

## 2005 ココ・ファーム・ワイナリー タナ・ノートン



タナ種もノートン種もともに日本ではあまりよく知られていません。それは私たちがそれらを栽培したいと言ったとき、販売スタッフがたいへん驚くくらい・・・彼らは誰も知らないようなワインをどのように売ったらよいか、期待しつつも戸惑っていました。

私たちは辛抱強く話しました。どんなぶどう品種を栽培するのかを決めるのは単純なことで、「日本でうまく育つ品種こそが、私たちが栽培すべき品種」と考えています。海外のワイン産地と比べたとき、日本の独特な土壌と気候は私たちを困惑させました。しかし、世界のある場所には日本に似た地域があったので、その地域からぶどうの木を持ってきて、自分たちの畑で育てました。

結果、濃い色、しん、果実味、ストラクチャーを持ったワインをつくれたことに満足しています。

### テクニカル・データ

品種:	タナ、ノートン		
畑:	栃木県足利市田島町、埼玉県比企郡滑川町		
収穫:	2005/9/27、10/12	収穫時の糖度: 22.6°Brix	
発酵:	完熟したぶどうを除梗し軽く破砕して、小型のタンクへ移す。1日2回のピジューアージュをおこないながら、徐々にマストを温めてゆく。2、3日すると天然酵母による発酵が自然に始まるが、必要に応じて特別に選ばれた乾燥酵母を加える。発酵は高めの温度ですすみ、残糖がなくなるまで続く。注意深くピジューアージュを続けながら、十分な色素と風味を抽出する。2週間以上醸した後、マストを搾り、ワインを皮と種から分ける。その後、小樽に移しマロラクティック発酵を促す。		
熟成:	オークの小樽で19ヶ月熟成。		
瓶詰:	瓶詰日: 2007/6/6	本数: 888本 (750ml)	
	アルコール: 11.7%	酸度: 0.660 gm./100 ml.	残糖: 0.155%

### このワインについて

テイasting・コメント:	長期熟成可能なフル・ボディの赤ワイン。色調は、中心部が漆黒となるほど深い紫色。香りはプラム、ブラックベリーのような黒いフルーツの中に石、すみれ、スパイスが複雑さを出している。口に含むと、リッチで深みがあり、十分な果実味もある。また、やわらかい渋味としなやかな酸味が長い余韻を誘う。
料理との相性:	やや濃い肉料理: 牛肉の赤ワイン煮、ステーキ、スペアリブ、かじき鮪の兜焼き、ウォッシュタイプのチーズ。
飲み頃:	現在から5~10年後: 熟成により、口当たりが柔らかくに広がる、ゆったりとしたまろやかで複雑なワインとなるだろう。