

## 2013 山のタナ



2020年秋、7年前に収穫され、野生酵母で醸造された「2013 山のタナ」が、山の貯蔵庫で静かな眠りを経て、ほどよい熟成の時を迎え、蔵出しになりました。

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てとき、日本の独特な土壌と気候は私たちを困惑させました。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。

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	2013/10/24	91.1%
		長野県高山村	佐藤農園	2013/10/18	8.9%
収穫時の糖度（平均） 23.3°Brix					

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

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。プラムやラズベリーのような華やかさとコーヒー、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、フレッシュなダークチェリーやカシスの果実味、細やかな渋味を伴う味わいがしなやかで長い余韻へ続いていく。				
2020年蔵出し テイスティング コメント	黒系果実やバナナに加え、杉やメントールなど清涼感を感じる複雑な香り。味わいのアタックは柔らかく、タンニンは果実のエキス分に溶け込み、濃厚でたっぷりとした様々な要素が調和した味わい。やや塩味も感じる。				
料理との相性	ステーキ、スペアリブ、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コース、ジビエ料理				
飲み頃	現在～2027年頃。長期熟成も可能。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。				

2020/10/04