

# ココ・ファーム・ワイナリー 2012 山のタナ



タナ種は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を困惑させました。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 100%
畑:	山形県上山 南果連協同組合・佐竹 達夫、木村 昌男
収穫日:	2012/10/14,22 収穫時の糖度: 22.8Brix
醗酵:	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回のピジャージュをおこないながら、徐々にマストを温めてゆく。3、4日すると野生酵母による醗酵が自然に始まる。醗酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。注意深くピジャージュを続けながら、十分な色素と風味を抽出する。約10日間醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、小樽に移し野生乳酸菌による MLF (マロラクティック醗酵) を促す。
熟成:	オークの小樽で15ヶ月熟成。
瓶詰:	瓶詰日: 2014/2/4 本数: 2,090本 (750ml) アルコール: 11.9% 酸度: 0.637g/100ml. 残糖: 0.19%

このワインについて	
テイスティング・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。香りはスマイル、プラム、カシス、ダークチェリー、フランボワーズのような華やかな香りがある。コーヒー、チョコ、シナモン、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、カシスの果実味、細かく柔らかい渋味、香ばしいオーク、メントールの風味が取り囲んでいる。余韻は、しなやかで長い。
料理との相性:	やや濃い肉料理 (ステーキや煮込み、スペアリブなど)、牛肉の燻製、トンポーロー、黒酢の酢豚、メンチカツ、炭火焼全般、メカジキのソテーバルサミソース、チーズ (ブルー、シェーブル)
飲み頃:	現在から 2022年頃まで: それ以降でも、熟成により口当たりが柔らかくに広がる、ゆったりとしたまるやかで複雑なワインとなるだろう。