実施、計7回の単一品種による予備実験を行った。

←画像：シャルドネ実験の失敗例。オークチップ量が多すぎるワインの風味は樽香ばかりに…。

単一品種ワインの実験を経て大方の適正処方が判明したため、再度アマローネとアラン2種を調達し2回目のアマローネ実験を実施。そして、既製品と比較して遜色ない良好な品質の実験品が仕上がり、漸くオークチップ浸漬法の適正な手順・処方を確立させることが出来た。

オークチップ浸漬法を確立するための予備実験は、初回と2回目のアマローネ比較実験、その間の単一品種ワインでの実験7回と合わせて計9回に及び、本稿作成の全工程の中で筆者が最も頭を悩ませ労力を費やしたところである。当初は各予備実験それぞれの経緯や官能評価についても詳細に記載した本稿の製作を進めていたが、その形ではこの第3章までで論文規定文字数に達してしまい肝心の本実験の内容が記載しきれなくなるため、断腸の思いで8回目までの予備実験について詳細記載は割愛、実験手法への信頼性を示す要となる第2回アマローネ実験の結果表だけを記載することとした。(次ページ参照)

※第2回アマローネ実験ではワインに浸漬するオークチップ量を1.5g、1.0g、0.5gの3パターンを用意し、他の条件はそれまでの予備実験を経て適正と判明した以下、4つの条件を適用している。

- ・ワインへのオークチップ浸漬期間は3日間
- ・ワインから取り出したワインチップは乾燥させず、湿潤状態のまま使用
- ・ウイスキーに浸漬するワインチップ量は0.5g(乾燥時の重量。湿潤状態では約1.7倍になる)
- ・ウイスキーへのワインチップ浸漬期間は3日間

※予備実験と次章の本実験の官能評価について、筆者は「色」「香り」「味その他」の3つに分けて評価を記載する。参考として載せる製造・生産者や輸入者、販売者のコメントはその3つに分かれておらず一連の文章となっていることも多い。その場合は官能評価に係る文章はそのままに、関係が無い部分は省略して記載する。

表1 第2回アマローネ実験 オークチップ浸漬後ワインの官能評価とチップ使用量の検証

官能評価・・・〈輸〉=輸入者コメント 〈筆〉=筆者コメント			
サンプル X(加工前)			
画像：小瓶にオークチップとアマローネを充填した直後 左から 1.5g、1.0g、0.5g、チップなし 	色	香り	味 その他
	〈輸〉 熟したチェリー、ジャムを想わせる濃厚な香り、チョコレートニュアンス。優しいタンニンでバランスの取れた、力強さと優雅さを兼ね備えたワインです。余韻が大変長く 35 年は熟成可能です。		
	〈筆〉 僅かにオレンジを帯びた深みあるガーネット	〈筆〉 完熟したレッドチェリー、ストロベリーのコンフィチュール、レーズンなどドライフルーツ、ゼラニウムの花、シナモン、チョコレート、なめし革。	〈筆〉 ドライながらも左記香りが口中に甘やかに広がる。酸、タンニンともに中程度でなめらかな口当たり。余韻は長い。
オークチップ浸漬3日後のアマローネ 官能評価欄(筆者コメント)上段：チップ 1.5g 中段：チップ 1.0g 下段：チップ 0.5g			
画像：チップ浸漬3日間後アマローネの色調比較 左から 1.5g、1.0g、0.5g、チップなし 	色	香り	味 その他
	やや褐色がかったガーネット	レーズン、コーヒー、バニラ、シダ、シソ漬け梅、焦げた木。	酸度は高く、タンニンは非常に多いが、甘やかなコクもある。余韻の苦みでやや飲みづらい。
	深みあるガーネット	レーズン、プルーンのクリーム、シダ、バニラ、香ばしい木。	酸度は高く、タンニンは多い。1.5g より苦みが減り、ワインとしてバランスが取れている。
	深みあるガーネット	ストロベリージャム、ゼラニウムの花、バニラ、キャラメル、コーヒー。	酸度は高く、タンニンは中～多め。キャラメル菓子様の香ばしい甘やかさが口中に広がる。1.5g、1.0g より果実味が強い。
〈オークチップ浸漬後アマローネの検証〉チップ 1.5g は飲めないこともないが、やや苦みが強く却下とした。1.0g と 0.5g はそれぞれの良さがあった。1.0g の方がオークによるボリューム感があったが、ワインに由来する果実風味がより出ているのは 0.5g であった。実験の目的にはワイン由来の風味が強い方が適していると判断し、0.5g のチップを次の工程のウイスキー浸漬に進ませることとした。			

表2 第2回アマローネ実験 ワインチップ浸漬後ウイスキーの官能評価と既製品との比較検証

官能評価・・・〈輸〉=輸入者コメント 〈筆〉=筆者コメント			
アランアマローネカスク 50% vol. (比較参考品)			
	色	香り	味 その他
	〈輸〉 バーニッシュド・コッパー	〈輸〉 チェリー、ターキッシュデライト、チョコレート。	〈輸〉 洋梨のシロップ煮、クランベリー、ハチミツ。
	〈筆〉 ピンクがかかった麦わら色	〈筆〉 シロップ漬けチェリー、レーズン、チョコレート。加水で香水。	〈筆〉 クランベリー、カラメル菓子、ハチミツ加水でスパイシーに。
アランクォーターカスク 56.2% vol. (加工前)			
	色	香り	味 その他
	〈輸〉 輝きのあるゴールド	〈輸〉 レモンピール、綿あめ、ココア。	〈輸〉 パイナップル、青リンゴ、バニラ、オーク、ペッパー。
	〈筆〉 麦わら色	〈筆〉 香ばしい麦、シナモン、ココア、石鹸。加水後ほぼ変化なし。	〈筆〉 リンゴ、ハチミツ、黒糖、生姜、白胡椒。加水で甘やかに。
ワインチップ 0.5g 浸漬 3 日後のアランクォーターカスク 官能評価(筆者コメント)			
↓画像：色調比較 左からクォーターカスク(加工前)、アランアマローネカスク、チップ浸漬後			
	色	香り	味 その他
	赤みが強いコッパー	シロップ漬けチェリー、ストロベリーのジェラート、チョコレート、アーモンド、シナモン、香水。加水で果実香が増す。	ストロベリーのキャンディ、焦がしカラメルナッツ様のビターさがある。アルコールの刺激がやや強め。加水でまろやかに。
〈ワインチップ浸漬後ウイスキーの検証〉元来アマローネはシェリーやポートなどの酒精強化ワインを上回る複雑な風味を持つが、アランアマローネカスクは同蒸留所がリリースしているポートワインカスクフィニッシュよりもあっさりしたライトな仕上がり。実験品とアランアマローネカスクは風味の要素が似ているが、実験品の方が濃い色調で香りの立ち上がりが強い。好みは分かれるかもしれない。			

〈実験総括〉ワインへのオークチップ浸漬量については、以前の予備実験から基本は赤白ともに 0.5g が適正と判明したが、風味がより濃厚なアマローネについても同様であった。オークチップ浸漬法でオフィシャル既製品に遜色ない品質の再現品を造れることも確認でき、この予備実験をもって準備段階は終了。以降は本題である各ブドウ品種とクライドサイドを用いた本実験に移ることにする。

第4章 本実験

〈本実験結果の記録について〉

本実験ではワイン樽ウッドフィニッシュを再現したオークチップ浸漬法により、各ブドウ品種がウイスキーへ与える風味を検証し、品種の違いによる影響を“見える可”したわかりやすい指標を作ることを目的としている。そのため、使用するワインやブドウ品種の情報も示し、実験加工後ウイスキーの風味と合わせて記録していく。それらの各情報を比較、確認しやすくするため、実験結果は各ブドウ品種別の官能評価表という形で作成することとした。

〈官能評価表の見方〉

①使用ワインのサンプル合番、ヴィンテージ、度数 ②ブドウ品種 ③生産国/地域 ④格付 ⑤品種の一般的な特徴

〈輸〉=輸入者コメント 〈販〉=販売店コメント 〈筆〉=筆者コメント

※⑤については、学びの道中にある身で僭越ながら筆者が20年ワイン業務に携わり知り得た知識を基軸に、今回実験に使用したワインの輸入元、販売元のWebサイトやカタログ掲載情報(引用元巻末記載)も一部参考とし、出来る限り簡明に要点をまとめた。

※オークチップ浸漬後ワイン、ワインチップ浸漬後ウイスキーの官能評価は筆者コメントのみ。

〈実験方法〉

オークチップ浸漬法の手順・処方は赤白ワインに共通して以下の通りとする。

- ①加工前のウイスキーと各ワインの色、香り、味を官能評価しておく
- ②空の60ml小瓶にオークチップを0.5g入れる
- ③加工前ワインを満タンに充填し、14℃のセラー内で3日間静置する
- ④ワインチップを取り出し、浸漬後ワインの色、香り、味を官能評価する
- ⑤空の60ml小瓶にワインチップを0.5g(乾燥時重量)入れる
- ⑥加工前ウイスキーを満タンに充填し、14℃のセラー内で3日間静置する
- ⑦ワインチップを取り出し、浸漬後ウイスキーの色、香り、味をストレートまたは少量の加水を行い官能評価する

〈実験使用酒類〉

ワイン：16 種をサンプルに使用

ウイスキー：クライドサイド カスクストレングス エディション 2023

次ページより本実験の官能評価表を掲載していくにあたり、本実験に使用するウイスキーは 1 種類のみであるため、先立って以下に同ウイスキーの情報や加工前の官能評価表を掲載、以降の各官能評価表では加工前ウイスキーの情報は割愛する。

クライドサイド カスクストレングス エディション 2023 60.6% vol.			
ウイスキー情報…購入先であるオンラインショップの商品説明より抜粋 官能評価…〈販〉=販売店コメント 〈筆〉=筆者コメント			
	ウイスキー情報：ウイスキーに使われる仕込み水は約 60 km離れたロッホカトリンの水を 100%使用(中略)原料となる大麦は全てローランド地方の契約農家から調達、発酵には約 72 時間をかけます。ローランド地方に属しますが 2 回蒸留で(中略)今回の限定品は 100%ファーストフィルバーボンバレルで熟成、60.6%のカスクストレングスで瓶詰めしました。		
	色	香り	味 その他
	〈販〉色はゴールデンカラー、香りはシナモン、バニラ、ハニー&アーモンド、杏仁、ボディはバニラの甘みからシナモンアップル、洋梨にバナナチップ、フィニッシュはホットでシトラスからゆっくりビターが続きます。クライドサイド蒸留所の優しくてソフトなシナモン&バニラのテイストそのままに、カスクストレングスによってボディ全体はパワフルにフィニッシュまで飲み応えある仕上がり。		
	〈筆〉 明るめ のゴー ルド	〈筆〉熟し たリンゴ、 ハチミツ、 アーモンド、 木工用 ボンド。加 水で石鹸。	〈筆〉アップルパイ、アーモンド。口中で強いシナモン香が上がってくる。アルコールの刺激がやや尖っているが、果実香と甘さで全体的にはまとまっている。余韻は短め。加水でハチミツや黒糖の甘さ。

①サンプル A 2022 14% vol.



②カベルネ・ソーヴィニオン ③フランス/ラングドック・ルーション ④I.G.P. Pay d'Oc

⑤赤や黒系の果実味と適度な酸、豊富なタンニンを持ち、力強いワインを生み出す。針葉樹やピーマンの香りも含む。病害に強く気温対応幅も広めで世界一広く栽培されている品種と言われる。仏ボルドー原産。同地ではこの品種を主体(100%ではなくブレンド)として世界最高峰のワインが造られている。米カリフォルニア・ナパなどでも名だたる銘醸品が揃い、その他各国の高品質ワインにも使用されている。高級品からカジュアル品まで価格帯も幅広い。

色	香り	味 その他
〈輪〉完熟果実に軽いスパイスの香り。しっかりとした骨格に豊かな風味、緻密なタンニンが印象的。		
〈筆〉深いルビー	〈筆〉カシス、ストロベリージャム、クローブ、ミント、茎。	〈筆〉酸は中程度。タンニンはやや多い。果実味豊富でやや粘性があるため力強くも丸みあり。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
僅かに濃さを増した深いルビー	プルーン、ダークチェリー、ストロベリージャム、クローブ、ミント、バニラ、香ばしいオーク。	酸は変わらず、タンニンが増しアタックが強まった。黒系果実味と力強いタンニンでボリューム感ある味わい。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
コッパー	赤や黒の様々なベリー、バニラ、生クリーム、ミント、後からシナモン。加水でシソ、シダ。	ミックスベリージャム、焼きリンゴ、シナモン、コーヒー。アルコール感が丸くなった。加水でより甘くまろやかに。

〈実験品の評価〉多種のベリー香が渾然一体となり原酒と溶け合っている。初めはカベルネ・ソーヴィニオンによる風味が主体、次第に原酒のリンゴ系風味が混じりながら発現する。ツンとした溶剤系の香りは消えている。大変美味で最高のペアリングと言える。

①サンプル B 2022 14% vol.



②メルロー	③フランス/ラング ドック・ルーション	④I.G.P. Pay d'Oc
⑤チェリー、イチゴ、カシスなど赤や黒系果実香が豊か。酸は中程度、タンニンは滑らかでバランスの良いワインを生み出す。熟成により土やキノコ香も。仏ボルドー左岸ではブレンド、右岸では主品種として、それぞれで世界最高峰のワインが造られている。その他世界各地で栽培。		
色	香り	味 その他
〈輪〉芳醇な赤い果実の香り。口当たりからインパクトのある果実味、ふくよかなボディでエレガント。		
〈筆〉黒みがかつたルビー	〈筆〉ラズベリー、ストロベリー、ミント、血液。	〈筆〉酸は中程度。タンニンはやや多めで全体を引き締めている。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬あり 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
僅かに黒みが濃くなったルビー	ラズベリー、プルーン、ミント、シダ、バニラ、オーク。	酸は中程度のまま、タンニンは強まりフルボディに。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬あり 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
ピンクゴールド	ストロベリーやラズベリーのアイス、バニラ、オーク、セメダイン。加水でメープル香。	シナモン、メープル、黒糖クリーミーでまろやかな口当たり。タンニンはやや多いがなめらか。加水で少し苦みがでる。

〈実験品の評価〉口当たりは丸みがあり好バランスだが上記の果実由来香は非常に優しく、ブラインドで赤ワイン樽とはわかってメルロー100%樽と当てるのは難しい。それでいて不思議と元のウイスキーの風味も主張せず穏やかに。メルローは元来丸みがありブレンドにも適す品種で、ウイスキーのフィニッシングにおいても各風味をまとめバランスを取る名脇役といった印象。

①サンプル C 2022 13.5% vol.



②ピノ・ノワール

③フランス/ラング
ドック

④I.G.P. Pay d'Oc

⑤赤系ベリーの香りと高い酸度、きめ細かいタンニンでエレガントなワインを生み出す。冷涼地向きで、果皮が薄く栽培が難しい。熟成するとキノコや土、ダシの風味も現れる。仏ブルゴーニュで世界最高峰のワインが生み出され、シャンパーニュにも欠かせない。ドイツではシュペートブルグンダーと名を変え栽培されており、米カリフォルニアの冷涼な地域やオレゴンでも高品質な銘柄が多数ある。その他各国の比較的冷涼な地域で栽培。中～高価格帯の品が多い。

色

香り

味 その他

〈輪〉紫がかった深みのある赤。モレローチェリー(サワーチェリー)や赤い小さな果実のアロマ。柔らかいタンニンが印象的なワインです。

〈筆〉ルビー

〈筆〉ストロベリー、
クランベリー、わずかに
茎。

〈筆〉酸度はやや高い。タンニンは中程度だがきめ細かい。シンプルな味わい。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

僅かにオレンジがかったルビー

ストロベリーのコンフィチュール、バニラ、削りたてのオーク。

酸度は高い。タンニンは中～多め。赤いベリー風味の後に樽風味の力強く長い余韻がある。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

ピンクがかった麦わら色

ストロベリーのコンフィチュール、シナモン、バニラ。加水でクランベリーなど赤い果実香が広がる。

アップルパイ、アーモンド。加水してもほぼ変化なし。

〈実験品の評価〉原酒に感じられた接着剤様のツンとした香りが消え、ストロベリーやクランベリーなどの果実香やバニラの甘い香りが広がる。口に含むと元にあったリンゴや香ばしさが出ており、原酒の個性を消さずにピノ・ノワールらしさを纏っている多層的な仕上がり。ほんの数滴の加水でより果実香が華やかに。

① サンプル D 2022 13% vol.



②シラー

③イタリア/シチリア州

④Terre Siciliane I.G.T.

⑤色調が濃く、黒系が主体の果実味(一部で赤系もある)、酸度は高く、タンニンは中～多め。最大の特徴はスパイシーな黒胡椒の香り。原産地の仏ロース北部は銘醸で高品質ワインが揃う。ロース南部はグルナッシュとのブレンドが多い。豪ではシラーズと呼び名を変え、より豊満なスタイル。その他南アフリカや伊シチリア島など各地で栽培。

色

香り

味 その他

〈輪〉複雑で凝縮感のあるアタックはフルーティーさと赤い果実や黒胡椒をはじめとしたスパイスのニュアンス。味わいに広がりがあり、小慣れたタンニンが感じられ品種の特徴がよく現れています。

〈筆〉黒みが強いルビー

〈筆〉プルーン、ダークチェリー、黒胡椒。

〈筆〉酸度は高い。タンニンはやや多め。口に含むとスパイシーさがより出る。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

黒みが強いルビー

ダークチェリーのジャム、深煎りコーヒー、シダ。

酸やタンニンは変化なし。スパイス香はやや減ったが果実の凝縮感とコーヒー様の香りで深みがあり、全体的なバランスは良い。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

コッパー

ベリージャムとカスタードクリーム、タルト、シナモン、僅かに黒胡椒、次第にリンゴやメロン。加水でベリー香が消える。

シラー由来のタンニンを感じる。ストレートでは刺激が強烈。塩味もあり。加水でタンニン感が弱まり、単調な風味。

〈実験品の評価〉はじめはシラーのベリー香とスパイシーさ、パワフルさが良く出ているが、1～2分でその香りはほぼ飛び、原酒にあったリンゴなどが顕著に。タンニンは残り、飲み口に余韻を残す。注ぎたての一瞬に魅力が集中する、力強くも儂い仕上がり。

①サンプル E 2018 14% vol.



②グルナッシュ

③フランス/ラング
ドック、他自社畑

④Vin de France

⑤赤系果実とドライフィグなどが香る。果実味とアルコール分が豊富だが酸度は低くタンニンも少ないため、ジューシーで丸みのあるワインとなる。温暖乾燥気候地域向き。仏ローヌ南部ではシラーとのブレンドが多いが単一品種醸造もある。原産地のスペインではグルナッチャ、伊サルデーニャ州ではカンノナウと呼ばれる。

色

香り

味 その他

〈輪〉赤い果実やスパイスの香りに、バランスの良い凝縮感ある味わい。弾けるようなフルーツのアロマも心地よい、大変飲みやすい赤。

〈筆〉緑にオレンジがかった深いガーネット

〈筆〉ミックスベリーのジャム、羊乳。

〈筆〉酸度は低い。タンニンは少ない。アルコール感は強く、典型的な品種個性が出ている。やや熟成感がある。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

緑にオレンジがかった深いガーネット

軽いベリー香、ミント、薄いコーヒーマグ、香ばしいオーク。

酸は中程度。タンニンは大幅に増し、元来の強いアルコール感とバランスが取れている。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

コッパー

ミックスベリーシェイク、甘い香水、石鹸、次第にシナモン、リンゴ。加水でリンゴのフルーティーさが前面に出る。

アップルパイ。アルコール感が強く、ストレートは飲み辛い。加水でまろやか。

〈実験品の評価〉グラスに注ぎたての時に香る甘いベリー香はかなり強くインパクトがあったが、その香りの時間は短く儂い。すぐに原酒由来の香りに落ち着く。元のワインに感じられた羊のような獣臭は消えた。

①サンプル F 2021 14% vol.



②ネッビオーロ

③イタリア/ピエモンテ州

④Langhe D.O.C.

⑤スマイレや赤バラ、チェリー、プルーンの香り。色は淡いが酸、タンニン共に豊富で長期熟成向き。年月を経てトリュフやなめし革の香りも。原産地は伊ピエモンテ州で主要産地も同州。特にバローロはイタリアワインのABC(※A=アマローネ B=バローロ C=キアンティ・クラッシコ)の内の一つとして国を代表する高級銘柄。近隣村で造られるバルバレスコも同じく名高い。

色

香り

味 その他

〈輪〉華やかで味わい深い柔和なネッビオーロ。(中略)品種の特徴である花や赤果実のアロマを純粋に楽しむことができます。

〈筆〉オレンジを帯びた明るいガーネット

〈筆〉レッドチェリー、ストロベリー、赤バラ。

〈筆〉酸は中程度。赤系果実と花の香りが華やかに香り、力強いタンニンが余韻を引き締める。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

オレンジが強まった明るいガーネット

レッドチェリーやストロベリーのコンフィチュール、ドライフルーツ、焦がしたオーク。

酸度は中～高い。タンニンはより多く力強くなり、凝縮された果実味と両立したフルボディに。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

ピンクがかった麦わら色

レッドチェリー、桜の葉、シソ、黒蜜。加水しても変化しない。

さくらんぼゼリー、桜餅 タンニンがやや多め。加水でタンニンが落ち着きより飲みやすくなる。

〈実験品の評価〉 淡めの色付きからは意外な程にワイン由来の風味がよく出ている。特に桜の葉や黒蜜、桜餅など和の風味を帯びたオリエンタルな仕上がりで独自性がある。ややタンニンがあるがコクのあるストレートも、加水してマイルドに楽しむも、どちらも良い。

①サンプル G 2021 13.5% vol.



②サンジョヴェーゼ

③イタリア/ウンブリア州

④Umbria I.G.T.

⑤レッドチェリー、ラズベリー、スミレ香から、熟成を経ると黒系果実、なめし革、シソ様の香りも発現。酸、タンニン共に豊富。原産地は伊トスカーナ州で主要産地も同州やその周辺地域。キアンティ・クラッシコはサンジョヴェーゼ主体で造られる世界的に有名な原産地呼称。品種名が地域毎に変わり、特に高級銘柄で名高いものはモンタルチーノ地区のブルネッロ(=サンジョヴェーゼ)を100%使用し、長期熟成を経て造られるブルネッロ・ディ・モンタルチーノ。

色

香り

味 その他

〈輪〉深いルビーレッド色、スミレやブラックチェリーを伴う華やかな香り。魅惑的な果実味とコクのある味わい。余韻を長く楽しめるバランスのとれた赤ワイン。

〈筆〉やや明るいルビー

〈筆〉レッドチェリー、ストロベリー、スミレ。

〈筆〉酸、タンニン共にやや多め。果実味はあるがタンニンで引き締まり余韻はややビター。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

僅かにオレンジがかったルビー

ストロベリーのコンフィチュール、クランベリー、コーヒ、オーク。

酸度は変わらないが、タンニンは非常に多い。余韻はとてもビター。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

オレンジゴールド

クランベリー、ラズベリー、洋梨のコンフィチュール、カカオ。加水でリンゴ。

ミックスベリージャム、僅かにシナモン。タンニン多めでほろ苦さがある。接着剤様の刺激が少々ある。加水でシナモンが強まる。

〈実験品の評価〉グラスに注ぎたてはフレッシュな赤いベリーが鮮烈に香る。次第にカカオとなり、複雑な風味に。ストレートではワイン由来の香りが原酒を上回り、加水で原酒の香りが顔を出す。接着剤様の刺激に少々飲みづらさがあるが、ベリーの鮮やかさが秀逸で上出来。

①サンプル H 2022 14% vol.



②テンプラニーリョ

③スペイン/カステ
イーリャ・ラ・マンチ
ャ州

④La Mancha D.O.

⑤ストロベリーやプラムの香り。酸もタンニン也多めだが、カベルネ・ソーヴィニヨンよりは控えめでおとなしい。長期熟成(伝統的にアメリカンオークが多い)によりなめし革やスパイス香を帯びる。栽培地域はほぼスペイン国内。一部ポルトガルではティンタ・ロリスと名を変え、ポートワインなどにも使用される。

色	香り	味 その他
〈輪〉 濃厚な果実味とスパイシーな風味が魅力の赤ワイン。(中略)熟した果実の香りと滑らかな味わいが特徴で、スペインの土着品種テンプラニーリョの個性を存分に愉しめます。		
〈筆〉 紫がかった濃いルビー	〈筆〉 レッドチェリー、ブルーベリー、プラム、枯草。	〈筆〉 酸度はやや高い。タンニンは中程度。口当たりはさらりとしている。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
紫がかった濃いルビー	ブルーベリー、プルーン、コーヒーマグ、オーク。	酸度は変わらず、タンニンが多くなり余韻にほろ苦さがある。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
ブラウンゴールド	プラム、ハチミツ、僅かにリンゴ、シナモン加水でリンゴ香が強まりフルーティー。	生八つ橋、シナモン。甘やかだが余韻にピリッとした刺激がある。加水での変化はほぼ無い。

〈実験品の評価〉ワイン由来の香りは少ない。すぐに原酒由来の香りが出てくるが、果実の芳香性が低くハチミツやシナモンの香りが主体。甘い香りで飲みやすさはある。

①サンプル I 2020 14% vol.



②プリミティーヴォ(ジンファンデル)	③イタリア/プーリア州	④Salento I.G.T.
⑤赤や黒のベリー系ジャムのような濃厚な甘い香り。酸度は低く、タンニンは少なめ。糖度が高くアルコールが強くなるため、フルーティーながらもボリューム感のあるワインが造られる。主要産地は米カリフォルニア州や伊プーリア州。米ではジンファンデル、伊ではプリミティーヴォと名が変わる。原産地はクロアチア。		
色	香り	味 その他
〈輸〉溢れる果実味に洗練された酸と緻密なタンニンが特徴。		
〈筆〉黒に近いルビー	〈筆〉ストロベリー、バナナ(マセラシオンカルボニック法によるものと思われる)、コーヒー、青い茎。	〈筆〉酸、タンニン共に少ないが、煮詰めた果実感が余韻に濃厚に残る。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
より黒みが増したルビー	ストロベリーのキャンディ、バナナのタルト、プラム、薄いコーヒー。	酸は中程度。タンニンは多い。ベリーもあるが熟したバナナの風味とタンニンが余韻に残る。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
コッパー	ストロベリーのキャンディ、シナモン。加水でリンゴ香が主体となる。	しっかり煮詰めた赤系ベリーのジャム、焼きリンゴ。ストレートでも丸い口当たり。加水でバランスが崩れる。

〈実験品の評価〉キャンディ香が顕著。途中経過まであったバナナ香はウイスキー浸漬後に消失。実験品は赤ワイン由来の風味が出ているとはわかるが、プリミティーヴォ自体が万人に好まれやすいフルーティーさとタンニンの少なさ故の飲みやすさが特徴の品種であるため、仕上がりは無難ではあるが個性があまりない。

①サンプルJ 2022 13.5% vol.



②シャルドネ

③フランス/ラング
ドック・ルーション

④I.G.P. Pay d'Oc

⑤生育範囲が広く、テロワールで風味が大きく異なるニュートラルな品種。冷涼地では青リンゴや柑橘香などと酸度の高さもありシャープなワインに、温暖地ではトロピカルフルーツや有核果実香などで豊満なワインに仕上がる。地域によるが酸度は中～高い。木樽との相性が良い。原産地の仏ブルゴーニュで世界最高峰のワインが造られる他、シャブリも名高く、シャンパーニュにも使われる。その他世界各地で栽培。ワインの価格帯はカジュアル品から高級品まで非常に幅が広い。

色

香り

味 その他

〈輪〉熟した柑橘系フルーツの、落ち着きある香り。芳醇な果実の風味と、コクを感じるエレガントな味わい。

〈筆〉淡い麦
わら色

〈筆〉ピンクグレープ
フルーツ、黄桃。

〈筆〉酸は中程度。シンプルだが果実味に富む。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

麦わら色

レモンピール、ピンク
グレープフルーツ、ド
ライアプリコット、サ
ンザシの砂糖漬け、バ
ニラ、オーク。

酸度はやや高まり、オークの風味とバランスが良い。果実味はあるがビターでドライな余韻。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

オレンジゴー
ルド

リンゴ、黒糖、木工用
ボンド、バニラ。加水
でフレッシュなリン
ゴ香が強まる。

レモンピール、アップルパイ、シナモン。オークタンニンの渋みが強め。加水でバランスが整う。

〈実験品の評価〉ワインにあった特徴がほぼ出ていない。果実系の香りの立ちは弱く、オーク由来のバニラ香が強まり甘い香りがあるが、木のタンニンが前面に出てやや飲みづらい。ブドウ品種による影響を測るこの実験の主旨からすると残念な結果であった。

①サンプル K 2022 11% vol.



②ソーヴィニヨン・ブラン	③フランス/ラングドック	④Vin de France
⑤アロマが強く、柑橘や芝、ヴェルヴェースなどが顕著に香る。基本的にやや冷涼な地域に向くが生育範囲は広く、温和な地域になるとパッションフルーツなども香る。酸度は高めで総じて爽やかなワインが多い。原産地は仏ロワールと言われ銘醸地。ボルドー広域ではセミヨンとブレンドをすることが多く辛口も造るが、特にソーテルヌの貴腐ワインは名高い。ニュージーランドの辛口も評価が高い。その他世界各地で栽培。		
色	香り	味 その他
〈輪〉官能評価記載はなし。「ブルベースと呼ばれるこの地特有の砂質粘土質土壌は、ロワールのサンセールなどと並んで、フランスで最も薫り高いソーヴィニヨン・ブランを生む」と記載あり。		
〈筆〉輝くイエロー	〈筆〉レモン、ライム、ヴェルヴェース、白桃。	〈筆〉酸度は高め。芳香が口の中に広がりフレッシュさが溢れる。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬あり 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
僅かに濃くなった輝くイエロー	レモン、オレンジ、スペアミント、青草、アーモンド、バニラ。	酸は中程度。熟した柑橘の風味となった。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬あり 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
ゴールド	レモン、オレンジ、スペアミント、ローズマリー、削りたてのオーク。加水で香水、僅かにバター。	洋梨の甘みの後、柑橘とハーブの風味が口の中に広がりスツとした余韻。加水で甘みが増す。

〈実験品の評価〉柑橘とハーブのフレッシュさがはっきりと出ている。ワインに潜在していたと思われるローズマリー香は、ウイスキーへのワインチップ浸漬後に鮮明に発現した。加水すると香水や乳製品など、香りの質が変わった。ストレートの方がブドウ品種個性は出る。

①サンプル L 2023 11.8% vol.



②セミヨン

③オーストラリア/
ニューサウスウェー
ルズ州

④G.I. Hunter Valley

⑤成熟するとハチミツやドライフルーツの香り。酸は穏やかで糖度が高い。辛口～甘口まで幅広いが、原産地の仏ボルドーではソーヴィニオン・ブランとのブレンドが多く、特にソーテルヌ地区で造られる貴腐菌を利用した極甘口ワインは世界最高峰の品質。対して豪ニューサウスウェールズ州ハンターヴァレーのセミヨンは単一品種で、早摘みしフレッシュな酸の辛口ワインで高評価。病害に強く世界各地で栽培されている。

色

香り

味 その他

〈輸〉柑橘に溢れたフレッシュなアロマ。穏やかな酸に支えられて長く続く、シトラスや柑橘系の心地良い余韻。

〈筆〉ごく淡
いグリーンイ
エロー

〈筆〉花の蜜、シトラ
ス、ライム。

〈筆〉酸度は中～高め。柑橘の
フレッシュさと蜜の柔らかさが
共存。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

ごく淡いグ
リーンイエロ
ー

花の蜜、熟したグレー
プフルーツ、軽くオー
ク。

酸度が高まる。蜜の甘い香りを
オークのタンニンが引き締め
ている。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

オレンジゴ
ールド

花の蜜、熟したオレン
ジ、完熟バナナ、杏仁、
シナモン、バニラ。加
水でシソや接着剤様
の刺激臭。

焼きバナナ、シナモン。非常に
甘やかでバナナのパウンドケ
ーキのよう。加水でアルコール
の刺激が強くなる。

〈実験品の評価〉花の蜜やバナナなどトロピカルな仕上がり。セミヨンの特徴が一部出つつ、別のフルーツの香りにも変化して面白い。甘い余韻はまるで焼き菓子などデザートのように。美しい色合いも良い。加水は合わずストレートが秀逸。

①サンプル M 2023 11.7% vol.

	②リースリング	③ドイツ/モーゼル	④Qualitätswein
	⑤青リンゴや柑橘、果実の熟度が進むにつれ桃やハチミツ香。熟成によりペトロールと呼ばれる石油系の香りに発展する複雑性の高い品種。辛口～甘口まで幅広く総じて酸度は高い。価格も様々。原産国であるドイツは主要産地で名だたる銘醸品からカジュアル品まで幅広く造っている。仏アルザスも生産量はドイツより少ないが有名産地。その他米ワシントン州や各国の冷涼な地域で栽培されている。		
	色	香り	味 その他
	〈輪〉レモンのような果実味を持つフレッシュ＆フルーティーなドライリースリング。(中略)粘板岩土壌由来のミネラルを十分に感じることができる(中略)ワイン。 〈筆〉淡いイエロー 〈筆〉青リンゴ、レモンのキャンディ。 〈筆〉レモンピール、ヴェルヴェーヌ、僅かな塩味。フレッシュな香りの割にややねっとりとした余韻。		

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし

	色	香り	味 その他
	淡いゴールド	青リンゴや洋梨のコンフィチュール、削りたてのオーク。	酸度は高く、塩味を感じる。加熱調理したリンゴや洋梨。凝縮した果実味のコクと樽香のバランスが良い。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし

	色	香り	味 その他
	アンバー	熟したリンゴ、ハチミツ、シナモン。加水してもほぼ変わらない。	リンゴの蜜の部分やハチミツのコク。アルコール感が強い。加水でマイルドになる。

〈実験品の評価〉リースリングは白ワイン用ブドウ品種の中でもシャルドネと並ぶ優秀な長期熟成可能品種で期待度が高かったが、原酒のクライドサイドの特徴がブドウ品種特徴と似ており、加工後もあまり風味が変わらなかった。ウイスキーとしての仕上がりは決して悪くないが、実験としては残念な結果となった。

①サンプル N 2022 12.5% vol.



②ヴィオニエ	③フランス/ラング ドック・ルーション	④I.G.P. Pay d'Oc
⑤アプリコットやオレンジ、ジャスミンや金木犀の花の香りなど芳香性が強い。酸は穏やかで、粘性がありふくよかなワインを生み出す。原産地の仏ローヌ北部のコンドリュエは高級銘醸品で知られる。ラングドックはカジュアル。その他アメリカやオーストラリアなどで栽培。		
色	香り	味 その他
〈輪〉アプリコット、白いお花のような華やかな香り。口当たりからしっかりと骨格、エレガントでふくよかな味わい。		
〈筆〉薄いイエロー	〈筆〉みかん、オレンジ、メロン、スイカズラ、金木犀。	〈筆〉酸は中程度。粘性がやや強くなめらかな味わい。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬あり 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
僅かに濃くなったイエロー	グレープフルーツ、オレンジ、レモンのキャンディ、オーク。	柑橘様の鮮やかな酸味が増した。粘性は減りさっぱりとした印象。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬あり 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
オレンジゴールド	シナモン、オレンジのパウンドケーキ、バニラ、麦芽、メープルシロップ。加水後ほぼ変化なし。	シナモン、ペパーミント、焼きリンゴ、マーマレード、麻布。加水でオレンジとミント風味が強まり、フレッシュな余韻。

〈実験品の評価〉ヴィオニエ由来のオレンジ様の香りがはっきりとウイスキーに反映されている。原酒にはシナモンやリンゴ香があるが、そこにオレンジ系のフレッシュな香りが加わり、鮮やかさをもたらしめている。どちらも香りを損なわずに共存しており見事なバランス。ストレートの他、ハイボールも良い。

①サンプル O 2023 13.5% vol.



②シュナン・ブラン

③南アフリカ/西ケープ州

④W.O. Western Cape

⑤白い花、リンゴやカリン、有核果実、ハチミツなどの香りを持ち、酸度は高い。仏ロワールが原産地で、サヴニエールなど銘醸地では数十年の熟成が可能な逸品も造られており、貴腐の甘口ではコトー・デュ・レイヨンが有名。また、南アフリカは最大生産地でロワールと共に栽培の中心地となっている。

色

香り

味 その他

〈輪〉透明がかった淡い麦わら色、カリンとメロンのニュアンスのある香り、口に含むとライムを想わせるような柔らかな酸味を豊富な果実味が優しく包み込んでいます。

〈筆〉淡いグリーンイエロー

〈筆〉カリン、若いメロン、アカシアの花、僅かにアーモンド。

〈筆〉酸は低～中程度。粘性がややあり滑らかな口当たり。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

淡いイエロー

カリン、熟したメロン、柑橘の皮の砂糖漬け、軽いオーク。

酸度は変わらず。果実香はより熟した風味になり、軽いオーク香と合わさり程よいボリューム感。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色

香り

味 その他

明るめのアンバー

カリン、メロンのアイスクリーム、シナモン、プーアル茶。加水で香りが落ちる。

メロンのソフトキャンディ、黒糖、焼きリンゴ。加水で黒糖やバニラの甘い風味が強まる。

〈実験品の評価〉カリンなどシュナン・ブランの品種個性がしっかりと現れている。原酒のリンゴやシナモン香と上手く共存している。甘い風味が強まった感もある。ストレートがおすすめ。

①サンプル P 2021 13% vol.



②ゲヴェルツトラミネール	③フランス/アルザス	④Van d'Alsace A.O.P.
⑤ライチや白バラ、白胡椒、コリアンダーなど芳香性が極めて強い。原産地は伊トレンティーノ・アルト・アディジェ州トラミン村と言われるが、現在生産量が多いのは仏アルザス、ドイツ、オーストリアなどで冷涼地に向く。辛口～甘口まで幅広く造られる。		
色	香り	味 その他
〈輪〉ゲヴェルツらしいライチの香りが印象的で、バラの花の香りやほのかにスパイシーさも感じられます。口当たりは滑らかで、果実味豊かな凝縮感ある味わいが見事です。		
〈筆〉淡いゴールド	〈筆〉ライチ、白バラ、僅かに石油香。	〈筆〉酸は中程度。フィニッシュにやや蜜様の甘さと白胡椒の余韻が残る。

オークチップ浸漬後のワイン 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
淡いゴールド	ライチ、白バラ、シソ。	酸度は変わらず、タンニンが溶け込みボディが大幅に重みを増した。僅かに白胡椒の余韻。

ワインチップ浸漬後のウイスキー 画像左：浸漬後 右：浸漬なし



色	香り	味 その他
ゴールド	メープルシロップ、白バラ、白胡椒。加水でリンゴが出るが香り立ちが弱まる。	メープルシロップのまろやかな甘さとシナモンが口中に広がる。加水でボディが細くなる。

〈実験品の評価〉甘やかで飲み口は良くウイスキーの出来としては好印象だが、ゲヴェルツトラミネールの最大の特徴であるライチ香が感じられない。僅かに白バラと白胡椒が感じられたが、品種の特徴が存分に発揮出来なかった。

〈16 品種実験品の官能評価点数表〉

※筆者独自採点。品種個性の発現や風味を総合的に判断し点数化。最高 10 点満点。

ワインの色/品種	筆者評価	点数
赤/カベルネ・ソーヴィニオン	力強い品種の個性とウイスキーそれぞれが高め合い、かつ、刺激臭をおさえ飲み口はまろやかに。最高の相性。	10
赤/ネッビオーロ	桜の風味を帯び、他の品種にはないオリエンタルな仕上がりが美味で大変魅力的。	10
白/ヴィオニエ	ヴィオニエ特有の柑橘香がウイスキーと相乗して高め合っている。非常に相性が良い。	10
白/シュナン・ブラン	カリン系風味がウイスキーと共存し好相性。甘さがやや増した点もふくよかさに繋がり評価を上げた。	9
白/セミヨン	ワイン由来の花の蜜の香りが残りつつ果実香は面白い変化。甘美な余韻が大きな魅力。	8
赤/サンジョヴェーゼ	赤系ベリーの香りが特に鮮烈でフレッシュな印象をウイスキーにもたす。やや苦みの余韻がある。	7
赤/ピノ・ノワール	ウイスキーの個性に優しく品種の風味が乗り、多層的な仕上がり为好印象。ややワイン感が弱い。	7
赤/メルロー	まろやかで美味。だが、品種とウイスキーそれぞれの風味が穏やかで個性は薄い。万人受けタイプ。	6
赤/プリミティーヴォ(ジンファンデル)	赤いキャンディの甘やかさが飲みやすさをもたらす。メルローと同様に仕上がり品の個性は薄い。	6
白/ソーヴィニオン・ブラン	品種の特徴であるハーブ香がよく出て魅力があるが、ウイスキーの風味とのバランスがやや悪い。	6
白/ゲヴュルツトラミネール	品種最大の特徴であるライチ香が打ち消されたのが惜しい。他の特徴はやや残りまずまずの仕上がり。	5
赤/シラー	シラーの力強さが出て初めは美味だっただけに、ほんの僅かな時間で香りが飛ぶのが非常に惜しい。	4
赤/グルナッシュ	甘いベリー香にかなりインパクトがあったが、シラーと同じくワイン由来の香りは短く儂い。	4
赤/テンプラニーリョ	品種由来の個性は僅かしか出なかった。仕上がりは甘やかで飲みやすいが加工の効果が低い。	3
白/リースリング	仕上がりは悪くないが、品種とウイスキーの風味で似た部分が多くあり品種特徴が出にくかった。	2
白/シャルドネ	ワインの個性が現れず残念な結果。ニュートラル品種だけに栽培地区によって良くなる可能性は十分あり。	1

おわりに

16 品種のオークチップ浸漬実験を終えて意外な発見があった。赤ワイン用黒ブドウ品種にはタンニンが多く含まれており味の強さがあるため、フィニッシングによる風味影響が白ワイン用白ブドウ品種やグリブドウ品種より大きいと筆者は当初予想していたが、官能評価点数表では予想に反して白ブドウ品種が上位に多く入ってきた。ヴィオニエ、シュナン・ブラン、セミヨンに関してはその芳香性が特によく発現しており、オークチップ浸漬法ではなく実際のワイン樽ウッドフィニッシュでも素晴らしい仕上がりが期待できる。今回の実験によりワインの色が赤か白か、タンニンや酸が多いか少ないかという差よりも、各ブドウ品種固有の芳香性の質や強さが、フィニッシングを施したウイスキーの仕上がりに大きく影響することを実証出来た。

実験で評価が高かった白ブドウ品種で実際のワイン樽フィニッシング製品を例として考えると、ヴィオニエであればフランス・ローヌのコンドリュールカスクフィニッシュ。シュナン・ブランであれば辛口はフランス・ロワールのサヴニエールカスクフィニッシュ。甘口は第1章で述べたロワールのコトー・デュ・レイヨンでのカスクフィニッシュ。今回実験に使用した南アフリカ産ならばケープ・ブランカスクフィニッシュも面白い。セミヨンの辛口も仕上がりが良かったことを考えると、ボルドー格付有名シャトーの一部で造られている辛口白(ソーヴィニオン・ブランなどとのブレンドが多い)の樽を用いたボルドー・ブランカスクフィニッシュはワインの知名度的にも商品価値は高いであろう。

カベルネ・ソーヴィニオンはボルドー格付シャトーワイン(メルローなどとのブレンド)樽や有名カリフォルニアワイン樽、ネッピオーロはバローロ樽など、市場ではフィニッシング製品が既に評価を得ており本稿の実験でも期待通りであったが、シャルドネは意外な結果であった。しかし、この品種は育成地域や造りで風味が全く異なり、そして世界最高峰の白ワインを造る偉大な品種である。今回の実験使用ワインはフィニッシングに用いるには適正が低かったが、シャブリではどうか、ピュリニエ・モンラッシェではどうか、ナパシャルドネではどうかと、銘醸各地のワインでまだまだ研究していくべき品種である。

今回は主要なブドウ品種において、ワイン樽ウッドフィニッシュへの影響の“見える化”を目的として実験と検証を行った。次の段階としては、上記のシャルドネの例のように品種を絞り、生産地域や造りによる影響差を測る研究を筆者は考えている。今後ワイン樽ウッドフィニッシュの効果が周知されていくことでウイスキーとワインの関係がより深まり、消費者の楽しみが増し、ウイスキーとワインそれぞれの需要がより伸びていく。その理想を抱きながら次の研究計画を練りつつ、本稿を締め括らせて頂く。

参考・引用文献、Web サイト

* カッコ内は参照年月日

国分グループ本社株式会社運営：JWINE 公式サイト

<https://jwine.net/knowledge/advanced-05/#:~:text> (参照 2024-05-15)

日欧商事株式会社 Web サイト

<https://www.jetlc.co.jp/> (参照 2024-06-19)

株式会社ウイスク・イー Web サイト

<https://whisk-e.co.jp/products/arranamarone> (参照 2024-06-19)

<https://whisk-e.co.jp/products/ioad-malt-qrt5/> (参照 2024-06-19)

酒宝庫 MASHIMO Web サイト

<https://mashimo.jp/> (参照 2024-06-11)

株式会社ボンド商会ワインリスト 2024/Vol.02(Web PDF)

https://www.bondco.co.jp/common/pdf/BOND_wine_list_2024.vlo.02.pdf

(参照 2024-06-19)

モンテ物産株式会社ワインカタログ 2024【冊子】

株式会社飯田ワインカタログ 2024-2025【デジタルカタログ】

https://www.iidagroup.co.jp/iida_catalogue/wine/ (参照 2024-06-19)

株式会社モトックス Web サイト

<https://www.mottox.co.jp/catalog/wine-liquor/> (参照 2024-06-19)

株式会社フードライナー Web サイト

<https://www.foodliner.co.jp/wines/> (参照 2024-06-19)

エノテカ株式会社 ENOTECA online

<https://www.enoteca.co.jp/> (参照 2024-06-19)

株式会社ヌーヴェル・セレクション Web サイト

<https://nouvelleselections.com/winery/> (参照 2024-06-19)

ヘレンベルガー・ホーフ株式会社 Web サイト

<https://www.herrenberger-hof.co.jp/products/winelist.html> (参照 2024-06-19)

国分グループ本社株式会社酒類総合カタログ 2024-25【冊子】

付記

実験に使用した酒類は 2024 年 7 月までに日本国内において入手した。

なお、使用した酒類の製造・生産者、輸入元詳細については、当論文の一般公開にあたり伏せることとした。