

2022 陽はまた昇る



「陽はまた昇る」はタナ種を主体にした赤ワイン。タナ (Tannat) の名はタンニン(Tannin)に由来し渋みが特徴です。年間の雨量が多いフランス西南部マディラン地方の主要な葡萄品種で、現地ではこの葡萄から色が濃く果実味豊かで渋味のしっかりとした長期熟成タイプのワインが数多く造られています。私たちはこの葡萄なら日本でもうまく育つだろうと考え、まず始めに足利にこの品種を植えました。その後、可能性を探るべく山形の契約農家に栽培をお願いしたところ初めての品種にもかかわらず栽培を快諾してくださいました。そして土地との相性もさることながら、彼らの経験と技術によってわずか数年のうちに素晴らしい葡萄が収穫できるようになりました。醸造場では葡萄の良さを生かすためシンプルな造りを心がけました。タナ種の果実味や渋味、酸味、カベルネ・ソーヴィニヨン種の柔らかな口当たりが調和した力強く優しい赤ワインになりました。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
タナ	89%	山形県上山	南果連協同組合	2022/10/16, 20, 27	52%
		長野県高山村	佐藤農園	2022/10/11, 13	37%
カベルネ・ソーヴィニヨン	11%	山形県上山	南果連協同組合	2022/11/08	11%
収穫時の糖度（平均）約21.1°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	澱引きし、無清澄・無濾過でビン詰。ビン詰日: 2023/12/21 本数: 10,067 本 (750ml) アルコール: 11.5 % 酸度: 6.2 g/L. 残糖: 1.6g/L.				

テイスティングコメント	色は濃いガーネット。香りはダークチェリー、カシスなどの果実の香りに腐葉土、コーヒーやビターチョコなど植物的な香りとなめし革や肉の様な動物的な香りが加わり複雑。口中は酸味が高めでややタイトに感じるが、後半から徐々に果実味が広がって余韻につながる。タンニンは優しく、よくなじんでいてボディに程良い厚みを与えている。
料理との相性	ころも学園産原木椎茸のソテー、鹿肉の炭火焼、鰻の蒲焼、筑前煮、牛ステーキ、鰯の照り焼き、ブッフ・ブルギニオン、アスパラのベーコン巻、ピペラード、キノコのマリネ
飲み頃	2024年から2030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ればより滑らかな口当たりになるだろう。

2025/02/20