

2016 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。それは栽培醸造スタッフ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・・・フランス南西部や日本のワイン通の方たちの間では有名でも、一般の方は誰も知らないような葡萄品種だったからです。日本で栽培されたタナ種からできたワインをどのように売ったらよいか、販売スタッフは期待しつつも戸惑っていました。海外の有名なワイン産地やワイン品種と比べたとき、日本の独特な土壌と気候は私たちを悩ませます。私たちはどんな葡萄品種を栽培するか辛抱強く、試行錯誤を重ね「日本でうまく育つ品種こそが、私たちが栽培すべき品種」と単純に考えるようになりました。

ころみ学園のころみはやってみること。世界中から日本に似た地域を探しだし、その地域の葡萄を自分たちの畑で育ててみることにしたのです。その葡萄のひとつが、フランス南西部マディラン地域から探しだしたタナ種でした。タナはその名前のとおりタンニンが豊富です。タンニンのこちよいし飲みを持つタナから濃い色、芯、果実味、ストラクチャーを携えた日本ワインをつくることを、今はみんなで楽しんでいます。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
タナ	100 %	山形県上山	木村畑	2016年10月16日	76 %
		山形県上山	佐竹畑	2016年10月16日	24 %
収穫時の糖度 約22°Brix(平均)					

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回のルモンタージュをおこないつつ、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。注意深くルモンタージュを続けながら、十分な色素と風味を抽出する。11～13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(マロラクティック醱酵)を促す。
熟成	オークの小樽で約13ヶ月熟成
ビン詰	オリ引きし、清澄ろ過処理なしでビン詰。 ビン詰日: 2018年1月12日 本数: 1,156本(750ml) アルコール: 12.0% 酸度: 0.64g/100ml 残糖: 0.14%

テイastingコメント	色合いは、漆黒のような暗いルビー、エッジは赤紫色。ブラックベリー、プルーンのジャム、ダスティ、インク、シナモンのような香り。口当たりは、丸みのある芯のある味わい、それに負けない酸味があり、上質なカカオのようなタンニンと舌触りがある。アフターにスモーキーな余韻もあり、若々しいが、熟成できるポテンシャルを感じられ、これからが楽しみなワインだ。
料理との相性	ブッフ・ブルギニオン、ビーフジャーキー、ベーコンとジャガイモの炒めもの、中トロ刺身、レバーカツをウスターソースで、牛肉とゴボウの時雨煮、鰻の蒲焼とサツマイモの春巻き、程よく熟成させたシェーブルやウォッシュタイプのチーズ、フォンダンショコラなど濃厚なチョコレート菓子
飲み頃	すぐに飲むなら、大ぶりのグラスで空気に触れさせて、ゆっくり飲むことをおすすめする。まだ若々しく、渋みや固さが十分にあるので、飲み頃まではしばらくかかるだろう。いい状態で保管できたら7～10年ほどでエッジがオレンジ色になり、なめらかさとまとまりがでてきて、余韻もさらに長くなるだろう。

2018/10/30