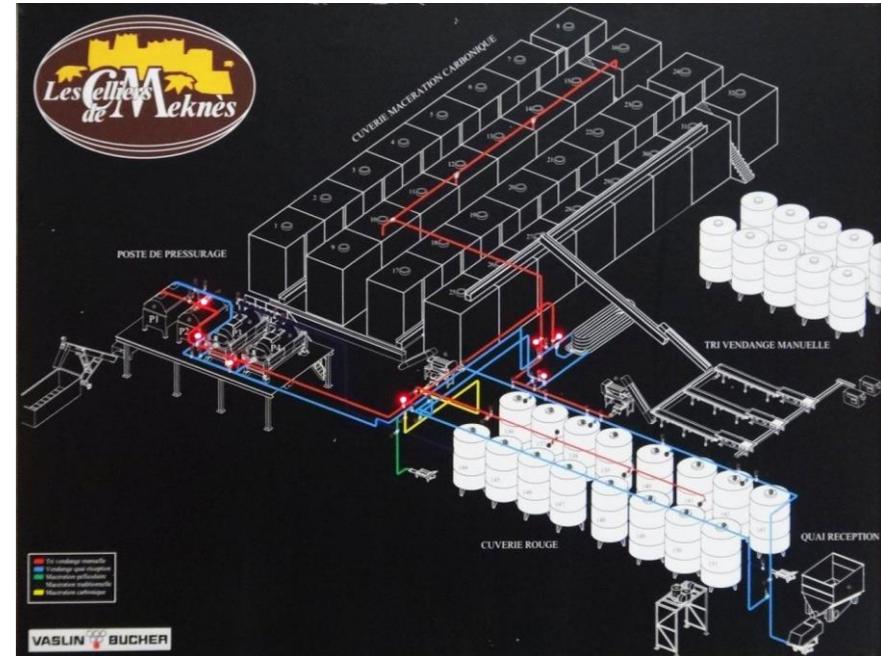




モロッコ メクネス (2012)

- モロッコはイスラムの国。イスラムは禁酒を義務づけている。しかしモロッコでは結構飲酒する人もいて、中部のメクネスという都市はワイン生産地として有名。
- メクネスにあるモロッコ最大のワイナリー「ZNIBER VINEYARDS」を見学。モロッコがフランス植民地だった時代にフランス人が経営していたワイナリーを、現オーナーの ZNIBER 氏が 1964 年に買い取って大きくした。ZNIBER 氏 (92 歳) は現役で、モロッコ国王の次ぐ「富豪」とのこと。
- ペレンクのハーベスターがあるが、高級品の収穫は手摘み。並列 3 連の選果コンベア、ブーハーの除梗破碎機や搾汁機という最新鋭設備。ワインメーカーはモンペリエ大卒のフランス人。ワイン品質も、なかなか大したものだった。壘内二次醱酵スパークリングも製品化している。
- ブドウ品種はシラーやシャルドネ。年間 300 万本。90%は国内向けでほとんど輸出はしていないようだが、次のステップとして輸出にちからをいれたい、日本にも出したい、とのことだった。

醸造設備レイアウト (Vaslin Bucher のコンパネの写真) : 3 連の選果コンベアと Vaslin Bucher の搾汁装置



ペレンクのハーベスター、除梗装置搭載の最新式「セレクトティブ・プロセス」



並列 3 連の選果コンベア(たぶんこれで時間 10 トンを処理)



プレスカスの自動排出装置



ブーハーの「除梗破碎機」と「プレス」



使用していた酵母(シャンパン協会の Ioc BY)と清澄剤(ノヴォザイムのノヴォクリア)



フランス植民地時代のコンクリートタンク(現役)と近年導入されたステンレスタンク



6000bph 充填ライン。シーズン中、週に1度はラインを止めて掃除をするそうで、見学日は偶々掃除日。機械外面も洗剤でゴシゴシ擦っていて、理想的な充填環境に見えた。



少量作り始めている、壺内二次醱酵スパークリングの包装作業。



/t. kita