

## 2021 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が悩ませます。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”はやってみることに。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造ることを今はみんなで楽しんでいきます。

そして、2021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。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
タナ	100 %	山形県上山市	木村畑	2021/10/02	50 %
		長野県高山村	佐藤農園	2021/10/18	50 %
収穫時の糖度（平均）約23.3°Brix			収穫方法：手摘み		

醗酵	熟した葡萄を選果し、良い房だけを除梗する。ステンレスタンクに入れ低温状態から徐々に野生酵母にて醗酵するよう促す。渋みを出しすぎないように注意深くルモンタージュを行いながら、約2週間醸した後、醗酵により出てきたアルコールによって果皮からの成分が程よく抽出されたことを確認後、プレス。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	オークの木樽で約12～13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：2023/01/25 本数：1,713本（750ml） アルコール：13.1% 酸度：6.4 g/L. 残糖：0.03 g/L.

テイスティングコメント	紫がかった濃いガーネット。香りはラズベリー、カシス、ブラックチェリーなどの果実、カカオ、シダーやタバコなど、複雑に感じられる。口中はとて滑らかで、よく溶け込んだ細かいタンニンが絹のような緻密な質感を与えている。後半から果実味が酸味と共に現れ、余韻まで長く続いていく。
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、トリッパのトマト煮込み、ブッフ・ブルギニヨン、宮崎鶏炭焼き、プーパッポンカレー
飲み頃	2024年から2031年頃まで。今からでも楽しめるが、6～7年ほどかけてゆっくりと熟成するとより滑らかで、複雑な味わいになるだろう。

2024/03/11