

Firadis Newsletter

2016年12月号



【ソムリエアンケートVol.2】

ワインセラー虎の巻 ～ソムリエが欲しいトップ4ブランドを徹底比較！

営業 西崎 隆太

夏は30℃以上の高温が続き、冬は0℃以下、湿度も季節ごとに大きく変わる日本では、ワインを常温で保管するのは好ましくありません。更にワインをキレイに熟成させるとなると、絶対的に不可能です。

そんな日本において、ワインの保管・熟成に適切な環境を提供してくれるのがワインセラーです。

今回のレターでは、まずワインセラーとは何かといった初歩的な情報を整理した上で、今夏に実施したソムリエアンケートで上位だった4ブランドの機能や特徴を、現在実際に使用しているソムリエさんの声も交えながら比較してみたいと思います。



【ワインセラーとは】

ワインを保存、熟成するためのワイン専用の保管庫を差します。

ヨーロッパのワイナリーでは通常、地下に設えられたカーヴでワインを熟成させています。年間を通して一定の温度と湿度を保ち、日光の当たらない薄暗く静かな地下のカーヴ…まさに最良のワインの保管庫です。このようなカーヴを持たない日本では、ワインの劣化を防ぐためにワインセラーが必要になります。

ワインセラーに求められるものは、以下の6点です。

- | | |
|----------------|------------------|
| 1. 温度は常に12～15℃ | 4. 日光が当たらない暗所 |
| 2. 湿度は70～75% | 5. 臭いがこもらず風通しが良い |
| 3. 振動がなく静か | 6. 横に寝かせて保管可能 |

現在、比較的安価なものもたくさん販売されていますが、厳密には「ワインセラー」ではなく、「ワインクーラー」と呼ばれるものが多いようです。この2つの明確な定義はないようですが、一般的に加湿機能や温度調節機能(冷却だけでなく加温)が備わっているものを「ワインセラー」、冷却機能のみのものを「ワインクーラー」として区別しています。

【冷却システムの違い】

ワインセラーの冷却システムには大きく分けてコンプレッサー式、熱吸収式、ベルチェ式の3種類あります。

● コンプレッサー式

冷媒の気化熱を利用する冷却方式で、冷媒の循環にコンプレッサーを利用します。多くの家庭用冷蔵庫や業務用ショーケースなどに採用されており、中型～大型のワインセラーの主流はコンプレッサー式です。

メリット : 冷却力に優れ、省エネ性が高いこと

デメリット : 家庭用冷蔵庫と同程度の音がある

● 熱吸収式

コンプレッサー式と同様に冷媒の気化熱を利用する冷却方式ですが、冷媒にアンモニアを使用し、冷媒の循環にはヒーターを利用します。

メリット : 無音・無振動であること、経年劣化が少ないこと

デメリット : コンプレッサー式よりも多くの電力が必要、冷却パワーが弱く庫内温度に影響が出やすい

● **ペルチェ式**

冷却と加熱の運転を行って庫内の設定温度を安定的にキープします。

メリット : 音や振動が少ない、湿度をある程度は自然に保つことができる

デメリット : 冷却効率が悪く力が弱い(そのため小型ワインセラーに利用)、多くの電力を必要とする

【ワインセラー選びのポイント】

ワインセラーを選ぶ時に最も重要なのは、**収納本数、タテ・ヨコ・奥行のサイズ、価格(電気代含む)**の3つですが、以下の項目も考慮すると更に失敗のない選択が可能になります。

● **ヒーター付き**

寒冷地でワインセラーを使用する際には、温度の下がり過ぎに注意が必要です。ヒーター付きであれば、10℃以下になれば加温して庫内の温度を一定に保ちます。

● **2つ以上の温度帯設定可能**

大きなセラーは置けない、適温ですぐにサービスできるように保管する目的のみ、といった条件であれば、便利なのが1つのセラー内で温度帯を分けられるタイプです。サービスする温度帯が異なる赤・白・スパークリングを1台で保存できます。

ただし、多温度帯のセラーは庫内に温度ムラをわざと作るために、通年で一定温度を保つことは難しいので長期熟成にはあまり向きません。もし状況が許すのであれば、長期熟成に向けた1つの温度帯のセラーを2台(赤専用・白専用として)使用するのが理想的です。



● **鍵付き**

高価ワインの熟成を考えるのであれば、重要な項目です。

【人気メーカー／ブランド比較】

今夏、全国のソムリエの皆さまに現在お使いのワインセラーと欲しいワインセラーを伺うアンケートを行いました。その結果、ロングフレッシュ(フォルスター)、ユーロカーヴ、シャンブレア、ファンヴィーノの4つのブランドが圧倒的な支持を得ました。それぞれの機能と長所・短所を比較してみたいと思います。

| ブランド | ロングフレッシュ (フォルスター) | ユーロカーヴ | シャンブレア | ファンヴィーノ |
|------|--|---|---|---|
| 生産地 | 日本 | フランス | ドイツ | 中国 |
| 概要 | 1987年よりワインセラーを製造・販売しているワイン専門メーカー。 ロングフレッシュシリーズは全て日本で製造。徹底した品質管理のもと日本の気候に対応。 | 1976年、温度管理機能の付いたワインセラーをフランスで発売。このとき誕生した「ユーロカーヴ」は30年以上経った現在も、当時のエスプリを生かしながら受け継がれている。 | 1983年にドイツ・ハンブルグで設立。創業者は、元ベテランの家電エンジニア。「シャンブレア」ブランドのワインセラーは、ドイツらしい精密で堅牢な造りを誇る。 | 1988年に創業、全国に22,000軒以上のワイン取り扱い店へ納入しているワイン関連機器の総合会社「グローバル」専門商品。 |
| 比較商品 | ロングフレッシュ ST-407シリーズ | Premiereシリーズ Mサイズ | プレミアム60 プレミアム160 | ファンビーノ Wドア |
| 収納本数 | 120本 | 140本 | 60本、160本 | 100本 |
| 外形寸法 | 750(W)×575(D)×1760(H) | 680(W)×690(D)×1825(H) | 600(W)×740(D)×1640(H) | 595(W)×630(D)×1590(H) |

| ブランド | ロングフレッシュ (フォルスター) | ユーロカーヴ | シャンプレア | ファンヴィーノ |
|-------------------------------------|--|--|---|---|
| 参考上代 価格 | 75万(観音開きガラスドア) 59万(木のドア) | 52万5千円(ガラスドア) 47万3千円(木のドア) | 46万2千円(60本) 72万5千円(160本) | 23万5千円 ※上代設定がないため納価 |
| 冷却方式 | コンプレッサー式 | コンプレッサー式 | コンプレッサー式 | コンプレッサー式 |
| 湿度管理 | 独自の加湿循環方式で、外気中の水分を庫内に取り入れることにより湿度を保持。少湿となる場合にはコップなどに入れた水を庫内に設置するなど対応が必要。 | 庫外から取り込んだ空気を冷却することで結露を発生させ、湿度を保つ。少湿となる場合にはコップなどに入れた水を庫内に設置するなど対応が必要。 | フィルター付きで庫外のきれいな空気を取り込むと同時に湿度も補給。庫内の湿度を保つ。 | フィルター付きで庫外のきれいな空気を取り込むと同時に湿度も補給。庫内の湿度を保つ。 |
| 電気代/月 ※参考目安 | 1200円/月 | 非公開 | 270円/月(60本) 310円/月(160本) | 600円/月 |
| 保証 | 1年～5年と保証期間を定めているが、 | | | |
| 鍵の有無 | 有 | 有 | 有 | 有 |
| 日ごろのお手入れ | <ul style="list-style-type: none"> 庫内奥に水をためる容器があるので、半年に一度空拭きする。(夏場は特に重点的に) フィルター交換等の作業は不要 | <ul style="list-style-type: none"> 半年に1度は庫内を清掃 庫内に新鮮な空気を供給しカビや悪臭を防止するカーボンフィルタを年に1度交換を推奨 保湿材は2年毎の交換を推奨 | <ul style="list-style-type: none"> 2か所ある活性炭素フィルタを2～3年に一度交換(悪臭やバクテリアの発生防止) カビ防止のため、年に2回程度庫内やボトルのから拭きを推奨 | <ul style="list-style-type: none"> 現在決まったお手入れ方法は明記せず |
| メーカーの ここがオススメ! | <ul style="list-style-type: none"> 国産はフォルスターのみ! 品質の安定、信頼、使い勝手の良さに自信。 ガラス製の観音開き扉タイプがある。 幅の広いボトルの収納のニーズに対応できるよう棚の幅調節が可能。 | <ul style="list-style-type: none"> 今年9月発売のブルミエシリーズは、これまでよりもお手頃な価格帯。 幅の広いボトルに対応すべく、ゆったりとした幅の広さ。 | <ul style="list-style-type: none"> 60台の2台重ねで赤・白とそれぞれ分けて収納する形態が人気。 圧倒的に電気代が安い 保証期間も長く、全国的にメンテナンスにも対応。 | <ul style="list-style-type: none"> 低予算で本格的なワインセラー。 一台で赤白ワインを同時に適温管理可能。 Wドアは開閉が半分で済むので消費電力を抑え冷気が逃げにくい 多彩な収納パターン。 |
| ソムリエからの意見 ※現行商品では改善されている場合があります※ | <ul style="list-style-type: none"> 壊れづらく故障しない アフターケアが充実している、レスポンスが早い 見やすい観音開き 温度のムラがなく安定している(逆の意見もあり) 背の高いボトル、サイズの大きいボトルが収納しづらい | <ul style="list-style-type: none"> 静かで安定感あり 容量が大きい デザインが好き シャンパンやブルゴーニュなど幅広のワインにも対応 幅の調整が面倒 上下で温度ムラができる 扉の開閉の度に振動する | <ul style="list-style-type: none"> 音が非常に静か 電気代が安い 上下の温度ムラが少ない(逆の意見もあり) 温度を分けられる 重ねて入れられるはずが実際は重ねられない | <ul style="list-style-type: none"> 低予算で使いやすい 電気代が安い 温度、湿度のディスプレイが壊れやすい |
| デザイン |  |  |  |  |

【まとめ】

ソムリエアンケートでは、自社設計や特注のウォークインセラーをお持ちのお客様も多くいらっしゃいました。概ねデザイン面、収納面、保存状態など全体的に満足しているという回答が多かったことが印象的でした。しかし、ウォークインセラーや備え付けのセラーはスペースと予算が必要であり、現実的には市販のワインセラーを購入される方が多いのではないのでしょうか。

今回はソムリエに支持された4ブランド(メーカー)を比較しましたが、これらは世の中に数多あるワインセラーの中でも上位のものであり、機能面に関しては十分に備わっています。では、何を基準に選ぶべきなのか？その考え方は、車選びに似ていると思います。走らない車はないようにセラーもある程度以上は必要な機能は備わっています。あとは素材やデザイン性、サイズ感、お店での使い方をご自身の感覚で判断していけば良いのではないのでしょうか。

今後、ワインセラーを購入・リプレイスなどされる際に参考にさせていただければ幸いです。

【ソムリエアンケートVol.1】はソムリエナイフについて特集を行いました。弊社ホームページからご覧いただけます。

◇【ソムリエアンケートVol.1】

ソムリエに最も支持されるソムリエナイフとは？～メンテナンスから修理まで、疑問・質問にもお答えします！

http://www.firadis.co.jp/newsletter/201609_2

*** このニュースレターに関するご意見・ご感想は info@firadis.co.jp または FAX:045-222-8876 までお願いします ***