

2017 山のタナ



タナ種の葡萄は、フランス南西部やワイン専門家の方たちの間では有名でも、日本ではあまりよく知られていません。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に悩ませます。どんな品種を栽培すべきか、長い間、試行錯誤を重ね、リスクも覚悟しなければなりません。でもこころみ学園のこころみはやること。私たちは世界中の日本に似た地域の葡萄を自分たちの畑で育ててみて「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。フランス南西部マディラン地域から探してきたタナ種はその名のとおりタンニンが豊富です。タンニンのこちよいしを含み持つ日本生まれのタナ種から、濃い色、しっかりした芯、果実味、ストラクチャーなど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。そして、2017年はタナの個性を最もよく表現できた日本の赤ワインをつくれたことに感謝しています。

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	45 %
		山形県上山	佐竹畑	2017/10/21, 23	31 %
		山形県上山	木村畑	2017/10/17	22 %
		山形県上山	尾形畑	2017/10/21	2 %
収穫時の糖度 (平均)	約21.5°Brix				

醱酵	熟した葡萄を除梗し軽く破碎して、小型のタンクへ移す。ルモンタ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醱酵が自然に始まる。醱酵は高め温度ですすみ、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。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 カ月熟成
----	------------------

ビン詰	澱引き・ブレンドし、清澄・濾過処理なしでビン詰。 ビン詰日：2019/01/17 本数：2,651 本 (750ml) アルコール：12.0 % 酸度：0.63 g/100ml. 残糖：0.09 %
-----	--

テイスティング コメント	ブラックベリー、ブラックチェリー、ブルーンなどの果実に加え、ナツメグ、シナモン、キャラウェイシードのスパイス、上質なカカオ、レザー、タバコの葉のような複雑さも加わる。口当たりは優しいが生き生きとした酸味と引き締まったタンニンが豊富にありスモーキーな風味を伴う肉厚な印象で味わいが長く続いていく。
-----------------	---

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、五平餅、レバーカツをウスターソースで、牛肉とゴボウの時雨煮、グリーンカレー、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
--------	--

飲み頃	2019年～2022年は、若々しいフレッシュな果実とタンニンを楽しめるが、渋みや固さが十分にあるので、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。2022年～2029年は、熟成により複雑性と持続性が増して、味わいの向上が期待できる。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。
-----	---