

# ココ・ファーム・ワイナリー 2011 陽はまた昇る



2011『陽はまた昇る』はタナ種を主体にした赤ワインです。  
私たちは土地に合った葡萄品種を栽培することを、最良のワインを造る方法の一つとして考えています。  
タナ種はフランス南西部マディラン地方の主要な品種です。  
マディランは フランスのブドウ栽培地の中では年間の雨量が多い場所ですが、この葡萄から色が濃く、果実味豊かで、渋味の強い長期熟成タイプの印象的なワインが数多く造られています。  
私たちはこの葡萄なら日本でもうまく育つだろうと思い、まず始めに足利にこの品種を植えました。  
その後栃木以外の場所の可能性を探るべく、山形と長野の契約農家に栽培をお願いしたところ彼らにとって 初めての品種にもかかわらず、快く引き受けてくれました。  
そして、土地との相性もさることながら、彼らの経験と技術によってわずか数年のうちに素晴らしい品質の葡萄が収穫できるようになりました。  
私たちはこの葡萄の良さを生かすためシンプルな造りをこころがけました。  
その結果タナ種の持つ果実味や酸味、渋味の力強さを感じられるワインができました。  
最終的にはタナ種と相性の良いカベルネ・ソーヴィニオン種のワインとブレンドし、全体の調和の取れたワインになりました。

## テクニカル・データ

品種	タナ:64%、カベルネ・ソーヴィニオン:36%
畑	タナ:長野県高山村、山形県上山、佐野市赤見、足利市田島、カベルネ:山形県上山
収穫	2011/9/30/、10/1,2,3,21,26、11/5(タナ) 2011/11/5(カベルネ・ソーヴィニオン) 収穫時の糖度:22.0°Brix(平均)
醸酵	完熟した葡萄を除梗し軽く破砕して、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醸酵が自然に始まる。醸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。約2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醸酵を促す。
熟成	オークの小樽で約17ヶ月熟成。
瓶詰	瓶詰日:2013/04/10 本数:6,329本(750ml) アルコール:12.3% 酸度:0.645g/100 ml 残糖:0.175%

## このワインについて

テイasting・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。香りはすみれ、ブルーベリー、カシスのようなフルーツとチョコレート、コーヒーのスパイスを感じる。口に含むと、しっかりとしたアタックと酸や渋みを感じられ、プラムやブラックチェリーのような黒果実があり、フレッシュで華やか。余韻は、しなやかで長い。
料理との相性	牛肉の赤ワイン煮、ステーキなど牛赤身肉、ラムチョップ、スペアリブ、鶏肉と鶏モツのすき焼き、ブルーチーズ、鴨の燻製、サラミソーセージ
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。