

Firadis Newsletter

2017年8月号



【フィラディス実験シリーズ第15弾】

ボトル(750ml) vs マグナム！！熟成後の味はいはどう変わるのか？

営業 白戸 善紀

今回の実験では、主に750mlボトルとマグナムを比べ、「ボトルサイズの違いによって熟成後のワインの味はいは変わるのか？変わるのであればどう変わるのか？」を検証していきます。

そもそもワインの熟成とは、色調が赤ワインでは紫色から褐色へ、白ワインでは緑から黄色、更に濃くオレンジがかった色へと変わり、香りはフルーツ系からノンフルーツ系の要素がより目立つようになって複雑さが増します。果実味は落ち着き、酸味やタンニンもおだやかに柔らかな質感へと変化していきます。それら各要素の熟成度合いのバランスが取れている状態が、『ワインの飲み頃』だといえるでしょう。

一般的には「大きいサイズのボトルほど熟成がゆっくりで長期貯蔵に向く(小さいサイズのボトルほど早く熟成する)」とされています。つまり、上で述べたような『ワインの飲み頃』のピークがボトルサイズによって違い、大きいサイズほどピークが来るのが遅くなるというわけです。この定説通りであれば、750mlボトルはマグナムに比べて熟成が進んで早いうちから楽しむことができ、マグナムの飲み頃のピークは遅くなると仮定できます。

上記を踏まえ、750mlボトルとマグナムというサイズ違いの同一ヴィンテージワインを15種類用意し、その味はいの違いを実験してみました。まずは、本当に熟成度合いは750mlボトルの方が進んでいるのかどうか。また、その違いはどのようなものかを検証していきます。

【実験概要】

● ワイン種類

泡1種類、白2種類、ブルゴーニュ赤4種類、ボルドー赤6種類、イタリア赤2種類

計15種類、31アイテムを用意しました。

実験を厳密に行うのであれば、ロットや保管環境、輸入経路・条件など全て同じものを用意すべきではありますが、熟成した同一ワインのサイズ違いを揃えるのは非常に困難なため、今回のワインはロットも入手経路も異なります。

また、最初に5種類をブラインドでテイスティングして検証し、残りの10種類はオープンにて検証しました。

● テイスティングのポイント

「色・香り・果実味・酸・タンニン・余韻」の6つの項目に着目し、それぞれの要素の違いを明確にするよう努めました。



<この実験のために、4年かけてワインを収集！15種類、31アイテムを用意しました>

【実験結果】 ※750mlボトルは「Btl」、マグナムは「Mag」と表記

		ワイン	品種	どちらが熟成が進んでいるか？	コメント
ブ ラ イ ン ド	1	1998 Morey St. Denis Clos des Monts Luisants Blanc / Ponsot	Ch100%	Btl (全員一致Btl)	Btlの方が香りは外向的でMagは閉じ気味。Btlには酸化のニュアンスと熟成感がある。
	2	2000 Volnay Taillepieds / Marquis d'Angerville	PN100%	判断難しい (Mag12 : Btl14)	Btlには色調にオレンジ色がやや見られる。タンニンを強く感じる。Magの香りは肉厚だが閉じた印象。果実は黒系が混ざったフレッシュなベリー。
	3	1998 Siepi / Fonterutoli	Sangiovese, Merlot	—	Btlがブショネのため、比較困難
	4	1998 Ch. Rol Valentin (St. Emilion)	M85%, CS10%, CF5%	Mag (全員一致Mag)	色味はBtlの方が熟成のニュアンスが出ているが、タンニンの印象が強くパワフル。Magは香りが開いており果実感が強く、全体に柔らかさを感じる。
	5	2001 Ch. Montrose (St. Estephe)	CS62%, M36%, CF1%, PV1%	判断難しい (Mag7 : Btl19)	Btlはアルコール感をより強く感じ、タンニンは柔らか。Magの方が香りは華やかでノンフルーツも混じった複雑さがある。
オ ー プ ン	6	2002 Millesime / Pol Roger	PN60%, Ch40% Dosage9g/l	Btl	Btlの方が色調にイエローが入っており、香りにノンフルーツのニュアンス。Magの果実感が強く、泡も強い。
	7	2001 Clos de Vougeot / Forey P&F	PN100%	Btl	Magの方が香り、果実にベリーの印象が強い。Btlは果実感にやや欠ける。
	8	1997 Corton Vergennes clos des Vergennes / Cachat Ocquidant	PN100%	Btl	Btlには紅茶のニュアンスがあり、Magに比べて果実感が弱い。熟成の甘やかさがある。Magには若々しい酸が感じられる。
	9	1996 Corton Bressandes / Chandon de Briailles	PN100%	Btl	色調はBtlにオレンジがかかったガーネットがみられる。香りはMagがややこもりがち。Magはアフターにタンニンの締めつけがある。
	10	1988 Barolo Marcenasco / Renato Ratti	Nebbiolo100%	判断難しい	色調はBtlにガーネットが強く、香りにも若干シャンピニオンが取れるが、他の要素では明らかな違いは見られない。
	11	1996 Puligny Montrachet Pucelles / Marc Morey	Ch100%	—	Magが状態不良のため、比較困難
	12	1998 Ch. La Gomerie (St. Emilion)	M100%	判断難しい	Magは生き生きとした果実感があり、酸も伸びやか。ただ、Btlの方が酸の主張が強く、フレッシュだと感じたスタッフも多かった。
	13	1995 Ch. Talbot (St. Julien)	CS66%, M26%, PV5%, CF3%	Btl	Btlに酸とタンニンが目立つ。果実はMagの方が厚みがあり、中心が強い。
	14	1989 Ch. Ducru Beaucaillou (St. Julien)	CS70%, M25%, CF5%	Btl	色調はBtlにわずかにオレンジ。Magの方がタンニンガ力強く、重厚感がある。
	15	1998 Ch. Lynch Bages (Pauillac)	CS78%, M14%, CF6%, PV2%	Btl	Halfは全ての要素で熟成が進んでいる。Btlに比べると、Magは香りに清涼感があり、若々しい。

熟成度合いに関しては、歴然とした違いはない

最初に行ったブラインドテイastingでは、1番と5番は全員一致もしくは大半が750mlボトルの方が熟成していると感じましたが、2番については僅差で、また4番は逆に全員がマグナムをより熟成していると感じました。

結果だけ見れば一応「750mlボトルの方がより熟成していた」と言えるのかもしれませんが、実際は非常に判断が難しいテイastingで、熟成度合いの違いは明確ではありませんでした。それはオープンテイastingのワインも同様で、もちろん味わいには違いはあれど、熟成のスピード・度合いに関しては750mlボトルとマグナムに歴然とした差はありませんでした。

しかし、オープンテイastingでじっくりと違いを検証していくにつれ、6つの項目の中でも特に共通して違いが感じられる要素が明らかになってきました。



＜熟成度合いを“どの要素”で見るかが重要になった
高難易度のテイasting実験でした＞

一番違いが出るのは「果実味」!

以下、6つの項目のポイントをまとめます。

- 色 : マグナムの方が色調の変化は小さいが、比べてわかる程度の差。
- 香り : マグナムの方が果実の香りの中心が強い。閉じ気味で取りづらいものもあり。
- 果実味 : マグナムの方が瑞々しく生き生きとした印象。奥にしっかりと強さがある。
※果実の厚みが全体的な違いとして一番表れている。
- 酸 : マグナムは若々しい印象。ただし、果実味とのバランスによって750mlボトルの方が目立つ場合がある。(後述の要因による)
- タンニン : マグナムは力強いが全体的にまとまっている。ただし、果実味とのバランスによって750mlボトルの方が目立つ場合がある。(後述の要因による)
- 余韻 : マグナムは各要素が大きく余韻が長い。ただし、果実味や酸・タンニンのバランスによって750mlボトルの方がフレーバーの持続性が長い場合がある。(後述の要因による)

検証の結果、6項目の中で最も違いが表れたのは「果実味」の要素でした。

他の要素ではワインによって判断が不明瞭なものがあり、特に酸やタンニンにおいては、マグナムの方が熟成のニュアンスを感じるものもありました。これは、果実味の厚みの大小が酸・タンニンの感じ方に影響を与えたのだと推測できます。つまり、マグナムの方が若々しい酸と力強いタンニンを持っているものの、豊かな果実感がそれらを包み込んで目立たなくさせたのです。逆に、750mlボトルは酸やタンニンが柔らかな質感に変化しているものの、落ち着きつつある果実味とのバランスによっては、酸・タンニンの方が目立つこともあるのだと考えられます。

ワインの熟成はよく「こなれる」と表現されます。角がとれてまろやかになることを指しますが、「こなれる」ためにはタンニンの重合※による変化が最も大きな要因となります。

※重合・・・ワイン中のタンニンの分子がくっついて大きな分子となること。これにより、タンニンは荒々しい質感からシルキーな質感に変化する。重合して一定以上の大きさになるとワイン中に溶け込めなくなり、沈殿し澱となる。

ブラインドテイastingの5番では、全員がマグナムの方が熟成が進んでいると判断しましたが、これはマグナムの果実味が強く生き生きとしていたためタンニンが目立たず、ワインがこなれていると誤認してしまった可能性があります。

ワインの熟成度合いをはかる際には、タンニンの状態を判断基準の中心に据えてしまいがちですが、果実味の厚みに着目することが非常に重要だと言えるでしょう。

瓶差は小さいボトルほど起きやすい？

尚、15番ではハーフボトルも含め3種類のボトルで検証を行いました。750mlボトルとの熟成度合いの差は750mlボトルとマグナムの差以上に顕著に表れました。また、ハーフボトルは瓶差が大きかったことも印象的でした。今回は比較対象がなく憶測の範疇ですが、小さいボトルになるほど、ワインの液量に対するコルクとの接触面積やボトル上部の空気量の割合が相対的に大きくなるため、熟成の進みが早く瓶差が表れやすいのかもしれませんが。

【総括】

果実味のポテンシャルを考えると、長期熟成に向くのはやはりマグナムだと言えるでしょう。ワインの状態に関しても、マグナムは果実味がしっかりしているため全体的に安定感を感じました。ただ、その果実味の強さ故か、ワインによっては750mlボトルの方が開いていて美味しいと感じられるものがいくつかあり、仮定の通りそれぞれの『飲み頃のピーク』は異なるという結論に達しました。

750mlボトルを開けてみて落ち気味だと感じるのであればマグナムでは飲み頃を迎えている可能性が高いですし、まだ若いと感じるならばハーフボトルこそ最適かもしれません。ワインを選ぶ際に、ヴィンテージや熟成させたい年数に応じてボトルサイズも検討項目に加えていただくことによって、より美味しくバラエティ豊かなワインリストができるのではないのでしょうか。

*** このニュースレターに関するご意見・ご感想は info@firadis.co.jp または FAX:045-222-8876 までお願いします ***