

# ココ・ファーム・ワイナリー 2015 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、また北海道でつくられています。

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。

「2015 月を待つ」は、余市の葡萄栽培家の藤澤さん、小西さん、荒さんの畑で収穫されたケルナーから出来ました。

2015年、藤澤さん、小西さん、荒さんのケルナーは、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～中温で醗酵させ、フレッシュさを維持するため短期間のタンク熟成後、ビン詰しました。その結果、果実味豊かで、酸味のある味わいのワインができました。

あの震災の後、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。

ハーヴェスト・データ					
品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ケルナー	100%	北海道余市	藤澤農園	2015/10/25	74.3%
			小西農園	2015/10/18	18.5%
			荒農園	2015/10/25	7.2%
収穫時の糖度：21.7°Brix (平均)					

テクニカル・データ	
醗酵:	葡萄を選果した後、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16-20°Cの温度で野生酵母によって約4～6ヶ月間ゆっくりと醗酵させた。
熟成:	オリ引き後、ろ過しながらビン詰。
ビン詰:	ビン詰日: 2016/05/18 本数: 3238 本(750ml) アルコール: 12.0% 酸度: 0.80 g/100 ml 残糖: 1.52%

このワインについて	
テイस्टینگ・コメント:	「2015 月を待つ」は、八朔、グレープフルーツ、蜜リンゴ、ライムの香りを感じさせる。口当たりはふくらみがあり、芯があり、力強い。また、ライム、白桃、紅茶の風味を感じる。しっかりとした酸味、フレッシュなシトラスフレーバーがバランス良く、長い余韻を作り出している。
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 蕪の蟹あんかけ
飲み頃:	現在から2023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。