

# ココ・ファーム・ワイナリー 2011 月を待つ



2011年春、東日本大震災があったその年に、このワインの原料となったケルナー種の葡萄は育ちました。ケルナーはそれほど知られていない葡萄かもしれませんが、1950年代にドイツで開発された品種です。

ドイツ、オーストリア、また北海道で造られています。

私たちは余市のケルナーが持つ、華やかな香り、瑞々しい酸、豊かなフルーツを生かしたワインをつくりたいと思い、余市に葡萄を求めました。

縁あって、余市で高品質のワイン用葡萄を栽培している藤澤裕治さんと出会うことが出来ました。

藤澤さんは約4haの畑で、ケルナーやツヴァイゲルトレーベ等の葡萄を熱心に栽培しています。

「2011月を待つ」は、藤澤さんの畑で収穫されたケルナーから出来ました。

2011年、藤澤さんのケルナーはあの震災にもめげず、おいしい酸味と豊かな香りを持つ、良い葡萄になりました。そんなケルナーのフルーツの力を前面に出すため中温醗酵を施し、フレッシュさを維持するため短期間のタンク熟成後瓶詰めしました。その結果、ドライでパワフルでフルーティでリッチなワインができました。

あの震災から1年、このワインをビン詰めする頃、こんな言葉に出会いました。「出る月を待つべし、散る花を追うことなかれ」江戸時代、清貧の儒学者、中根東里(1694~1765)が佐野にひらいた村塾の壁書(磯田道史著「日本人の叡智」新潮新書より)。

“Here Comes The Moon : ほら、月が顔を出すよ” という歌もありました。

さあ、ご一緒に昇るお月さまを待ちましょう。この自然の酸味と真のエレガンスを感じる香り高さワインを、ゆっくり楽しみながら。

## テクニカル・データ

品種	ケルナー 100%
畑	北海道余市郡余市町登
収穫	2011/10/28 収穫時の糖度: 21.3oBrix
醗酵	房全体をやさしくプレスして得られた果汁をステンレスタンクに入れ、約20℃の温度で野生酵母で1ヶ月間ゆっくりと醗酵させた。醗酵後、澱づけを短期間行なった。
熟成	約 7ヶ月ステンレスタンク貯蔵。
瓶詰	瓶詰日:2012/7/12 本数: 2,427本 (750ml) アルコール: 10.6% 酸度: 0.750gm./100 ml 残糖:0.445%

## このワインについて

テイस्टینگ・コメント 「2011 月を待つ」は、パッションフルーツ、グレープフルーツ、ハーブや花の香り。口当たりはふくらみがあり、しんがあり、力強い。また、フレッシュな果実、レモンやライム、グレープフルーツの風味をたくさん感じる。リッチでしっかりとした酸味とわずかな渋みが長い余韻を誘う。

料理との相性 青魚の寿司、ポークチョップのアップルソース、ソーセージとマッシュポテト、鮭と葱の白味噌仕立て、鶏肉の紫蘇ロール、梅紫蘇巻、杏子のコンポート・サワークリーム添え。

飲み頃 現在から2020年頃まで：長期熟成が可能。円熟した奥深いワインとなるであろう。