

ワインのコレクの話

—ワインの熟成を助ける
コレクの変遷について—

横山 弘和

ヨーロッパを中心とした限られた国々でのみ消費されていたワインは、17世紀中頃に扱いやすいワイン瓶が考案され、さらにその口をコレクで封をすることができるようになったことにより、国際的な貿易商品として広く流通するようになりました。今回は、このコレクについて取り上げてみたいと思います。

コレク栓の登場

コレクはワイン瓶の口の封をするのに最も適した木の皮(樹皮)と考えられています。現在まで、自然か人工かを問わず、他のいかなる物質より優れているとされています。コレクが理想的な瓶の栓である理由として、軽さ、清潔さ、大量に入手できることなどがありますが、さらに重要な特性として弾力性が挙げられます。機械で瓶の口に入れられるほど容易に圧縮でき、すぐに膨らんで少しの隙間もなく口をふさぐことができます。そしてワインの一番の敵である、外気に含まれるバクテリアなどの細菌からワインを守ります。液体やガスなどもほとんど通しません。加えて、コレクは無味・無臭のため、ワインの味・匂いに影響を与えません。耐久性にも優れ、高級なワインの瓶内熟成を可能にしてくれます。完璧なワイン・セラーに貯蔵すれば、ほとんど砕けることなく20～50年も原形を保持します(ポルドーのシャトーでは25年ごとに古いコレクを新しいコレクに替え、シャトー・ラフィットでは1781年のヴァンテージが貯蔵されているほどです)。

地中海沿岸の産物

コレクはコレクガン(学名ケルケス・スパーレ)の表層の厚い樹皮から作られます。この木は、特に火から身を守るためにスポンジ状に組織を進化した成長の遅い常緑樹です。産出地は西地中海沿岸と大西洋沿岸に集中し、世界の全産出量の半分以上をポルトガルが占めています。最高級のワインに使われるコレクはほとんどがポルトガル産です。コレクの木は、木を植えて最初に樹皮を収穫できるまでに20年から25年かかるため、栽培は長期間にわたります。しかも最初の収穫は品質が劣り使えません。ポルトガルでは樹皮を剥ぐのは9年ごとと法律で定められています。1回樹皮を剥くと、元通りの厚さ4～5cmのコレクが得られるまでに9年かかるためです。この木は成長すると高さ18mに、直径は1.5mにも達します。真夏に、



横山 弘和 / よこやま・ひろかず

1930年兵庫県生まれ。65年ホテル・オークラ(東京)入社。95年に退社するまでソムリエとして30年間一貫してワイン関係業務に従事する。

88年11月ブルゴーニュ・シュヴァリエ・デュ・タートヴァン(利き酒騎士)叙任。現在佐多商会業務室在籍。

長い梯子を掛けて樹皮を剥く作業は楽な仕事ではありません。こうして成長した幹から樹皮を板状に剥ぎ取り、3ヵ月間乾燥させます。それから大きなタンクの中で殺虫剤を加えて煮沸します。そして数ヵ月間暗室で貯蔵された後、厚い板からコレク栓が切り出され、最も長い最上質のコレクが最高級のワインに使われることになるのです。

近代ワインの歴史

ワインは昔、壺や樽に入れられて運ばれていました。当時のワイン商人の一番の関心事は、腐敗しやすいワインをいかに迅速に売り払うかということでした。ワインに含まれるバクテリア(アセトバクター・アセティ)は酵素さえあればおそろしい勢いで繁殖します。しかし、すべての生化学反応と同様、温度が低いほどバクテリアの繁殖は抑えられ、また、アルコール含有率が高くても繁殖を抑えることができます。二酸化硫黄もバクテリアの繁殖を防ぎます。そこで蒸留したブランデーをワインに添加し、アルコール度を高めて運輸に耐え得るよう傷みにくくしたポート酒やシェリー酒が出現したのです(酒精強化ワイン)。そして17世紀半ばにガラス瓶とコレク栓が考案され、ワイン産業に一大革命が起こりました。コレク自体は既に古代ローマ時代、壺の口をふさぐために使用されていました。それは1939年に、3世紀頃のコレクで封をされた壺がフランスで発見されたことでも証明されています。それ以降1000年以上も忘れ去られていたコレクが、17世紀に至って再びその貴重な特質を認められることになったのです。仮にコレク活用の事実がなかったとしても、ワインの品質はその後の技術の進歩で改良され向上したことでしょう。しかし、良質のワインが長時間空気に触れないよう封をされることにより起こるワインの熟成は、瓶とコレクが存在なしにはあり得なかったのではないかと思います。

ガラス瓶の進歩

16世紀までは、ガラス瓶は樽からテーブルに運ぶのに便利なよう作られていました。イタリア風のガラス瓶は壊れやすかったため、藁や小枝細工や革で覆われ守られていました。また、中世の絵を見ると、瓶の口には布がねじって詰めてあったり、布で結んだり、皮革も使わ



シャンパーニュ・コルク



1969年の
ロマネ・コンティのコルク



アンジェロ・ガイヤ氏の
6cmコルク



パリのトゥールジャルダンに飾られている
古いボトルワイン

れています。時にはオリーブ油やロウで封がされています。17世紀初頭になると、ガラス瓶の需要が高まり様々な研究が行われるようになりました。宮廷人作家で、また海賊でもあったケネレム・ディグビー卿なる人物が、1630年代にそれまでよりずっと分厚くて重く、さらに安い瓶を作ることに成功しました。この時瓶に完璧な栓をすることが課題となり、コルクが注目されるようになったのです。シェイクスピア作『お気に召すまま』の中で、ロザリンドが「あなたの口からコルクを抜いてくださいな。あなたのお便りを私が飲めますように」という台詞が見られるほどです。

コルクの長さ

コルクの長さは非常に重要です。普通辛口の白ワインの多くや、瓶内熟成をせずに早飲みするタイプの赤ワイン、特にボージョレなどに使われるコルクは短く4cm～4.5cmです。一方、ブルゴーニュのロマネ・コンティなどの特級、一級畑の銘柄ワイン、ボルドーの格付けシャトーものには大抵5cmの長さのコルクが使われます。イタリアのピエモンテ州で優れたワイン、バルバレスコやバロロを造るアンジェロ・ガイヤ氏は、自身が造ったワインのプロモートにあらゆるこだわりを見せ、彼の使うコルクはサルディニア島産の選りすぐったコルクで、しかも他のどのコルクより長い6cmです。もちろん長ければ長いほどよいということではありませんが、彼の造る長寿のワインにはピッタリと評価されています。なお、シャンパン用のコルクは3枚の張り合わせで作られています。そのうちの1枚がマッシュルーム型に突出している頭の部分になります。そして必ず“CHAMPAGNE”と焼き印がついています。これがシャンパンと他のスパークリング・ワインの区別を示したもので、A.C.法による保証となっています。

最近の問題 — コルク大戦争

近頃、ワイン専門誌でワイン瓶に使われるストッパーについての論争が盛んに報じられています。あるワイン評論家によると、彼は毎日のように数多くのワインの試飲をするわけですが、1週間に少なくとも数本の傷んだワインに出会うと言っています。コルクに欠陥があるため中身のワインが腐敗し、とても飲める代物ではなくなったワインの割合が実に15%にも上ると訴えています。そこで、早く

消費すべきワインにはコルクは使わず、10年、20年と瓶内で熟成が期待できるワインだけに最高の品質のコルクを使うべきだと主張しています。コルク以外でワイン瓶に使える栓は王冠、ネジ栓(スクリュー・キャップ)、シリコンのコルク、王冠とポリエチレン、ニセコルク、再生コルクなど数多くあります。そこでワイン生産者も様々な栓を試しに使い研究しています。ある有名なシャトーの持ち主は、1970年もののワイン100本をスクリュー・キャップで栓をし実験してみました。結果は最初の10年は問題なく過ぎましたが、10年過ぎるとキャップが砕け始めて外の空気が瓶内に入ってしまい、またコルク栓よりも熟成が早まることも分かりました。現在、高級ワイン生産者として、やはり自然コルク以外を使う気はないと言っています。

一方後発のワイン生産国カリフォルニア、オーストラリア、ニュージーランドなどでは、コルクが完璧だという考え方にはとらわれないうところも増えてきています。世界のワイン消費量のうち、約95%が早く飲んでしまう低価格のワインで占められている以上、それらのワインに天然コルクを使うのは無駄で、スクリュー・キャップで十分間に合うというわけです。しかも便利でコスト削減にもなります。そこで、これらの新世界ワイン生産国では、今後スクリュー・キャップに切り替えると発表するワイナリーのニュースが増えてきています。しかし、コルクの伝統文化を大事にするフランスでは、スクリュー・キャップは美しくない、安物のイメージがあるなど、プラスチックやスクリュー・キャップのワイン栓に対しては好意的な受け止め方はできないようです。

ワインの飲み方が十人十色であるように、コルクに対する考え方も今後どんどん変化していくかもしれません。

ブルゴーニュへ、ようこそ

中世が、まだに息づいているブルゴーニュへいらっしゃいませ。
極上の結露を生み出すぶどう畑、ガルムスランの数々、
中世そのものの街並み、美しく広がる大地や、小さな村々、
豊かな生命力と、はたのぬくもりを感じる地方、
それがブルゴーニュです。

お問い合わせ
(株)近多商会 営業課 担当：岩沢
Tel. 03 3582 5087

