

壺内二次醱酵スパークリングワインの設備・資材に関することは、きた産業・ルーツ機械研究所にご照会ください！

Machinery, equipments, packaging materials, plus *know-how* for "bottle fermented sparkling wine", from Kita Sangyo Co., Ltd.

* きた産業の「アーカイブ資料」からの抜粋 *

シャンパーニュ — その製造機械と 製造工程の実際 (ed.4.0) @2007.06.08



Text:
Tsuneo Kita,
0202-050219-060204-070508

作者:
Gott Trauner / SMI

付属1:「世界の主な壺内二次醱酵ワインとシャンパーニュの比較」
スペインのカバ、イタリアのフランチャコルタ、ドイツのトランスファー法
付属2:「壺内二次醱酵ではないスパークリングワイン製法のまとめ」
タンク内でイーストと接触させるシャルマ法、ガス注入法

KK KITA SANGYO

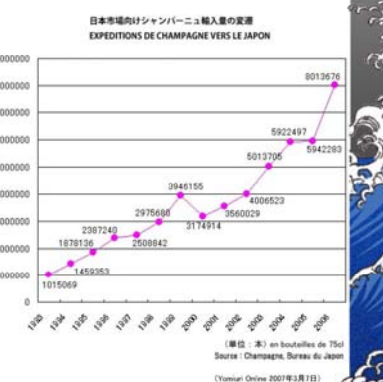
bottle fermented sparkling wine ed.04.0

1/

シャンパン、ならびにスパークリングワインは、世界と日本で急拡大

シャンパンの世界需要は拡大
CIVC(シャンパーニュ委員会)によると、シャンパーニュ全体の出荷量は5年連続で増加し、2006年は3億2170万本。ミネアム景気にはついでに1999年の3億2700万本に次ぐ史上2番目。総出荷量は4.55%の増加で、フランス国内1.49%増、輸出8.77%増の伸び率。

日本でも急拡大
シャンパーニュの最大の市場は自国フランスで、1億8100万本と半分以上を占める。輸出トップは英国(3678万本)、2位は米国(2315万本)、以下ドイツ、ベルギー、イタリア、そして6位が日本。日本への2006年出荷量は801万本で、05年の594万本を34.9%も上回る。02年の400万本から4年間で倍増したことになる。



日本市場向けシャンパーニュ輸入量の推移
EXPEDITIONS DE CHAMPAGNE VERS LE JAPON


年	輸入量 (本)
1994	1015069
1995	1459358
1996	1878136
1997	2307248
1998	2508842
1999	2976688
2000	3946155
2001	3174914
2002	3560029
2003	4006523
2004	5013705
2005	5922497
2006	8012676

KK KITA SANGYO

bottle fermented sparkling wine ed.04.0

3/

壺内二次醱酵ワインは、日本でも作られている。 新たに計画されているところもいくつかある。



池田町ブドウ酒研究所一十勝ワイン(北海道)
高島ワイン(山形)
カーブドッチ(新潟)
小布施酒造(長野)
カタシモワインフード(大阪)
安心院葡萄酒工房(大分)
勝沼醸造(山梨)
機山洋酒工業(山梨)
ココ・ファーム・ワイナリー(栃木)
タケダワイナリー(山形)

KK KITA SANGYO

bottle fermented sparkling wine ed.04.0

6/

ルミアージュ



写真3点はシャンパーニュで撮影。今では手作業で(ピュビトルで)ルミアージュしているシャンパンハウスはほとんど皆無で、中小もほぼジャイロバレット。シャンパン全生産量の99.9%がジャイロバレットによる。
CIVCが長年にわたり調査した結果、「手作業とジャイロバレットの品質的な差はない」という結論になり、この15年ほどで一気に広まった。

ジャイロバレットはOENO CONCEPT社が圧倒的シェアで、Gyropaletteは同社の登録商標。写真は当社が日本に入れたジャイロバレット。数千本程度の生産規模でもジャイロバレットは現実的な選択。

KK KITA SANGYO

bottle fermented sparkling wine ed.04.0

23/

おり(澱)を凍らせる



ルミアージュを終えた壺は、左のイラストのように壺口を-25℃くらいの冷媒につけて、おり(澱)を凍らせる。少量生産の場合には右の写真のような機械を使う。上部の回転テーブルに穴があいており、その穴に壺を差し込んでいくと、テーブル下の冷媒層に壺口が浸かって一周する間(約5~7分)に壺口の澱が凍る。

日本に数台入れた実績のある60穴のネックフリーザー。プラインの食品安全性もポイント。

ネックフリーザーで凍った状態のおり(澱)はこんな感じ。凍らせすぎるとデゴルジュマンがうまくいかない。

KK KITA SANGYO

bottle fermented sparkling wine ed.04.0

27/

デゴルジュマンとドサーージュ



小規模生産にはデゴルジュマンとドサーージュを行う半自動機(写真、TDD社)を使用します。壺を左端にセットすると、順次、1)デゴルジュマン、2)液面均一化、3)数ccの補糖、4)数十ccのワイン補給と液面だし、を自動的に行います。なお、デゴルジュマンには「親指機能」がついています。

回転式のグリリア機は、かつては小規模シャンパンハウスの定番でしたが、現在は生産中止。リビルト機が手配可能。

KK KITA SANGYO

bottle fermented sparkling wine ed.04.0

30/