

2019 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。1950年代に葡萄畑を開墾し1980年代からワインを造りはじめた私たちにとって、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、私たちを悩ませ続けてきました。どんな品種を栽培すべきか、長い間、試行錯誤を重ね、実際に植樹してからもそのリスクを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ってみること。私たちは、20世紀の終わりに世界中のワイン産地を訪れはじめ、21世紀初頭にフランス南西部を旅してこの赤ワイン用葡萄品種：タナ(Tannat)と、白ワイン用葡萄品種：プティ・マンサンとグロ・マンサンに出会いました。そして日本にこれらの葡萄品種を導入し自分たちの畑で、日本に似た気候の世界中の葡萄を育ててみて「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。

このフランスのマディラン地域で出会ったタナ種はその名のとおりタンニンが豊富です。「2019山のタナ」は、濃い赤色、黒みがかったサクランボやプラムの香り、しっかりした酸、きめ細やかなタンニン、ワインの中に見事な体感を感じます。タンニンのこちよい渋みを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の赤ワインを造れたことに感謝しこのワインを造ることを今、みんなで楽しんでます。10年後にもまた飲んでみたいワインです。

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	2019/10/09, 10	100 %
収穫時の糖度（平均）約23.7°Brix					

醗酵	熟した葡萄を除梗し軽く破碎して、オークタンクへ移す。ルモンタージュを行いながら、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、木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：2020/12/24 本数：2,057本（750ml） アルコール：12.6 % 酸度：6.7 g/L. 残糖：0.9 g/L.
-----	---

テイスティングコメント	色合いは黒紫がかったガーネット。香りはダークチェリーやカシスの黒い果実に、クミンやクローヴのスパイス、なめし皮、火打石、キノコなどを複雑に感じる。味わいは全体的にまろやかなタンニンと芯のある伸びやかな酸のバランスを感じる。グラスに注いだ後に時間をかけてゆっくり味わいたい。
-------------	--

料理との相性	焼サバと花山椒の押し寿司、手羽元のすっば煮、ビスマルクピザ、みそ田楽、牛肉とゴボウの時雨煮、キンメダイの煮付け、鰻の蒲焼き、サザエのつぼ焼き、コックオバン、プッフ・ブルギニオン、豚モモ肉のソテー 生マスタードソース
--------	---

飲み頃	2022年～2026年 果実味とフレッシュな酸を感じる清涼感のある味わいが続く。2027年からは、熟成によりタンニンが滑らかになり、旨味や香ばしさ主体の味わいへと変わっていくだろう。
-----	---

2022/03/21