

2022 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、年に一度の経験を何年も重ねたにもかかわらず最終的に上手いかわから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たタナ種はその名のとおりタンニンが豊富です。2004年から造りはじめたタナ種の赤ワインですが、今は、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の誕生を、山形や長野の優秀な契約栽培農家さんやご愛飲の方とともにみんなで楽しんでいます。2022年も日本のタナの個性がよく表現され、こんな赤ワインに恵ま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 % | 山形県上市市 | 木村畑 | 2022/10/16 | 62 % |
| | | 長野県高山村 | 佐藤農園 | 2022/10/11, 13 | 38 % |
| 収穫時の糖度（平均）約21.4°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2~3週間醸し、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 | オークの木樽およびオークタンクで約12~13カ月熟成。 |
|----|-----------------------------|

| | |
|-----|---|
| ビン詰 | 澱引き・ブレンドし、無清澄・無濾過でビン詰。 ビン詰日：2023/12/20 本数：2,657本（750ml） アルコール：11.8 % 酸度：6.1 g/L. 残糖：1.3 g/L. |
|-----|---|

| | |
|-------------|--|
| テイスティングコメント | 香りはカシス、ブラックチェリーなどの果実に、木炭やタバコ、黒土、ビターチョコなどが加わり複雑で力強い。口中はまだ若々しさがある。タンニンは細かくワインによく溶け込んでいて、絹の様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、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 バルサミソース、麻婆豆腐、トリッパのトマト煮込み、ブッフ・ブルギニオン、宮崎鶏炭焼き、プーパッポンカレー |
|--------|---|

| | |
|-----|---|
| 飲み頃 | 2025年~2032年頃まで。 今からでも楽しめるが、6~7年かけてゆっくりと熟成し、より滑らかで複雑な味わいになるだろう。 |
|-----|---|