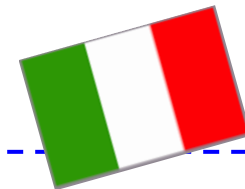


Grappa Distillery watching in Barbaresco 2022

●2022年11月、コロナが収束しつつある状況でミラノのワイン機器展示会に出張。足を延ばして、グラッパ蒸溜所2カ所を見学した記録。



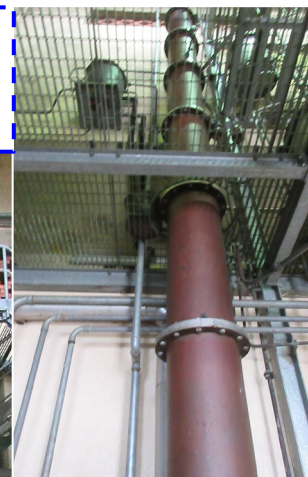
その1: バルバレスコ蒸溜所 Distilleria del Barbaresco

- Barbaresco 村にあるコーポラティブ（協同組合）のグラッパ蒸溜所で、会社には表札も看板もない。通常は見学を受け付けていないところを特別に見せてもらった。ワイナリーの自社蒸溜を認められていないので、このような蒸溜所がある。
- バルバレスコのいろいろなワイナリーからマルク（醗酵した搾りかす）を受け入れ、そのワイナリーのブランドのグラッパを生産。GAYAのグラッパもここで作られる。

1. Barbarescoのワイナリーからマルクを受け入れて、グラッパに蒸溜する。一般品質のマルクはまとめて保管。品質の高いマルクはコンテナで個別管理。自社ブランドも少しあるものの、基本的にはマルクを持ち込んだワイナリーのオリジナルラベルのびん製品を生産する。



3. 回収した蒸気は、パイプを通して多段のコロナ（精留塔）に導かれて、蒸溜するオーソドックスな蒸溜装置。背の高いのはメチルを減らすデメチルのコロナ。



2. 2つの円筒形のもの（マルクを投入する釜。穴の開いた板（人物の左）の上にマルクを置いて、下からスチームを当てて蒸気を回収する。）



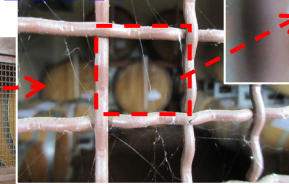
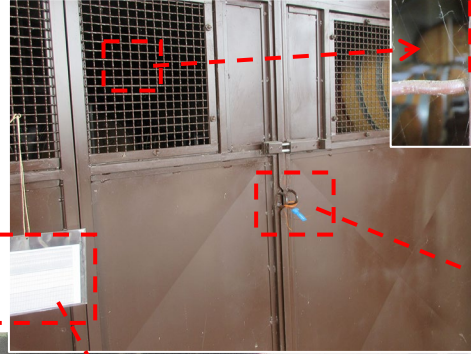
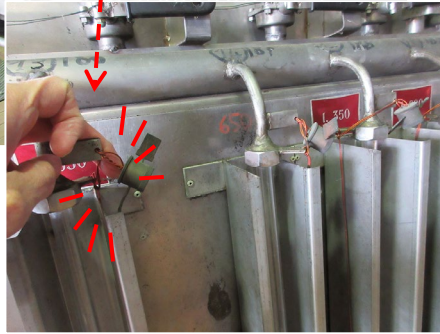
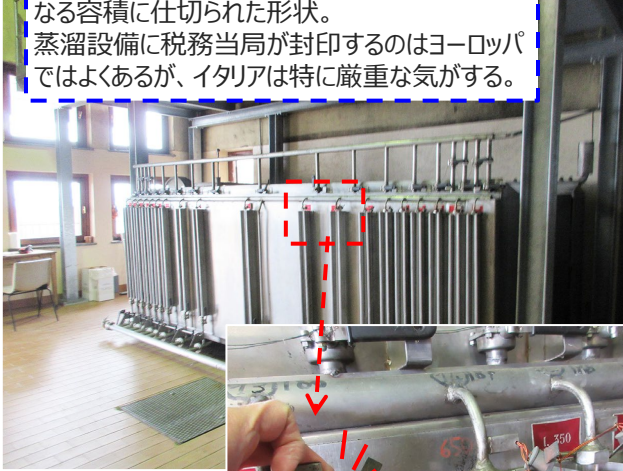
Distilleria del Barbaresco

4. 蒸溜液を貯めるリザーバーは、直方体で、異なる容積に仕切られた形状。

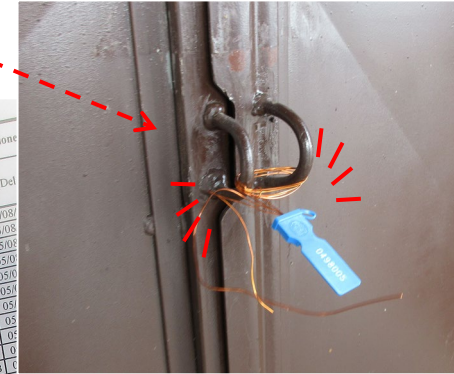
蒸溜設備に税務当局が封印するのはヨーロッパではよくあるが、イタリアは特に厳重な気がする。

5. 「通常品」は低温でフィルターを通して、充填ライン（左下の写真）でびん詰。

「熟成品」はワイナリー（ブランドオーナー）の指定する樽に入れてセラーで保管。セラー扉にも封印がしてあって、蒸溜所の人でも勝手に入れない。貼り付けてある貯蔵品リストには、各樽の容量とアルコール度数（概ね75度）が正確に記されて管理される。



Carico				28,458	Totale	21,150	Avviso di Spedizione		
Totale Capacità	28,570	N° Identificativo	Decorrenza	Qualità Prodotto	Litri Idrati	Grado a 20° C (g)	Litri Anidri	N°	Del
		Cap. Nominale L.I.							
		2020	04/08/2016	Barolo	2.014	75.5%	1.521	10-2016/DB	05/08/2016
B01		2.040	04/08/2016	Barbaresco Grandi	2.032	72.1%	1.465	09-2016/DB	05/08/2016
B02		2.040	04/08/2016	Barbaresco Grandi	2.032	72.1%	1.465	09-2016/DB	05/08/2016
B03		1.690	04/08/2016	Barbaresco Grandi	1.683	72.1%	1.199	09-2016/DB	05/08/2016
B04		1.670	04/08/2016	Mix Uve Rosse	414	75.1%	311	11-2016/DB	05/08/2016
B05		415	04/08/2016	Mix Uve Rosse	414	75.1%	311	11-2016/DB	05/08/2016
B06		415	04/08/2016	Mix Uve Rosse	414	75.1%	311	11-2016/DB	05/08/2016
B07		415	04/08/2016	Mix Uve Rosse	398	74.9%	298	08-2016/DB	05/08/2016
B08		415	04/08/2016	Barbaresco	398	74.9%	301	10-2016/DB	05/08/2016
B09		400	04/08/2016	Barbaresco	399	75.4%	301	10-2016/DB	05/08/2016
B10		400	04/08/2016	Barolo	399	75.4%	301	10-2016/DB	05/08/2016
B11		400	04/08/2016	Barolo	399	75.4%	263	10-2016/DB	05/08/2016
B12		400	04/08/2016	Barolo	349	75.4%	263	10-2016/DB	05/08/2016
B13		400	04/08/2016	Barolo	349	75.4%	263	10-2016/DB	05/08/2016
B14		400	04/08/2016	Barolo	398	74.9%	298	08-2016/DB	05/08/2016
B15		350	04/08/2016	Barbaresco	398	74.9%	261	08-2016/DB	05/08/2016
B16		350	04/08/2016	Barbaresco	349	74.8%	261	08-2016/DB	05/08/2016
B17		400	04/08/2016	Barbaresco	548	75.5%	412	10-2016/DB	05/08/2016
B18		400	04/08/2016	Barbaresco	548	75.5%	414	10-2016/DB	05/08/2016
B19		350	04/08/2016	Barbaresco	548	74.9%	373	08-2016/DB	05/08/2016
B20		350	04/08/2016	Mix Uve Rosse	498	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B21		550	04/08/2016	Barolo	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B22		550	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B23		550	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B24		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B25		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B26		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B27		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B28		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B29		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B30		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B31		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B32		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B33		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B34		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B35		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B36		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B37		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016
B38		225	04/08/2016	Barbaresco	224	75.0%	168	08-2016/DB	05/08/2016



Distilleria del Barbaresco

- 敷地内の坂を上ったところに、別の蒸溜設備がある。METAL INOX社製。スチームジャケット加熱。
- なんと、最近これでウイスキーを作ったとのこと。世界的なウイスキーブームである。

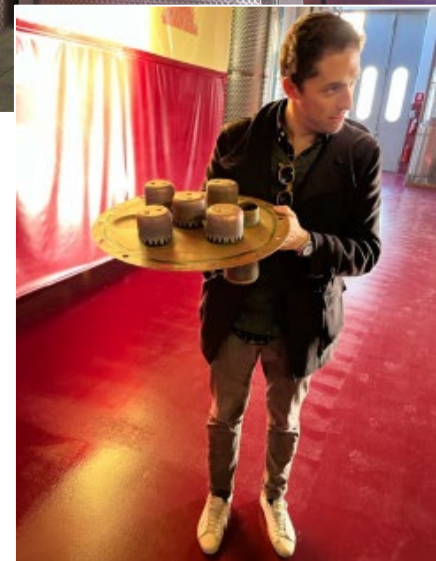


- 「ディスティッレリア・デル・バルバresco」はバルバrescoの丘の中腹にあるが、運営する「プロドゥーティ・デル・バルバresco」（バルバresco・ワイン生産者組合）は、丘の頂上付近にあって、ツーリスト向けの資料などもおいている。
- バルバrescoはユネスコの世界遺産。丘の上には、古い塔がある。イタリアでよく見る四角柱型の塔で、今はツーリストが登れるようになっている。



その2：マローロ蒸溜所 Distilleria Marolo

- Alba の北にあるグラッパ蒸溜所。独自ブランドの高級路線で、貯蔵グラッパがウリ。ピエモンテだけでなくトスカーナやカンパニアのマルクも使うが、とにかく「高品質のマルクだけ使う」そう。
- 蒸溜器はこもMetal Inoxで、写真のように、カルダイヤ（蒸溜釜）・コロンナ（精留塔）・セルペンティーナ（冷却塔）が各3基。マルクに水を添加してカルダイヤに投入。なお、Metal Inoxは最近、Barisonという会社になった。
- 案内してくれたロレンツォ・マローロさん（2代目）が手をもって見せてくれているのは、コロンナのプレート。



- マルクはプラスチックコンテナでハンドリング。「新鮮で品質の良いマルクブドウを選べば、メチルは出ない、ゆえに、デメチルの設備もない」との説明。
- 臭いをかがせてもらおうと、確かに嫌なにおいはなかった。300 kgのマルクから約15 Lのグラッパが取れるそう。



Distilleria Marolo

- 樽貯蔵がマローロのウリ。例によって「税務署の封印がある樽貯蔵庫」(左上の写真)。樽から液が漏れているのを見つけても、税務署職員が来ないと入れないと言っていた。
- が、どうシステムなのか知らないが、マローロには封印のない「開放型樽貯蔵庫」(左下の写真)もあって、中に入れてもらった。オーク材、アカシア材、サクラ材など各種の樽が並ぶ。一般的なウイスキー蒸溜所の樽貯蔵庫より、ずいぶん清潔に思えた。
- 日本の「ミズナラ」樽も3つある、と教えてもらった。有明産業の焼き印が見える。「高価だった、入手に何年もかかった」と。ウイスキーだけでなく、グラッパにも日本のミズナラが使われているのは知らなかった。



- 最後はお楽しみのテイスティング。「3 種類くらい」という話だったが、オークやアカシアなど樽の材質の違い、貯蔵年数の違いなど、様々なスペックのグラッパを出してくれて、最終的には「11 種類」をテイスティング。
- 以下がその11種の記録写真だが、酔っぱらったのか手振れしている。。。



(end of report)