

# ココ・ファーム・ワイナリー 2013 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が困惑させました。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。

## ハーヴェスト・データ

品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
タナ	100%	山形県上山 長野県高山村	木村畑 佐藤農園	2013/10/24 2013/10/18	91.1% 8.9%

収穫時の平均糖度 23.3°Brix (平均)

## テクニカル・データ

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13ヶ月熟成後、オリ引きし、清澄・ろ過処理なしでビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2014/12/25 アルコール: 12.4% 本数: 1,446本 (750ml) 酸度: 0.68 g/100ml 残糖: 0.14%

## 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。香りはプラム、カシス、ダークチェリー、ラズベリーのような華やかな香りがある。コーヒー、ビターチョコ、黒ゴマ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軸に、フレッシュなラズベリーやダークチェリー、カシスの果実味、細やかな渋味を伴う味わい。フレッシュな果実と細かい渋味とのバランスが良く、飲み疲れしない。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、ジビエ料理、チーズ(ブルー、シェーブル)
飲み頃:	現在から2027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、ゆったりとしたまるやかで複雑なワインとなるだろう。