



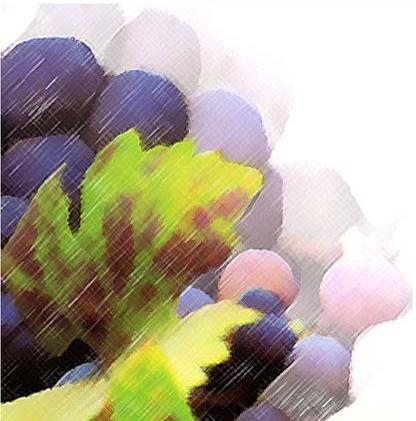
重力式レイアウトのワイン醸造所

Gravity Layout at Wine Making

- 葡萄、マスト、ジューズの移送方法は、想像以上にワイン品質を左右する。
- 90年代半ば以降特に、世界の有力ワイナリーは、「ポンプを使用しない醸造」に執心している。
- 新ワイナリーを作る場合は勿論、従来の枠組みの中でも「重力式レイアウト化」は検討すべきポイントである。

ed.5 2006/08/10

text by Tsuneo Kita / Kita Sangyo Co., Ltd.

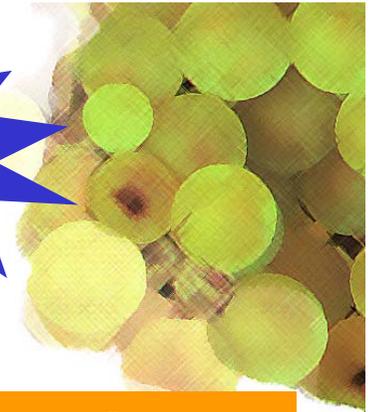


Gravity Layout at Wine Making
edited by t.kita, Aug. 2006



A 「地形に応じて、あるいは建築で高低差を設ける」

除梗破碎後
にポンプを
使わない!



A-1 Yワイナリー(日本):
除梗破碎機からタンクに自然落下させる。電動フォークでタンクを移動させる。



A-2 マテティック(チリ): 除梗破碎機からタンクに落とす。除梗破碎機を移動させるレイアウト。

(Vinotheque誌 2004年8月号に写真)

A-3 Ch.アンジェリユス(ボルドー): 上階から、ぶどうをスライダーで下階のタンクに落とす。

(Vinotheque誌2004年10月号に写真)

A-4 セニョリオ・デ・アリンサーノ(ポルトガル): 収穫したぶどうは、長いエレベータコンベアでまず建物最上部に上げ、そこから各階を落としてながら醸造する。

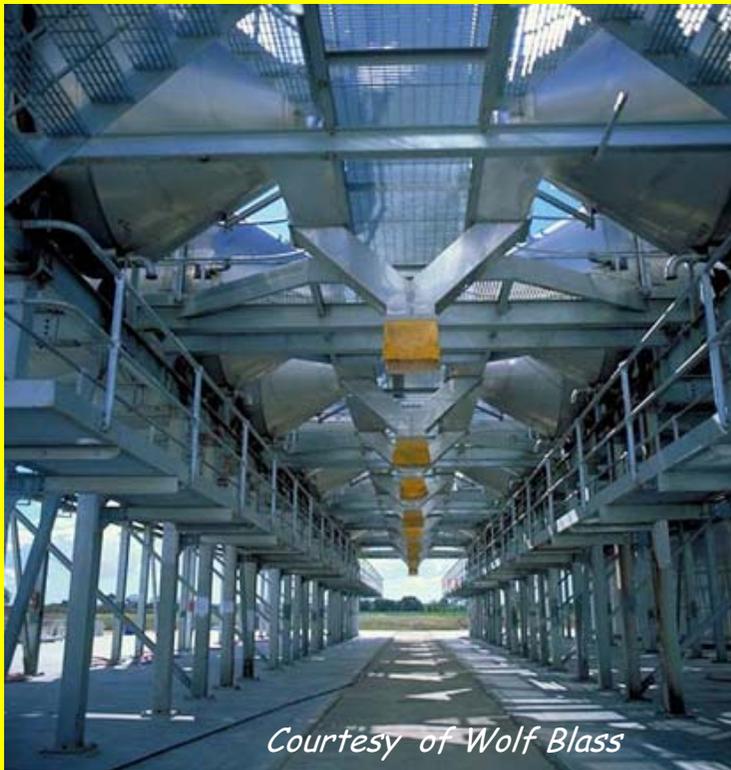
(Vinotheque誌2001年10月号に写真)

表示は、専門誌に紹介された事例。著作権のため写真が掲載できないので、各誌バックナンバーを参照ください。

B 「プラットフォームで設備を持ち上げる」

回転醸し後
にポンプを
使わない!

B-1 ウルフ・ブラス(オーストラリア): 回転かもしタンクが屋外プラットフォームの上であり、醸し後はプレスに落とす。メンブランプレスはレール上を移動。



Courtesy of Wolf Blass



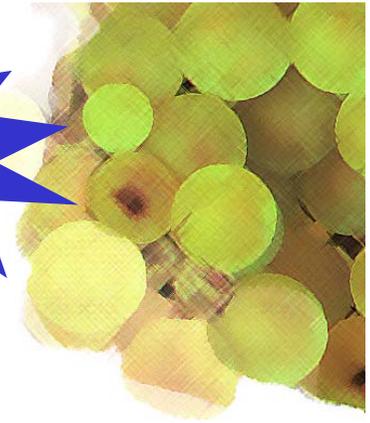
t.kita

B-2 ペンフォールズ(オーストラリア): 回転かもしタンクが屋内プラットフォームの上であり、プレスに落とす。奥にレール上を動くメンブランプレスが見える。

B-3 キンタ・ドス・カルヴァリャイス(ポルトガル): 上部プラットフォーム上に醸し機があり、スライダーで下部のタンクに落とす。(WANDS誌2005年02月号に写真)

C 「クレーンでタンクごと次工程に運んで落とす」

赤の醗酵後
にポンプを
使わない!



C-1 ウルフ・ブラス(オーストラリア) : 赤の醗酵工場。中型タンクを多く設置。写真手前にメンブランプレスがある。「XY軸クレーン」でタンクを空中搬送してメンブランプレス上で傾けて醗酵液を投入。「このシステムで赤の品質はおおきく向上」、とワインメーカー氏。なお、パンチダウンもクレーンでタンクまで移動させて、プログラムされた搾入れを行う！（左の写真）

C-2 ビーニャ・レアル(スペイン) : タンクは円周上に並べられ、「回転クレーン」でタンクを動かす。

(*Vinotheque*誌 2004年11月号に写真)

D 「タンクごと昇降させる！！」

あらゆる工程
でポンプを
使わない！



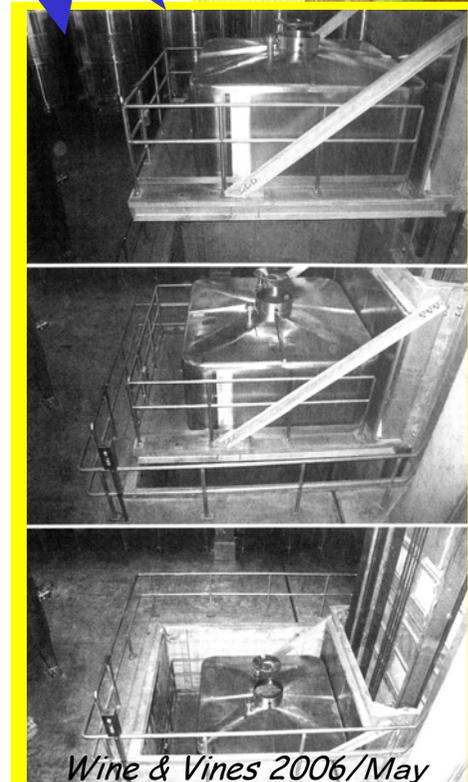
t.kita

(上)醸造所入口にはサイがぶら下がる！ (右)個人ビジターである我々のためにわざわざ日本国旗を掲揚して待っていた！ 写真にはないが、手前にはヘリポート、回り360度は見事に手入れされたヴィンヤード。

D-1 カデルボスコ(イタリア): 「昇降タンク」を採用し、ポンプは完全に排除。(工場内撮影禁止のため「昇降タンク」の写真はない。) 他にも、「ヴィンテージ品質均一化のための45万本分の超大型タンク」、「工場内主要部はステンレス製の床タイル」、「カウンタプレッシャロングチューブ壺詰め機」、「コルクの接液面の画像検査装置」などなど。



t.kita



Wine & Vines 2006/May

D-2 ヴィナ・モンテス(チリ): 「昇降式タンク」の実物写真。

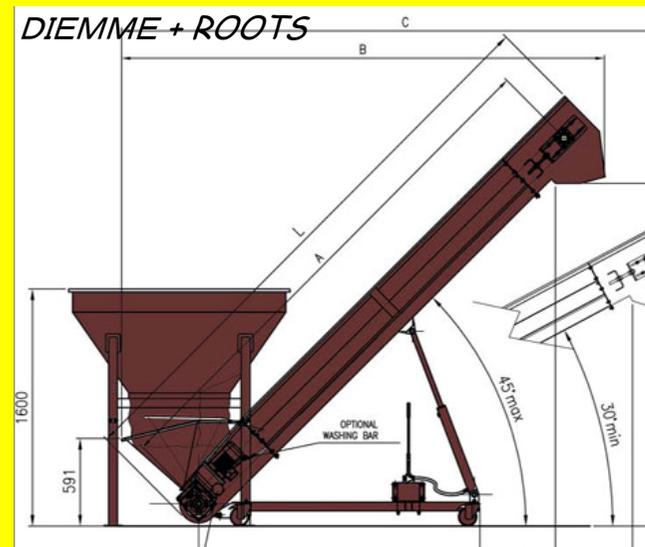
E 「フォークリフトでタンクごと」や「エレベータ」

ポンプの
代替機構を
工夫する!



E-1 「Tankino」と呼ばれる約1KIの移動タンクシステム。ポンプを使わず直接投入。温調ジャケット付き。(ナパ)

E-2 「エレベータコンベア」でポンプを使わず、醗酵済みの赤などをプレスに投入する。



(end of document)