



イタリア ワイナリー視察(イタリア北部・中部) (2022)

今回、ワイン醸造機械の販売を担当していることもありイタリアの醸造機械メーカーを上司と訪問する機会がありました。イタリア各地(今回は主に中部～北部)を訪問した際に各地のワイナリーを訪問して本場で実際にどのように醸造機械が使われているか現場視察を行いました。

2022 年 9 月 30 日 | Weblog

最初に訪れたのは Venice から真北へ進んでいった TREVISO(ヴェネト州の都市)から近いところにある「**Antonio Facchin**」社、プロセッコの製造に力を入れているメーカー。

Antonio Facchin、現在 PROSECCO に力を入れているワイナリー。PROSECCO はスブマンテに多く使われる白ブドウ品種だが、最近ヨーロッパでは Spritz(スプリッツ)というカクテル(アペロール、カンパリなどのリキュールと PROSECCO、イタリア生まれカクテル)が流行っているため PROSECCO の需要がかなり増えてきている。訪問した街をそれぞれ歩いていてもあちこちで見かけられた。



←アペロールのスプリッツ。



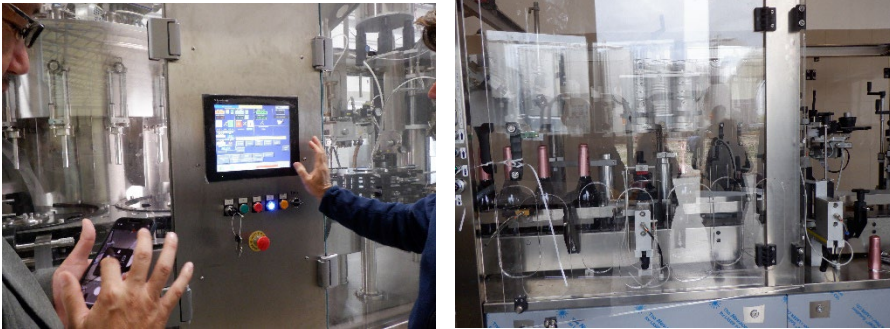
タンクは Cadalpe 社の20kl～32klサイズが並んでいる。ワイナリーのエノロゴによると、同じロットのワインでもタンクのサイズでワインの出来は違ってくるとのこと。



耐圧のシャルマ法の仕込みや酒石安定化のためのタンク。14～15℃で発酵させ、仕込みの最終段階で30℃まで上げる。そうすることで滓の成分を分解することができ、味わいに寄与するマンノプロテイン濃度を増やすことができるとのこと。



また卵型のセラミックタンクを使っていて、木製よりもゆっくりと酸素が側面から供給されるので良いらしい。特に成分が溶出することもない。



充填ラインもスパークリングワインをかなり細かくプログラムを組んで充填できるラインが入っていて高品質な状態で瓶詰めできる。



最後に自社のプロセッコを飲ませていただく。泡立ちや風味、酸の質がよく飲みやすい。バルや一般的なレストランのプロセッコよりは一段格上の品質の良さを感じた。

2022 年 10 月 3 日 | Weblog

イタリアの東海岸沿いのマルケ州の州都アンコーナから西へ約 20～30 kmのところにある「**SASSO DI VINO**」HOROWINESとして知られているワイナリー。



このワイナリーは除梗破碎機、プレス機、タンク、チラー、ポンプ、ろ過機、手動の充填機など一式 ENOMET 社の醸造機器を導入している。上記の写真は ENOMET 社のチラーと一か所で温度管理を行っている制御盤、温度管理をしているタンク。



最後に、白ワインを飲ませていただいた。ピンテージ 2021 の DOCG。品種はヴェルデッキオ。非常にクリーンに仕上がっている。クリスピーだが白い花や柑橘系の香りがあり、味わいは蜂蜜の風味もある。リンゴ酸系の酸がしっかりとっているのでワインだけでというよりは食事と合わせると非常に良いと思う。



左から弊社の渡邊、ENOMET 社の Gabriele (エノログ)、ワイナリーの醸造家

この日はもう一軒、Fano から西へ約 10 kmのところにある「**CRESPAIA**」。



ちょうど訪れたときにワイナリーのスタッフが白ブドウのプレス(搾汁)を終えて片付けをしているところだった。お忙しいところお邪魔いたしました。。



こちらのワイナリーも ENOMET 社の設備が一式入っていて、やはり温度コントロールの制御盤が設置されている。5000 リットルクラスのタンクが並び、メインは白ワインやスプマンテ。。醸造所内はワインの発酵の香りが漂う。シャルドネと地元の土着品種がブレンドされたスパークリングワインを飲ませていただく。今年は夏の時期が非常に暑く、雨も多く難しい年だと。飲ませてもらったワインは酸が落ち着いてて果実感とフレッシュな風味があり、泡がきめ細かく舌触りがよかった。

本日訪問の2軒のワイナリーとも BIOLOGICO の表示があり、近年減農薬や有機農法などに取り組む姿勢を見せないと、販売は難しい状況になってきていると感じた。

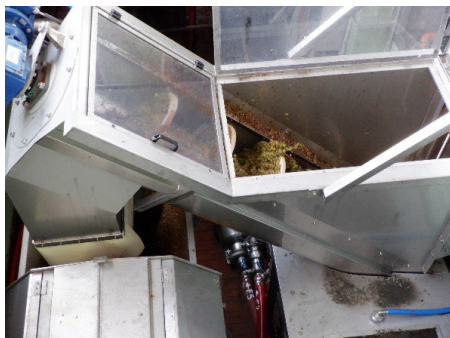
2022 年 10 月 4 日 | Weblog



ボローニャから世界遺産のサン・マリノに行く道すがら巨大なワイナリー「**CANTINA FORLI' PREDAPPIO**」がある。



年間仕込み量が5万トン！偶然仕込みの現場を見学することができた！大型トラックでブドウを大きなコンテナ（約10t量？）運んできたものを一気に大きなスクリューポンプがあるステンレスのコンテナへ投入。



ブドウがどんどん除梗破碎機に運ばれていく。

除梗破碎機が DIEMME 社の Kappa90。日本では、中規模以上のワイナリーでも Kappa 15がメイン。この Kappa90が6台ほど設置されていて同じシステムで赤用3か所。白用3か所ある。



DIEMME のプレス機が所狭しと古い機種も合わせて8～9台。しかも VelvetT43タンク容量が43000リットル。日本の中小規模ワイナリーで1500リットル。中規模以上でも6000リットルから20000リットル規模がせいぜいではないか。貯蔵ワイントankの大きさもメインが40000リットル以上。



2022 年 10 月 5 日 | Weblog



ボローニャからフィレンツェへ移動。フィレンツェから南へ約 20 km。トスカーナのワイナリー「Podere Erica」へ。ワイナリーの前には黒ブドウが植わっている。



このワイナリーでは MORI 社の醸造機械を主に使用している。左上の写真から除梗破碎機、バスケットプレス機、手動充填機、打栓機、チューブポンプ etc.



サンジョベーゼ(黒ブドウ)、カナイオーロ・ネーロ(黒ブドウ)、トレツビアーノ(白ブドウ)を栽培している。基本的なキャンティスタイルのワインがメイン。ビオロジックで栽培しており、自然発酵や白ブドウの短期醸し、陶器やコンクリートタンクなどの仕込みも行い、積極的にいろいろなワインを試している。



三つのスタイルのワインを試飲。左はサンジョベーゼ、カナイオーロ、トレツビアーノの天然発酵のスタイル。真ん中はノンバリックのスタイル。右は伝統的なキャンティのスタイル。全体的にクリーンでしっかりとした味わい。

2022 年 10 月 7 日 | Weblog



ピエモンテ州の醸造機械メーカーに訪問後、イタリアワインとして有名なガヤもあるバルバレスコ村へ立ち寄る。「Moccagatta」というワイナリーを見学。



赤ワインのプレス作業が終わり、カス出しが終わった所でした。お邪魔してすみません。



温度管理されたセラーにて樽育成や壺熟成が行われている。



家族経営規模のワイナリーだがネッピオーロはもちろん、ドルチェットやシャルドネも栽培醸造しておりロゼワインもあった。バルバレスコシリーズは通常のブレンドタイプがあり、最近多くなっているクリュタイプもありそれぞれ味わい(タンニンの質や樽のつけ方など)に違いがあったが、ブドウの個性を感じる造りを感じた。品質を保てる技術と伝統的なつくりを守っていることが伝統的な産地を守っていくためには大切だと感じた。だが、機械は比較的新しい設備で冷却システムやロータリーファーメンターなども設置されていた。

今回イタリア各地のワイナリーを訪問させていただきましたが、どのワイナリーのワインメーカーもワイン造りに新しい挑戦はしていながらも、自分たちの造っているワインには自信と誇りを持っている印象を受けました。歴史がある産地が多く、その土地のワインがそこに住む人々と密接に関わり合っているということを実際に訪れることによって感じられました。近年、日本でもワイナリーが各地で増えつつあり、少しずつ地元の文化に根付きつつある印象を受けます。これからも日本のワイン産業の発展に携わっていければ幸いです。

大阪営業部 奥野 泰充