

2023 山のタナ



タナ種の葡萄は、フランス南西部や南米ウルグアイの赤ワイン用葡萄品種としてワイン専門家の方たちの間では有名でも、一般に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の葡萄品種を試験的に栽培するなかで、日本特有の土壌と気候は私たちを悩ませてきました。20世紀から21世紀にかけて、日本の高温多湿な気候にあった適地適品種のワイン用葡萄を世界中から探し出す旅では、長い年月をかけたとしても、最終的に上手くいかない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。私たちは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、日本で栽培すべき品種」とシンプル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プティ・マンサンとともに探してきたタナ(Tnnat)種の葡萄は、その名前の由来でもあるタンニン(Tannin)が豊富で、原産地では深い色合いと力強い味わいの赤ワインが造られています。ココ・ファーム・ワイナリーでは2004年からこのタナ種で赤ワインを造りはじめ、今では日本生まれのタナ種から、濃い色、しっかりした芯、果実味、ストラクチャーを持つ日本ワインを造ることを楽しんでます。タンニンのこちよい渋みを携えながら、優しく優雅なこの赤ワインは、気候変動のなかでワイン造りを持続していくためにも重要な役割を担っています。フルボディの凛々しい赤ワインがお好きな方にはぜひおすすめしたい「2023山のタナ」です。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
タナ	100 %	山形県上市市	木村畑	2023/10/09, 12	67 %
		長野県高山村	佐藤農園	2023/10/03	33 %
収穫時の糖度（平均）約23.0° Brix		収穫方法：手摘み			

醱酵	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醱酵するよう促す。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1~2週間醸した後、醱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（マロラクティック醱酵）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：2025/01/15 本数：1,776本（750ml） アルコール：12.0 % 酸度：5.7 g/L. 残糖：1.4 g/L.

テイスティングコメント	香りはブラックチェリー、ブラックベリー、紅玉などの果実に、ピートやタバコ、黒土、ビターチョコなどが加わり複雑で力強い。優しい口当たりとしなやかな酸味。タンニンは細かくワインによく溶け込んでいて、絹のような緻密な質感を与えて余韻が長く続いていく。
料理との相性	鴨のロースト サルミソース、牛肉とゴボウの時雨煮、ラムチョップの炭火焼き、和牛ステーキ、麻婆豆腐、トリッパのトマト煮込み、ブッフ・ブルギニオン、宮崎鶏炭火焼き
飲み頃	2026 から 2033 年。今からでも楽しめるが、6~7年くらいかけてゆっくりと熟成することで、より滑らかで複雑な味わいになるだろう。