

スペイン・バルセロナで、カバ(Cava)の二巨頭ブランドを見る(1/2) @2007/04

(カバ=スペインの壘内二次醗酵スパークリングワイン)

＜プロフェッショナル編＞

コードーニュ(Codorniu) と フレシネ(Freixenet)

①コードーニュの建物は、ガウディの流れをくむ「モデルニズモ様式」と呼ばれるもの。一部は重要文化財に指定されている。②一方フレシネはこんな具合で、外観はちょっとカジュアル。

ブドウについて:フレシネは③に示すように、伝統3品種のマカベオ(macabeu)、チャレットロ(xarel-lo)、パレリヤダ(parellada)にこだわる。一方コードーニュは考え方が異なり、伝統品種に加えて、ピノノワールやシャルドネも使用。(近年、カバ DO で使用が認められるようになった。)

④⑤⑥⑦⑧フレシネで見る壘詰めまでの流れ。巨大なブレンドタンク、自社イースト培養タンク、壘詰めライン、パレタイズロボット、地下のカバに積み上げられた状態。このあたりはコードーニュも、またフランスの大手シャンパーニュも基本的に同じ。⑨はコードーニュの壘詰めラインで、右がビデュール(酵母溜めのプラスチック栓)をする機械で、左が王冠打栓機。

酵母量を比較してみると、フレシネは⑩、コードーニュは⑪。どちらもシャンパーニュに比べて多い気がする。コードーニュの独特の壘形はオリ下げが難しそう。

⑫シャンパーニュと異なるのはジャイロパレット(スペイン語でヒラソル)。わずかに3段階の回転で立ててしまう。回転時に振動させるのでシャンパーニュのようにひねらなくてもオリが落ちる。⑬オリを壘口に集め終わった状態。シャンパーニュのようなスチールパレットは使わず、穴あきセパレーターでバルクにしている。⑭壘口を凍らせるネックフリーザーはこんな感じ。⑮「門出のリキュール」を継ぎ足す機械。



①



②



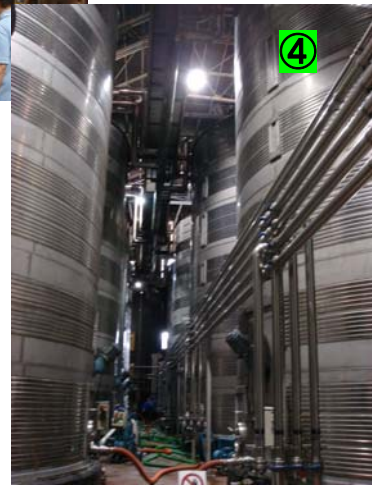
③



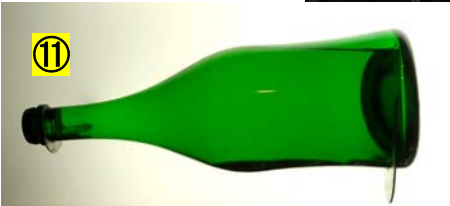
⑨



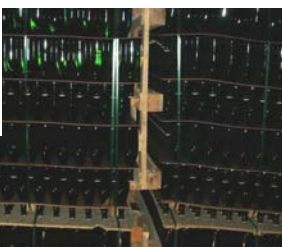
⑤



④



⑪



⑬



⑥



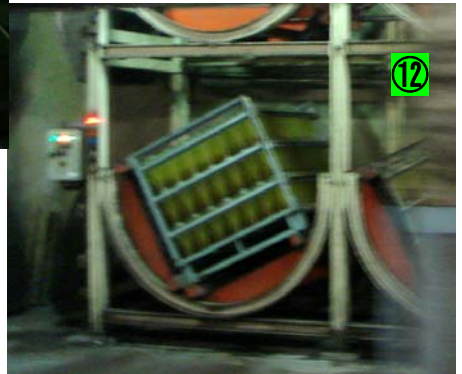
⑧



⑭



⑦



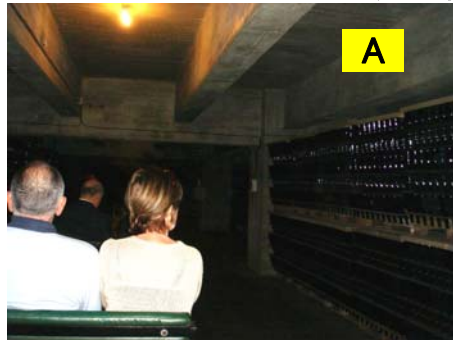
⑫



⑮



⑩



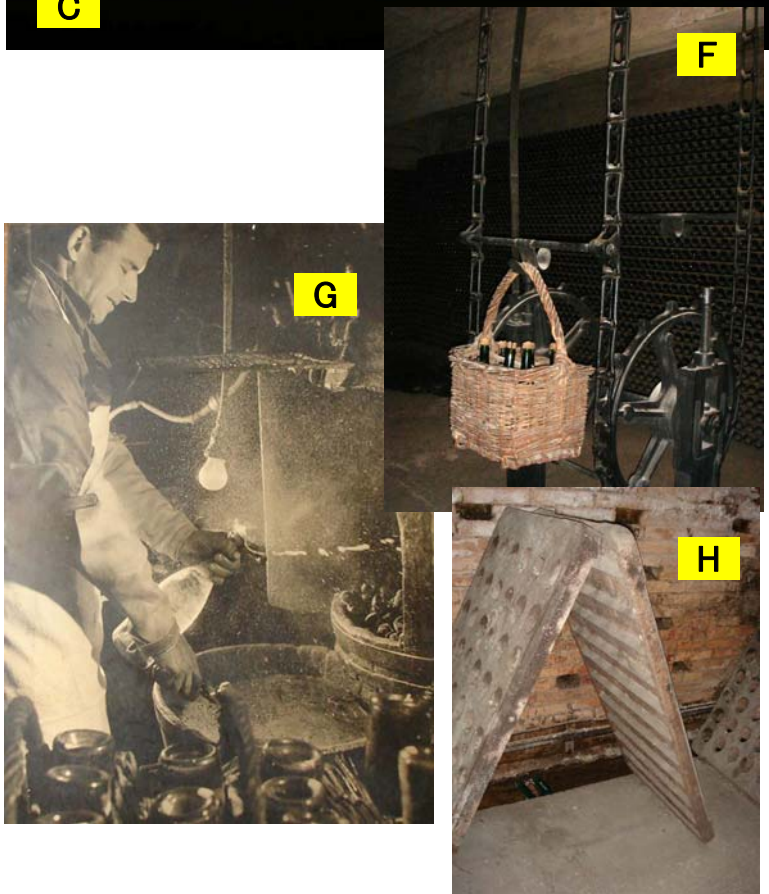
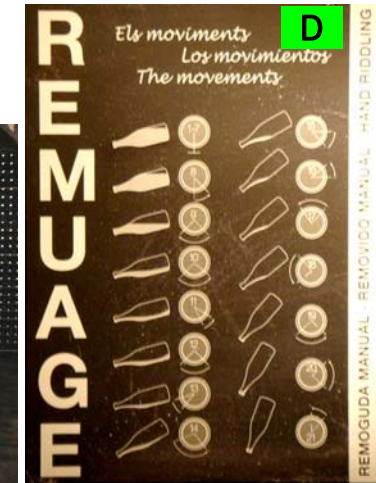
CODORNIU

コードーニュ(Codorniu) と フレシネ(Freixenet)

Freixenet



A コードーニュの地下カーブ(カバ)トンネルは30kmで世界最長！(シャンパーニュのポメリーが18kmといていた) ツアーの一部はこんな感じで遊園地にあるようなトロッコ列車に乗ってカバをめぐる。B フレシネも同様、トロッコ列車。ジェットコースター並み？とは言わないが、フレシネはすごいスピード感でした。スペインはトロッコ列車好きなのか？シリー酒のティオペペ(ゴンザレスビアス社)でもご同様だった J。



C D ほんの10年ほど前までルミアージュはこうだった、とコードーニュとフレシネの展示。この段階まではシャンパーニュとカバは同じ。それが自動化の段階で、カバはEのように「二次元回転+振動」になり、シャンパーニュは「ひねりながら三次元で回転」させ、数日かけて立てるジロパレットになった。カバでは「壘内面の仕上げ向上も貢献」と聞いた。オリ下げ方法の差による製品特性への影響はどの程度あるのか？または関係ないのか？(なお、シャンパーニュ式ジロパレットを使用しているカバもある由)



＜番外編＞ヘレスデラフロンテーラにシリーも見に行った TIO PEPE のゴンザレスビアス(GONZALEZ BYASS)



レジェンド編。F 地上で壘詰めしたワインを地下カーブに下ろすために使われたリフト。G 栓を手で抜いていた時代の写真。親指ですばやく壘口をふさぐ。H ピュピトルは、フランスと同じようで、ちょっと違う。こちらはコンクリート製。I 自動ルミアージュ機械、だそう。どうやって使ったのか？



番外編、シリー。K 酒精強化のための蒸留器、L ソラシステムの積み方、M 産膜酵母はこんな感じ。一般ツアーの見学だったので詳しくは見れなかったけれど、結構、秘密の部分があるように感じましたね。