

小・中・大規模のシードル、およびカルヴァドスを見る

その1: Eric Baron (小規模・手づくりのシードル)

Cidre de Bretagne et Normandie (1/5)

フランスのブルターニュと

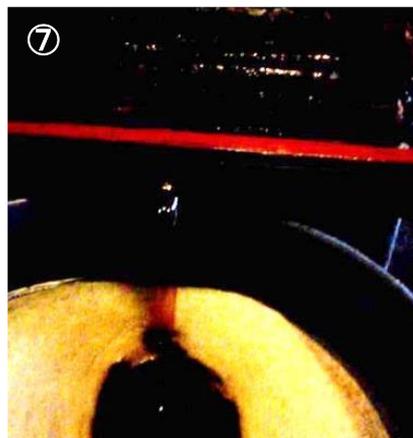
ノルマンディーにて in 2009



「エリック・バロン」はエリゼー宮でも使われるシードル。カーナビなしではたどり着けない細い未舗装路の先に15-16世紀のマナーハウスを改装したシードル工房がある。①工房の周りがリンゴ畑。集めたリンゴはこんな具合。

②スコップで骨董級の粉碎機に投入。③粉碎したリンゴはみるみる色が変わりだす。やはりスコップで、出来るだけ素早く角形のプレスに移す。このプレスも骨董級。④プレスには十字型の布が敷いてある。布の上に粉碎リンゴを厚さ20cmくらいに均して、十字の各辺を折り返して布でくるむ。作業させてもらったがなかなか要領がいる。

⑤くるんだ布が十数段になったら上板と棒をセットして、、、⑥プレスの周りを回りながら棒を「引いて」ジュースを搾る(「押す」より力が入る)。寒中にして汗みずくのハードな作業。プレスの心棒にネジが切っており、上板を押し下げる単純な仕組み。⑦ジュースの色は予想外に濃い。タンクで数日間の「デフェカシオン」(défécation - 清澄のこと。専用酵素剤も添加するよう)をへて、澄んだ液を引き抜いて数ヶ月単位の醗酵工程に入る。デフェカシオンはフランスシードル独特の工程で、英国シードルにはないそうだ。⑧醸造所全景。並んでいる400リットルの樽で醗酵させるのがエリック・バロンのやり方。最奥のプレス機に向かって緩やかに傾斜している構造。



小・中・大規模のシードル、およびカルヴァドスを見る

その2: Domaine Du Pont (中規模、びん内二次醗酵も)

Cidre de Bretagne et Normandie (2/5)

フランスのブルターニュと

ノルマンディーにて in 2009



①「ドメヌ・デュポン」の周りには整然と植えられたリンゴ畑。②③シードル用のリンゴには数種類あるが、どれもこんなに小さい。地面に落ちた状態でしばらく熟成させる。④大型トラクターで集めたリンゴはまずは水洗い。⑤緑色の機械が粉碎器。縦型オーガで筒内を上を移動させながら水切りし、最上部にある回転刃で粉碎。⑥こんな円筒形回転刃が内蔵されている。⑦デュポンではメンブランプレスで搾る。私はワイン用のメンブランプレスでリンゴを搾った体験があるが、目詰まりして大変だった。たぶん、リンゴ専用で工夫されたプレスなのだろう。ワイン用のプーハーはフランス製だが、このプーハー・プレスはスイス製。⑧デュポンではびん内二次醗酵のシードルも作る。ジロパレットで澱を下げ、びん口を凍らせて澱を抜くのはシャンパーニュと同じ。

小・中・大規模のシードル、およびカルヴァドスを見る

その3: Val de Rance (大規模のシードル)

Cidre de Bretagne et Normandie (3/5)

フランスのブルターニュと

ノルマンディーにて in 2009



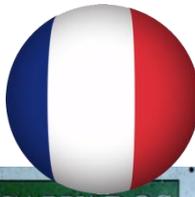
「ヴァル・ド・ランス」は、日本でもおなじみの銘柄、シードルの大手。①大量のリンゴがトラックで搬入される。工場の屋上がリンゴは集積場になっている。②リンゴは水路に落とされ、水流に乗って階下の工場に。泥を洗い流すのと一石二鳥。③クラッシュした後、搾汁はこんな「ベルトプレス」で行う。幅2mくらいのベルトにリンゴを挟んで搾る。1ページ目の角形縦型プレスや2ページ目のメンブランプレスが「バッチ」作業なのに対し、「連続」作業が出来るのが大きなメリット。大規模シードル工場ではほとんどがベルトプレス。ヴァル・ド・ランスにはこのような大型のベルトプレスが2基あった。(なお、ベルトプレスは大型だけでなく小型の機種もあって、日本のシードル工場にも導入されています。)④ベルトプレスからでた「かす」は、やはり連続的に大型乾燥機に送り込む。乾燥させた搾りかすはこんな風。飼料などになる⑤⑥フィルター(Pall社のOenoFlowシステム)とカウンタープレッシャ充填機(Crown Machinery社)。

小・中・大規模のシードル、およびカルヴァドスを見る

その4: Pierre Huet (カルヴァドス専門工場)

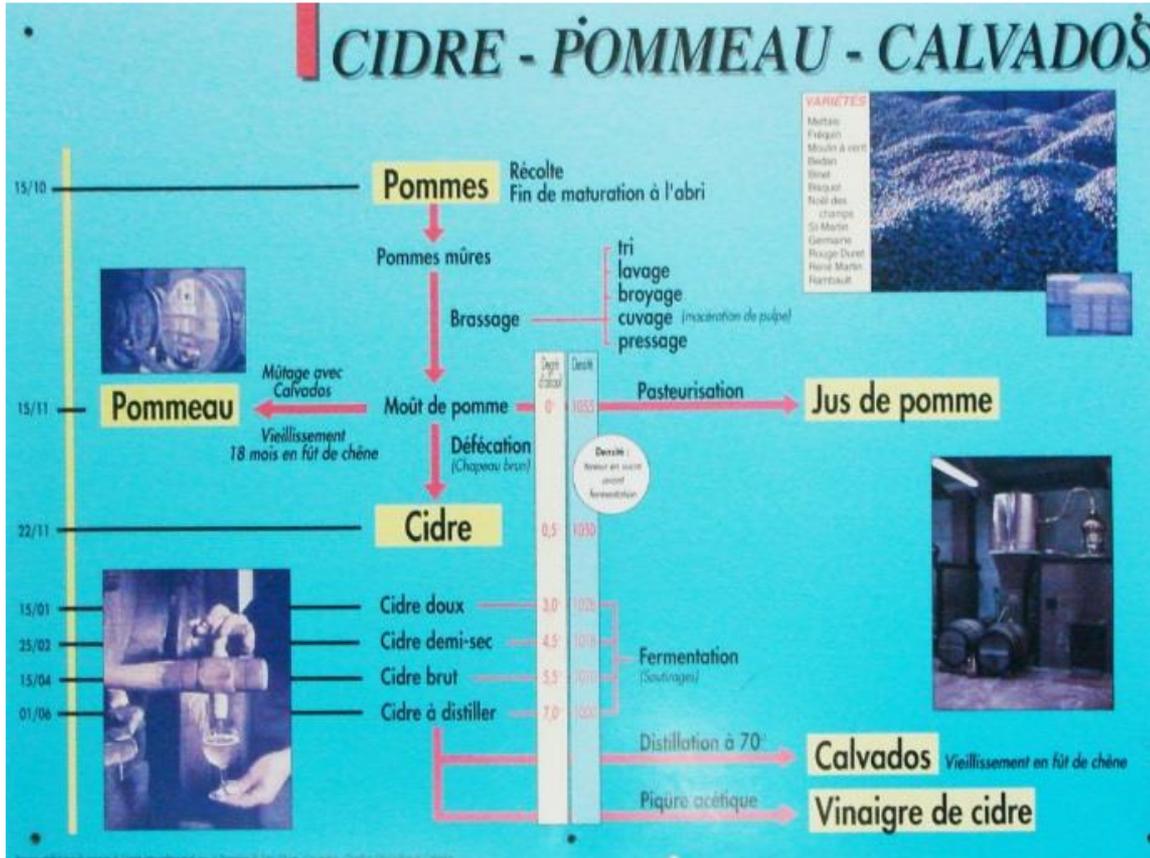
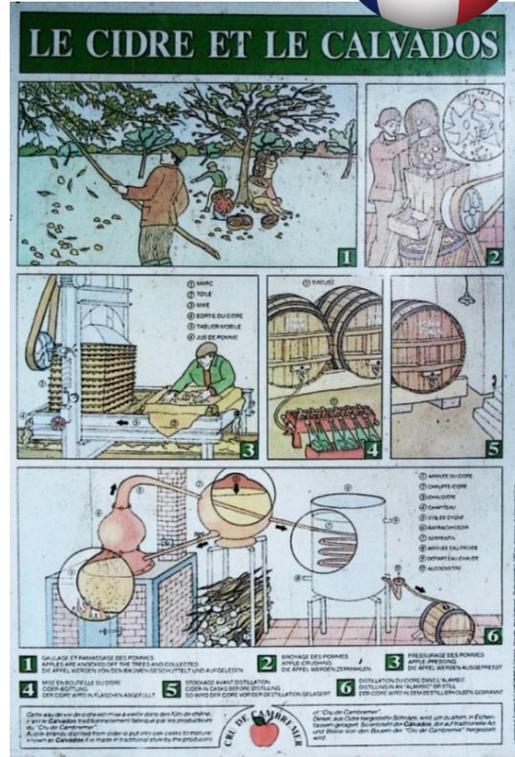
Cidre de Bretagne et Normandie (4/5)

フランスのブルターニュと
ノルマンディーにて in 2009



シードルを蒸留したものが「カルヴァドス」、あるいは「オードヴィードシードル」。グラッパやマールは「かす取り」蒸留酒であるがカルヴァドスやコニャックは「もろみ取り」蒸留酒、より上等である。シードルの蒸留はコニャックと同じく「シャラントポット」で行うのがルール。直火加熱である。

下のカレンダーはカルヴァドスの「ピエール・ユー」の蒸留工場の壁に貼ってあった物。製造工程を良く説明しています。「11月15日-搾汁、11月22日-デフェカシオン終了、1月15日-Cidre doux、2月25日-Cidre demi-sec、4月15日-Cidre brut、6月1日-Cidre à distiller(蒸留用シードル)」



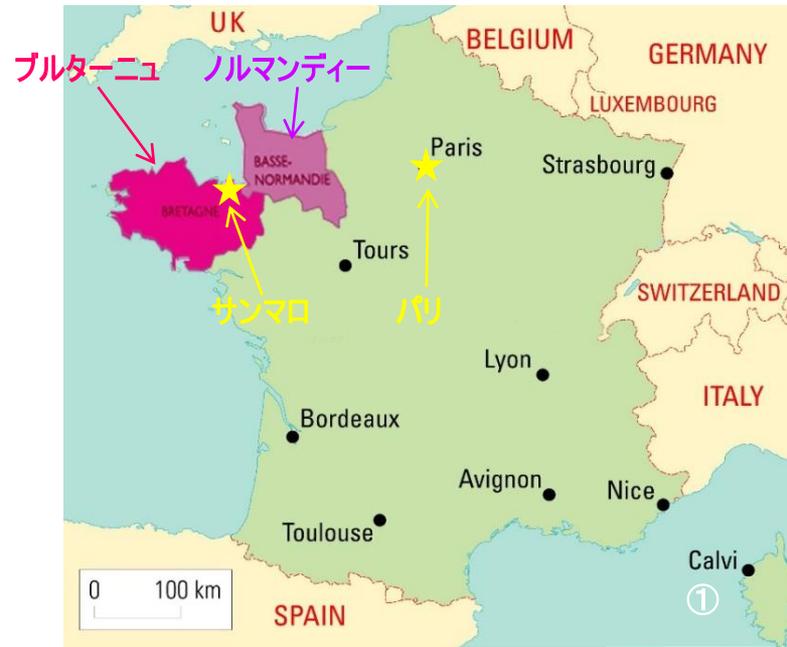
この蒸留器は、2ページ目のデュポンのもの。数年間樽貯蔵したカルヴァドスのなかにはとても高価なものがある。

小・中・大規模のシードル、およびカルヴァドスを見る

その5:シードル・カルヴァドスに関する諸々

Cidre de Bretagne et Normandie (5/5)

フランスのブルターニュと
ノルマンディーにて in 2009



①ブルターニュとノルマンディーはフランス北西部のこのあたり。気候的にブドウを育てるのが難しい、故にリンゴ栽培をした、といわれる。この地方の一次産業は「リンゴ」と「酪農」が中心(カマンベールチーズやリヴァロチーズなどが有名)。

②③ブルターニュにもノルマンディーにもアクセスしやすい「サンマロ」という街に宿泊して、ここをベースにシードルを見て回った。サンマロはユネスコの世界遺産に登録される観光地。街をみると、シードルやカルヴァドスがこんな風に売られています。



④シードルのコルク栓を観察。シャンパーニュのコルク栓と同じに見えますが、じつはコルクの外径が小さい。シャンパーニュに比べてガス圧が低いので、外径が大きいと栓が抜きにくい。びんもシャンパンびんに比べて軽量。

⑤コンソメスープにあらず。ブルターニュやノルマンディーでは、シードルはこんな「取手付きの五郎八茶碗」のような容器で飲むのが定法。この写真のように片方取手のほか、両方取手のものもある。(この写真のみウェブサイトから。その他の写真はpictures by t.kita)

