樽貯蔵蒸留酒のサンプラー トペット(Topette)

底が肉厚になった小さなガラス容器。蒸留酒のサンプリングに使用する。容器の首を鎖またはひもで結わえて、樽の底に沈めて使う。(鎖やひもは、付属していません。) 手吹き製品のため、特に底の「溜まり(特徴的な凹み)」の形状は製品によって異なります。高級実験用ガラス器具を製作するフランス LDS 社の製品。

容量 50ml 長さ約 140mm φ 約 33 mm (Model# 507000)

価格

ご照会ください

2020 年 4 月 14 日現在の当社(日本)の在庫: 2 個 フランス LDS への発注頻度は 2 カ月に 1 度程度ですので、在庫切れの場合は 2~3 か月程度の納期がかかります。(表示の価格は、別製品と同梱して国際宅配便で運ぶ運賃を前提にしたものです。)



(参考) シーフ



LDS では「シーフ」 (ガラスピペット) も製造していますが、シーフは樽上部の液しかサンプリングできません。「トペット」は、底からサンプリングできます。

シーフは下記サイトにカタログがあります。

http://www.kitasangyo.com/pdf/machine/winery-and-brewery/Wine_Thieves.pdf http://www.kitasangyo.com/pdf/machine/winery-and-brewery/Wine_Thieves2.pdf

Tidbit #1

実際にトペットを使っている写真。紐の一端を Topette に、もう 一端を自分の指に巻き付けて、サンプリングしているようだ。 (2020年3月29日、毎日新聞の記事)



Tidbit #2

レストランでワインを小分けして卓上に供するための容器が 「Carafe(カラフェ)」。ビストロやバーで蒸留酒(ウイスキ ー、ジン、アブサンなど)を小分けして卓上に供するための容 器が「Topette トペット」である。

写真はアンティークの Topette で、コレクターも多い。伝統的 に「底の溜まり(特徴的な形の凹み)」があるのが Topette の 特徴で、当社の販売する Topette にも溜まりがある。

くらしナビ 會 ライフスタイル



生産者でつくるシャンパーニュ委員会 によると、シャンパンの出荷量はこの10 年間、年約3億本を維持している。 フラ ンス国内向けと国外向けが、およそ半分 ずつだという。20世紀初頭から、この地 方で生産された発泡ワインだけがシャン パンを名乗ることができる仕組みが整備 されてきた。収穫方法やアルコール度数、 酸造期間などに統一のルールを設け、品 質や価格の維持を図っている。こうした 概念は、地理的表示保護制度として、欧 州連合法でも規定され、ワインや乳製品

伝統生かし独自の価値創造

>>> 仏シャンパーニュ産ウイスキー・ビール

高級発泡ワインで知られるフランス北東部シャンパーニュ地方 で、ワインやシャンパンを造る傍ら、麦が主原料のウイスキーやビ ール造りに挑戦する人たちがいる。背景にあるのは消費者の生活環 境や好みの変化。ワイナリーの薄暗い地下室に降りると「時代の先 駆者」を目指す人の造ったウイスキーが、春の出荷を待っていた。











のたるから取り出したばかりのウイスキーをグラスについでくれるアレクサンド ル・ムタールさん回母ムタール家の蒸留 装置―いずれもオーブ県ビュクセイユ村 はないでは、またいでは、またいでは、 はないでは、またいでは、またいでは、またいでは、 たダビさんのビール―同県アルソンバル

品質守るシャンパン

などに適用されている。





