

ココ・ファーム・ワイナリー 2013 月を待つ Here Comes The Moon



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。

「2013 月を待つ」は、余市の葡萄栽培家の藤澤さん、木村さんの畑で収穫されたケルナーから出来ました。

2013年、藤澤さんと木村さんのケルナーは、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逃がさないようにするため低温で醗酵させ、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、果実味豊かでリッチな甘さのあるワインができました。

あの大震災の後、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、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きワインを、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:	2013/10/26, 11/1	収穫時の糖度: 21.7°Brix	
醗酵:	葡萄を除梗した後、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3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4ヶ月ステンレスタンク貯蔵。澱引き後、清澄せずに瓶詰め。		
瓶詰:	瓶詰日:2014/5/21	本数: 4261 本	(750ml)
	アルコール: 11.7%	酸度: 0.89g/100 ml	残糖: 1.90%

このワインについて

テイस्टینگ・コメント:	「2013 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。口当たりはリッチな甘さから来るふくらみがあり、芯があり、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。しっかりとした酸味と甘さ、わずかな渋みが渾然一体となって長い余韻を誘う。
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 2021 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。