

2011 山のタナ



2020年夏、9年前の2011年ヴィンテージの「山のタナ」が、ほどよい熟成の時を迎え、蔵出しになりました。当時も今も、タナ種は日本ではあまり知られていません。当時、栽培醸造スタッフが「タナ種を栽培したい」と言ったとき、販売スタッフはフランス南西部やワインの専門家しか知らないような品種の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。海外のワイン産地と比べてとき、日本の独特な土壌と気候は私たちを困惑させてきました。でも、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した。「日本でうまく育つ品種こそが、私たちが栽培すべき品種」なのです。フランス南西部マディラン地域から探し出してきたタナ種の葡萄はその名の通りタンニンが豊富で、今、素晴らしい飲み時を迎えています。東日本大震災があった2011年のワインを、山の横穴の貯蔵熟成庫で静かに熟成させ、2020年、皆さまにご紹介できることをありがたく幸せに思っています。

葡萄品種	品種割合	産地	収穫日	使用割合	
タナ	100%	山形県上山	南果連協同組合・佐竹 達夫、尾形昌男	2011/10/26	100%
収穫時の糖度（平均） 23.9°Brix					

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。2、3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、小樽に移しマロラクティック醱酵を促す。				
熟成	オークの小樽で17カ月熟成。				
ビン詰	瓶詰日: 2013/04/09	本数: 1,477 本 (750ml)	アルコール: 12.30%	酸度: 0.690g/100ml.	残糖: 0.27%

発売時 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、カシスのような華やかな香りがある。コーヒー、チョコ、ナッツ、や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。				
2020年蔵出し テイスティング コメント	ブラックベリーやカシスなど黒系果実のアロマが豊かで、黒胡椒やクミンなどのスパイス香が広がる。酸味が落ち着いてきている分、後味にタンニンをしっかり感じるが、タンニンもこなれ始めて熟成期に入ってきている。心地よい苦みをしっかり感じ、中盤からスパイスの風味が広がり、余韻が長い印象。				
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、飲み頃。それ以降でも、熟成により口当たりが柔らかくに広がる、ゆったりとしたまろやかで複雑なワインとなるだろう。				