

2020 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ってみること。色々なワイン品種を自分たちの畑で育ててみながら「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てきたタナ種は、その名のとおりタンニンが豊富です。（タナというフランス語名称はタンニンに由来するそうです。）そこで、まずこころみ学園の葡萄畑にタナ種の葡萄を植えてみました。渋みや酸味のしっかりした元気なタナ種の葡萄が収穫できるようになり、そのうち日本各地の契約栽培農家さんたちがタナ種の葡萄を育ててくださるようになりました。

2020年、長野高山村の佐藤農園からは素晴らしいタナ種の葡萄がやってきました。長いおつきあいの佐藤さんは、葡萄栽培だけでなく生ハム作りもお得意で、ココ・ファーム・ワイナリーの春のイベント“ヴィンヤード・デイズ”には、佐藤さんの生ハムがワインとともに登場することもあります。

2020年はタナの個性が最もよく表現された日本の赤ワインを造れたことに感謝しています。そして今、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ワインを造ることを、みんなで楽しんでいきます。ぜひ一緒に！

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	2020/10/11	100 %
収穫時の糖度（平均）約22.3°Brix			収穫方法：手摘み		

醱酵	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、木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：2021/12/23 本数：2,305本（750ml） アルコール：12.7% 酸度：5.8g/L. 残糖：0g/L.

テイस्टィングコメント	色合いは濃いガーネット。香りはカシスやレッドプラムの果実に、ナツメグや松脂、なめし皮、タバコ、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、手羽元のすっぱ煮、みそ田楽、牛肉とゴボウの時雨煮、キンメダイの煮付け、麻婆豆腐、コックオバン、トリッパのトマト煮込み、ブッフ・ブルギニオン、宮崎鶏炭焼き、プーパッポンカレー、佐藤農園の生ハム
--------	--

飲み頃	2023年から2027年は、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。2028年からは、熟成によりタンニンが滑らかになり、旨味や香ばしさが主体の味わいへと変わっていくだろう。
-----	--

2022/12/27