

こころみシリーズ 2019 ケルナー・シエスタ



日本ワイン / 果実酒

Cocoromi Series
2019
ケルナー・シエスタ
Kerner Sesta

実の農家で大切に育てられたケルナー種を主体に野生酵母で醸造されました。真実の上質なニュアンスを感じる甘口の白ワインです。

日本ワイン 品種(ケルナー85%、プティマンサン15%)、その他2%
アルコール分:12.3% 内容量:750ml
原材料名:葡萄(北海道、山形県、長野県) / 醸造(日本産) / 醸造(日本産)

製造者:有限会社ココファーム ワイン部
〒126-0001 東京都港区南青山5-11-1 電話:03-42-1194
※アルコール度数は20度以下から 18℃以下の冷蔵での保存をお願いします。

ケルナー種は 1969 年にドイツで開発された白ワイン用葡萄品種で「ワイン用葡萄ガイド※」には『現代ドイツの葡萄交配の大傑作』と書かれています。また、『ケルナーは、他の品種のように交配種開発者の名ではなく、19 世紀に地元の、酒の讃歌の作詩家に因んで名付けられた』そうです。現在、このケルナー種の葡萄は、ドイツ、オーストリア、南アフリカ、イギリス、そして日本の北海道などで栽培されています。※著者：ジャンシス・ロビンソン、訳と発行：ウォンズパブリッシング リミテッド

2019 年、北海道余市の契約栽培農家さんたちの畑では収穫の時期に貴腐が現れはじめ、貴腐混じりの収穫になりました。貴腐とは、葡萄の果皮がボトリティス・シネレア(Botrytis cinerea)という菌(灰色カビ)に感染することによって、葡萄の糖度が高まり芳香を帯びる現象です。そこで、2019 年は特別に、“こころみシリーズ”としてケルナー種のなかでも貴腐菌の付いた葡萄を集めて仕込み、野生酵母でゆっくりと醗酵させてみました。結果は、まどろむような甘さのとても上質なワインになりました。

貴腐のチャンスを生かして造られた「こころみシリーズ 2019 ケルナー・シエスタ」。南国を思わせるフルーツに加えて、貴腐葡萄を醗酵させた際の蜂蜜のような香りや味が、このワインに複雑さと華やかさを与えています。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ケルナー	88%	北海道余市	荒農園	2019/10/22, 27 11/2	56%
			藤澤農園	2019/10/22, 27	29%
			長谷川農園	2019/10/15	2%
			才川農園	2019/10/15, 18	1%
プティ・マンサン	10%	山形県上山 長野県高山村	南果連	2019/10/20, 28	7%
			佐藤農園	2019/10/07	3%
ソーヴィニヨン・ブラン	2%	北海道余市	才川農園	2019/10/15	2%
収穫時の糖度 (平均)	約25.8°Brix		収穫方法：手摘み		

醗酵	房全体をやさしくプレスして得られた果汁をタンクに入れ、約16~20°Cの温度で野生酵母でゆっくりと醗酵させた。
熟成	ステンレスタンクで 2021 年 2 月まで熟成。
ビン詰	澱引き後、濾過を行いながらビン詰。 瓶詰日: 2021/03/24 本数: 2,679 本(750ml) アルコール: 12.3 % 酸度: 5.7g/L. 残糖: 50.3g/L.

テイastingコメント	香りはグレープフルーツやアンズ、黄桃などの果実に、カスタードクリームやはちみつ、ヨーグルト、ミカンの皮、墨汁などの香りが複雑に絡み合う。味わいは口中にしっかりと甘みを感じ、丸みを帯びた酸が支えている。
料理との相性	キャロットラペ、ラタトゥイユ、チーズフォンデュ、実山椒の佃煮、露の臺の天ぷら、アオリイカのお造り、香箱蟹、牡蠣のクリーム煮、スンドゥブチゲ、豚と白菜のミルフィーユ鍋、豚バラ肉のキムチ鍋
飲み頃	2021 年~2025 年 フレッシュな果実の風味が続く。 2026 年~ 熟成により酸と甘みの一体感が増し、奥深い味わいになっていくだろう。

2021/04/06