

# 2010 ココ・ファーム・ワイナリー タナ・ノートン



タナ種もノートン種もともに日本ではあまりよく知られていません。それは私たちがそれらを栽培したいと言ったとき、販売スタッフがたいへん驚くくらい・・・彼らは誰も知らないようなワインをどのように売ったらよいか、期待しつつも戸惑っていました。

私たちは辛抱強く話しました。どんな葡萄品種を栽培するのかを決めるのは単純なことで、「日本でうまく育つ品種こそが、私たちが栽培すべき品種」と考えています。海外のワイン産地と比べたとき、日本の独特な土壌と気候は私たちに困惑させました。しかし、世界のある場所には日本に似た地域があったので、その地域から葡萄の木を持ってきて、自分たちの畑で育てました。

結果、濃い色、しん、果実味、ストラクチャーを持ったワインをつくれたことに満足しています。

---

## テクニカル・データ

品種	タナ 94%: ノートン 6%:
畑	山形県上山、長野県上高井郡高山村
収穫	2010/10/20, 11/8 (タナ)      2010/10/19, 20(ノートン)
醱酵	完熟した葡萄を除梗し軽く破碎して、小型のタンクへ移す。1日2回のピジューアージュをおこないながら、徐々にマストを温めてゆく。2,3日すると野生酵母による醱酵が自然に始まる。醱酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。注意深くピジューアージュを続けながら、十分な色素と風味を抽出する。2~3週間醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、小樽に移しマロラクティック醱酵を促す。
熟成	オークの小樽で17ヶ月熟成。
瓶詰	瓶詰日: 2012/06/8 本数: 1,841 本 (750ml) アルコール: 11.3%      酸度: 0.675gm./100 ml.      残糖: 0.235%

---

## このワインについて

ティスティング・コメント	長期熟成可能なフル・ボディの赤ワイン。色調は、中心部が漆黒となるほど深い紫色。香りはラズベリーの様な赤いフルーツの中にスミレやジャスミンのような華やかな香りがある。なめし革、ナッツ、甘く香ばしいスパイスやミントの香りが複雑さを出している。口に含むと、しっかりとした芯のある酸味をまるみのあるプラムやチェリー、カシス、ラズベリーの果実味、細かく柔らかい渋味、香ばしいオークの風味が取り囲んでいる。余韻は、しなやかで長
料理との相性	やや濃い肉料理: 鹿肉の黒胡椒風味、牛肉の赤ワイン煮、ステーキなど牛赤身肉、スペアリブ、牛肉の燻製、トンポーロー、ウォッシュタイプのチーズ、黒酢の酢豚
飲み頃	現在から2020年頃まで: それ以降でも、熟成により口当たりが柔らかに広がる、ゆったりとしたまろやかで複雑なワインとなるだろう。