

スクリュウキャップ使用ワインについて

現在オーストラリアとニュージーランドを中心に、コルクの代わりにスクリュウキャップを使用するワインが増えています。この動きはアメリカやヨーロッパにも拡大しています。安ワインのイメージを持たれるリスクを払ってまで、なぜワイナリーはスクリュウキャップに切り替えつつあるのでしょうか？

Q：なぜスクリュウキャップを使うのか？

A：消費者に最高の状態でワインを届けたいから。

あまりに多いコルク不良ワイン！

現在コルクを使用しているワインの2～5%（5～8%という記事もあります）はコルク・ダメージ、いわゆるブショネ、といわれています。丹念に造った自慢のワインが不良コルクのためにダメになってしまうことに生産者たちは大きな憤りを感じていました。オーストラリアやニュージーランドが使用しているコルクのほとんどはポルトガル産。あまりの品質のばらつきの多さに、ワイナリー関係者やワイン誌の記者などが視察に出かけたこともあります。そこで見たものは「伝統的な製法」という言葉にあぐらをかいた不衛生で管理の行き届かないいい加減な生産体制でした。再三の不良コルクへのクレームにも、生産者側は“ワインが劣化したのはコルクではなく、醸造設備やワイナリーの衛生管理が悪かったり、瓶の洗浄が悪いせい”と全く聞く耳持たず。らちのあかない水掛論が行われている一方、オーストラリアを始めとするニューワールドではスクリュウキャップや人工コルクの研究が進められました。さまざまな実験の結果、人工コルクよりもスクリュウキャップのほうが好ましいと考える研究者やワイナリーが増えていったのです。

Q：コルク不良って何？

A：TCA（トリ・クロロ・アニソール）などによってワインが汚染されてしまうこと。

コルクに生じるカビが問題！

コルクはコルク樫の表皮をはがして天日乾燥後、煮沸しやわらかくする工程から始まります。その後円筒形のコルク栓の形状に打ち抜かれ、漂白、洗浄、乾燥を経て完成されます。漂白には強い塩素系漂白剤が使用されており、その後の洗浄が不十分だとコルク内に残留してしまいます。これがコルク内にある成分ポリフェノールと反応してトリクロロフェノールを生み出します。またコルクが十分乾燥していないとカビが発生します。このカビがトリクロロフェノールをTCAにかえているのです。コルク生産者は塩素系漂白剤を他の薬品に変えましたが、それでもTCAはなくなりませんでした。現在もさまざまな研究が行われています。

TCAに汚染されるとワインはカビやオガクズ、マニキュアの除光液など不快臭を持ち、フレッシュな香りや豊かな果実味が失われてしまいます。その影響力は2.5mプールに一滴落としただけでも全てを汚染するほど強力といわれています。

Q：スクリュウキャップとコルクの違いは？

A：スクリュウキャップはTCAが発生せず、密閉性にすぐれている。

メリット

オープナーが必要ないので、どこでも簡単に開けられる。

ブショネの心配がない。

ボトル差が生じにくい。

密閉性に優れているので、フレッシュな果実味を保ち、ゆっくり長期間熟成させられる。

密閉性が高く酸化が遅いのでSO₂の量を少なくすることができる。

簡単にまた栓をすることができる。

貯蔵の際ワインを寝かせたり逆さにする必要がない。

デメリット

ロマンティックでない。

安ワインのイメージが強い。

せっかくのソムリエ・ナイフが不要になり、きれいに栓を抜いたり、ブショネをかぎわけたりする特別な能力や技術を発揮できなくなる。

Q：スクリュウキャップはワインの香りや味に影響を与えないの？

A：キャップの内側は食品安全基準に適合したポリマー（重合体）で覆われているため、ワインの香りや味には一切影響を与えません。

30年前まで遡った試飲結果でも問題はなし

スクリュウキャップを使ったワインは30年以上も前から造られており、世界のあちこちに貯蔵されているこれらの古いワインが官能検査された結果、ワインはいたってよいコンディションで熟成していることがわかりました。

Q：なぜこれほど急激にスクリュウキャップが広まっているの？

A：コルクの品質に疑問をもっている人が多いのと、それをきちんと説明してくれる体制ができているから。

先駆者はクレア・ヴァレー、現在はニュージーランドが牽引者

スクリュウキャップを本格的に採用し始めたのは、クレア・ヴァレーの生産者たちでした。クレア・ヴァレーはオーストラリア屈指のリースリング産地として知られますが、コルク・ダメージはリースリングなどのフルーティでオークを使わないワインほど強く影響がでます。というのもTCAのオガズや湿ったダンボールのような香りは、オークを使った白ワインや赤ワインの強い香りの中に隠れてしまい見分けるのが難しくなるからです。

クレア・ヴァレーでは2000年ヴィンテージのリースリングから徐々にスクリュウキャップを使い始めるようになり、対外的にもメディアなどを通じてこの動きを訴え続けました。これに呼応したのがニュージーランド・マルボロー地区のワイナリーでした。リースリング同様デリケートな風味が命のソーヴィニヨン・ブランにとっても、コルク・ダメージは長年頭の痛い問題だったからです。マルボローの動きはすぐさまニュージーランド全体に広がり、2001年8月には「ニュージーランド・スクリュウキャップ・ワイン・シール・イニシアティヴ（NZSWSI）」が結成されました。

このイニシアティヴの主な目的は以下の3つです。

- 1．スクリュウキャップの普及をプロモートする。
- 2．会員にスクリュウキャップの技術的教育を施し、スクリュウキャップ使用をサポートする。
- 3．スクリュウキャップを使用することのメリットを、ワイン流通者、ワイン・メディア、消費者に理解してもらうための教育活動を行う。

現在イニシアティヴにはパリサー・エステート、ローソンズ・ドライ・ヒルズ、キム・クロフォードなど30以上のワイナリーが参加しています。

詳しい情報はこちら www.screwcap.co.nz