

Steel Landscape

鉄の点景

ワイン圧搾機

「濃厚で複雑な味は、まるで深い森に迷い込んだようだ」

「漆のスプーンで蜜を舌にのせる感触」「上等なヴィロートの光沢」

ソムリエがワインを評するとき、それはいつも詩的な表現に包まれている。
ビールやウィスキー、日本酒と、さまざまな種類のアルコールがあるなか、
心まで酔わすお酒、ワイン。その生まれ方と鉄との関りを紹介したい。

ワインの酸に負けない醸造設備

秋の気配が近づくとともに、山梨県勝沼町では、成熟したぶどうの収穫が始まる。日本でも有数のワインの産地であるこの地域は、内陸性気候で雨が少なく、乾燥した空気がぶどう栽培に適した環境をつくっている。現在約30社、全国の10分の1にあたるワイン製造業がこの地にひしめく。

ワイナリーでは、ぶどうの収穫とともに醸造作業が始まる。まず、ぶどうは除梗破碎機^{じょこう}にかけられる。ここではぶどうの茎の部分（果梗）^{かこう}が除かれ、果実のみが軽くつぶされる。つぎに、赤ワインにする場合は果皮や種子とともに浸して発酵させる“かもし”という工程に入り、あの赤ワイン特有の赤い色素がここでつけらる。“かもし”を終えると、今度は圧搾機へと進む。白ワインの場合は果汁のみを発酵させるので、除梗破碎^{じょこう}がすむとそのまま圧搾機へと進む。

圧搾機とは圧力をかけ果汁を搾り取る設備である。現在使用されているものは、たいへん大きく、まるで電車の車両を思わせる外観である。内部はドラム型になっており、回転しながら両端のプレスプレートが徐々に中央に寄り、原料果実に圧力がかかり果汁が搾られる仕組みになっている。ドラム内にはチェーンが巻かれたケージがあり、これが団子状になった搾りかすをほぐす役割をする。その他にも内部で風船状のものが膨らみ、その圧力で搾る構造の圧搾機もある。ワインは酸を含むので、圧搾機は酸に強いステンレスが使用されている。圧搾が終わると果汁液に酵母が入れられ、巨大なタンクで発酵されることになるが、タンクはとりわけ酸に強いSUS316-L材が使用されているものもある。除梗破碎機にはじまり圧搾機、ろ過機、発酵タンクと、醸造設備は酸に強く衛生的という理由で、みなステンレス製である。

発酵後、ワインは樽やタンクでしばし熟成の眠りに入る。



現在の圧搾機

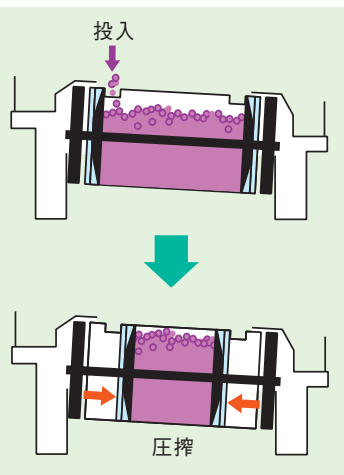
铸铁とともに始まったワインづくり

現在の効率的な醸造設備ができる前、ワインづくり初期の機械は一体どのようなものだったのだろうか。

日本のワインづくりの歴史は明治にさかのぼる。政府は清酒用の米を節約するために殖産興業政策としてぶどう酒業をスタートさせた。やがて日本初のぶどう酒醸造会社、大日本山梨葡萄酒会社（現在のメルシャン(株)の前身）が勝沼に設立される。それと同時に二人の青年がフランスに渡った。フランスで本格的なワイン醸造法を学ぶためである。帰国後、青年はこの会社でワイン製造を開始する。現在日本最古のワイン醸造場として勝沼に残る資料館に、当時の醸造機が保存されている。

資料館は一見、日本酒の酒蔵という雰囲気だ。しかし一歩なかに踏み込むと、ほのかにぶどうの香りが漂い、バスケットプレス式の圧搾機が堂々と腰をすえている。圧搾機の桶（バスケット）の真ん中には铸铁の軸棒と歯車があり、これを人が回転させることで中蓋が下にさがり、原料果実を押し搾るという構造になっている。実際使用するときには、果皮などがかたまりになるので、この軸棒の回転作業をくり返し、かたまりをほぐしながら圧搾していく。現在の圧搾機はこの構造を横型に応用したもので、今でもヨーロッパの一部では、このバスケットプレス式の圧搾機が使われているという。

そのほか資料館にはさまざまな醸造機が並ぶ。破碎機は現在の構造とあまり変わらないが、動力に水車や手押しが用いられた。水車式の破碎機では台座に铸铁が、手押し式では手押し車に铸铁が使用されている。コルクを圧縮して瓶に打ち込む打栓機、大樽の箍などにも铸铁が使われており、圧搾機をはじめとして、初期の機械は主に動力が伝わる部分に铸铁を多用している。当時多くの動力は人力に頼っていたため、人間の力が効率的に伝わる複雑な形状が求められた。そこでこの複雑な形状に対応でき、なおかつ強度のある铸铁品が使用されたと考えられる。



両端から圧力がかかり、果汁が搾りとられる構造になっている

ぶどう酒づくり初期のバスケットプレス式圧搾機、真ん中の铸铁棒を回して圧搾する



明治時代、醸造法を学びにフランスへ渡った土屋龍憲と高野正誠



“ぶどう酒”から“ワイン”へ

このような醸造設備を使って、初めて生まれたワインは、残念ながらあまり売れなかった。醸造技術が未熟であったことや、なにより飲む側が慣れていなかった。滋養食品や薬用として甘味ぶどう酒を飲んだり、勝沼では湯飲み茶碗にぶどう酒を注ぎ、タクワンをつまみに晩酌していたという話もある。

しかし食文化や嗜好の変化もあり、しだいにぶどう酒は甘口から辛口へ。ぶどうの品質や技術の向上とともに確実にぶどう酒のレベルを上げていった。やがて一大ワインブームを迎え、“ぶどう酒”から国際的商品“ワイン”として人々に定着するようになる。最近では国際的なコンクールで賞を獲得するなど、良質な国産ワインがつつぎつつぎと生み出されている。

眠りから覚めるまで

新酒（ヌーボー）などの早熟ワインを除いて、大部分のワインは冬の間静かに眠り、その間透明度を増す。バランス良く味が調えられたワインは、早いもので春先には瓶詰される。品種によってはさらに長く熟成を要するものもある。ワインラベルの製造年は、瓶詰めをした年ではなくぶどうを収穫した年である。今年実りを迎えたぶどうを、圧搾機などの最良の醸造機でつくった、そのワインに酔いしれるには、もうしばらく楽しみに待つ時間が必要なようだ。

●取材協力 メルシャン(株)

