

ハイテク・バスケットプレス Vintage 12



- ✓ 最新技術が伝統的バスケットプレスと融合。
- ✓ きわめて印象的な外観。
- ✓ ケージ、プレスプレート、ジュースパンはすべて SUS304。透明のケージ（スプラッシュ）カバーつき。
- ✓ プレス工程は PLC で制御。10 本のプリセットプログラムのほか、自由設定が可能。
- ✓ バスケットの設置・取り出しはフォークリフト。最小のマンパワーで作業可能。

主要データ

- 最大容量：12hl
- ポマースへの最大圧力：6bar
- 機械高さ：2920（上昇時）
- ケージ：径 1280、高さ 970
- ケージ重量(ブドウ入り):1.6ton
- 電気：2.2Kw
- 機械の空重量：2.2ton



サンテミリオン「超モダン」代表のシャトー・フォージュールで使用されるハイテク・バスケットプレス。全量がバスケットプレス。(2010)

アメリカ、ナパのロバートモンダヴィ。メンブランも使うが、プレミアムレンジはこのバスケットプレスを使う (2013)



イタリア、トスカーナのアルジェンティエラ。赤のプレミアムはバスケットプレス (2013)



サンテミリオン「トラッド」代表の「シャトー・フィジャック」で使用される年代モノのバスケットプレス。全量がバスケットプレス (2012)

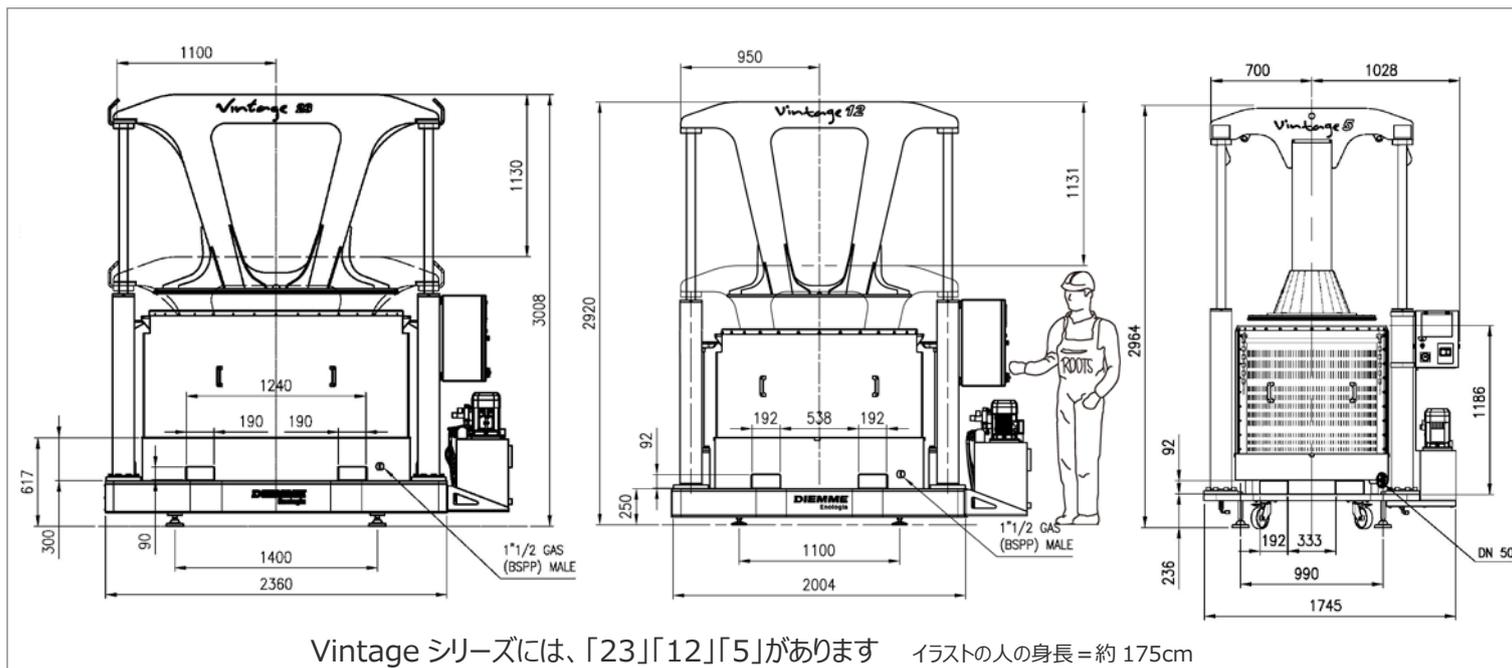
オーストラリアの Rockford は、ラベルに「Basket Press」と表示。バスケットプレスで搾ることのプレミアム性を訴える (2002)



“BASKET PRESS”

- バスケットプレスは「もっとも古い機械的ブドウ搾汁方法（紀元前から？）」。20世紀後半にはメンブランプレスが主流となったが、21世紀になってプレミアムワインを中心に世界的にバスケットプレスに回帰している。
- フランス・ボルドー、イタリア・ピエモンテなどのプレミアムワイン醸造所では、バスケットプレスに「こだわって」ところがずいぶんある。「伝統ある醸造所」と「モダンな醸造所」の、両方にある。
- アメリカでは「オーパスワン、モンダビ、エル・モリノ」（それぞれ、ナパの「超高級・超有名・小規模銘醸」の代表格）が、「バスケットプレス」を使っている。彼らはメンブラン式プレスも使っているが、高級品種にはあえてバスケットプレスを使用。白もバスケットプレスで搾る場合もある。
- 「低い圧力で搾る」というメンブランプレスのテクノロジーとは全く異なり、天板にかける圧力は6barだが、ブドウの皮の間を通過して出てくるジュースは濁度が極めて低い。キャラクターのあるクオリティーワインを醸すために、再評価する価値のある、「温故知新機械」。

ルーツ機械研究所でPDC
(出荷前点検)を行っている
Vintage 12
ケージを持ち上げた状態



(end of paper 200624/tk)