

こことあるシリーズ 2019 ぴのぐり



現在世界中で造られているピノ・グリには、色々なタイプがあります。澆刺とフレッシュなイタリアのピノ・グリージョ(Pinot Grigio)、リッチかつまろやかなニュージーランドやカリフォルニア、ねっとり絡みつく蜂蜜のような舌触りでスパイシーなコクのあるアルザス地方。さらにドイツではルーレンダー(甘口)またはグラウブルグンダー(辛口)の別名もあり、スイス、ハンガリー、スロヴェニア、ロシア、モルドヴァ、カナダなど実に様々な場所で様々な解釈でピノ・グリのワインが造られています。

こことあるシリーズの「2019ぴのぐり」は、日本の北海道余市の優れた栽培家が育てたピノ・グリから造りました。2014年にはじめてピノ・グリからワインを造り、2019年は6回目のヴィンテージです。2019年は、例年に比べて北海道にしてはとても暖かな年でした。春先から暖かく乾燥した気候が、開花中もずっと続き、そのおかげでとても良い状態の結実となりました。さらにその後も暖かな夏が長く続き、秋も穏やかで、乾燥した最高の年でした。こうして一年中ずっと、コンディションとしては理想に近い状態となりました。おかげで完熟した葡萄が、かなりの量で収穫できました。こことある「2019年ぴのぐり」は、力強く、果実の特徴が強調されるようなワインのタイプとなりました。日本の北国の爽やかさを反映した「2019ぴのぐり」です。ごゆっくりどうぞ。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ピノ・グリ	100%	北海道余市郡余市町登	中川農園	2019/10/15, 16, 17	80%
		北海道余市郡余市町登	木村農園	2019/10/15	20%

醱酵	葡萄を選別した後、房ごと低圧で搾った。				
熟成	醱酵後、澱引き・ブレンドを行い、ステンレスタンクで更に熟成。				
ビン詰	少量の亜硫酸添加後、無清澄・無濾過にてビン詰。 本数：4,206本(750ml) アルコール：13.4% 酸度：0.61 g/100 ml. 残糖：0.41%				

テイスティング コメント	イチジク、カリン、パイナップルの果実に加えタイムやラベンダーの香り。口当たりは上品で丸みのある豊富な酸と、グリ系由来のほろ苦さも加わり複雑、クレームブリュレやレモンキャンデーのような甘い余韻が優しくゆっくり続いていく。				
料理との相性	ミョウガとオクラのピクルス、ヒラメの昆布締め、里芋の煮ころがし、鮎の春巻き、とり貝の握り、マカロニグラタン、魚介のフリカッセ、ジビエのパテアンクルート、蟹クリームコロケ、コンテチーズ、金柑のコンポート、レモンメレンゲパイ				
飲み頃	2020~2024年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。2025~2026年までは、甘やかなフルーツの印象が落ち着き熟成により一体感が出る。温度による味わいの変化が大きいので甘さを感じたいなら、温度を高め(15~18°C) すっきりと味わいたいなら、よく冷やす(10~14°C)ことをお勧めする。				

こことあるシリーズは、北海道岩見沢市の10R(とある)ワイナリーと栃木県足利市のココ・ファーム・ワイナリーのコラボレーションによって生まれた“美味しい適地適品種”のワインです。

2020/08/03