

2017 ころみシリーズ タナロゼ



“ころみシリーズ”は可能な限りベストなワインを造ろうという私たちの新しい試みです。赤ワイン、白ワインといった分類や製法にとらわれず、葡萄が持つさまざまな魅力を引き出すこともそのテーマのひとつです。

タナはフランス南西部原産の黒葡萄で、赤ワインの渋味の元にもなる「タンニン」が語源と言われ、現地では渋味が強く、色の濃いしっかりした赤ワインがつくられています。世界中のワイン産地から適地適品種の葡萄を探すなかで、私たちはこのタナ種に巡り会いました。今、このタナ種の葡萄は、高温多湿で日照量もそれほど多くない日本においても、他品種と比べて突出した色の濃さとタンニンを持つ葡萄に育っています。

そんな葡萄でロゼワイン!? 不思議に思う方もいらっしゃるでしょう。実は、タナは渋味や色の濃さだけでなくのびやかな芯のある酸味、ボディといった特筆すべき個性を持ち合わせています。特に長野県高山村の佐藤さんに育ててもらっているタナには、土地の特徴である鉱物のような味わいを感じることができます。

2016 年はこの白ワインとしての魅力を生かし豊かな酸とボディを持つ「ブラン・ド・タナ」を造り、この葡萄が赤ワインの魅力と白ワインの魅力をあわせ持っていると感じることができました。それならば何とか両方を共存させることはできないのか? その答えのひとつがこの「2017 ころみシリーズ タナロゼ」です。

2017 年、醸造場では、タナの果皮の成分が果汁に移るよう、ゆっくり葡萄をプレスし醗酵させてみました。そして、渋味がほとんどなく、豊かな酸とボディ、赤い果実のフレーバーを持つワインを造ることができました。赤ワインとして有名なタナから、白をそしてロゼをと新しいチャレンジをお楽しみいただければ幸いです。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
タナ	100%	長野県高山村	佐藤農園	2017/10/18	100%
収穫時の糖度 約22°Brix(平均)					

醗酵	房全体をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、野生酵母にて約40日間ゆっくりと醗酵させた。その後、一部を除いて樽内で野生乳酸菌によるMLF(マロラクティック醗酵)を続ける。
熟成	樽で約半年(9割強、残りはステンレスタンク)、その後ステンレスタンクで約3ヶ月半熟成。
ビン詰	オリ引き後、清澄せず無ろ過でビン詰。 ビン詰日: 2018/09/17 本数: 1,576本(750ml) アルコール: 13.1% 酸度: 0.67g/100ml 残糖: 0.33%

テイastingコメント 色合いは、クリアな淡いサーモンピンク。赤いリンゴ、チェリー、アセロラ、レモン、炒ったアーモンド、フレッシュな果物の香り。口に含むと、豊富な酸味があり、チェリー、アセロラ、レモンなどの果物、パタースコッチのような旨みや少しの塩気もあり、果皮からのわずかな渋味とオークからのスモーキーさが交じり合い、シンプルな中にも複雑な味わいの印象を与えている。

料理との相性 牛タンの塩焼き、鶏つくね柚子胡椒焼き、タコとキュウリの土佐酢和え、梅干しと昆布のおにぎり、イカのセビーチェ、牡蠣フライのタルタルソース、パスタ・コン・サルデ、サルティンボッカ、ブリード那須、カンタル、チェリーのタルト、レアチーズケーキ

飲み頃 2020 年ごろまでは、フレッシュな香りのある味わいが続くだろう。いい保存状態で、5~7 年くらい熟成させると、一体感と香ばしい余韻がでてくるだろう。向こう 10 年は十分熟成できる。