

## こことあるシリーズ 2020 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、ねっとりと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「2020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、2020年は7回目のヴィンテージです。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「2020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
ピノ・グリ	100%	北海道余市郡余市町登町	中川農園	2020/10/26, 28~30
		北海道余市郡余市町登町	木村農園	2020/10/25

ビン詰	本数：6247本 (750ml) アルコール：12.6% 酸度：8.5g/L 残糖：0g/L
-----	---

テイスティング コメント	香りはグレープフルーツやシトラス、洋梨の果実に、はちみつやトマト、フェネル、干し草などを感じる。味わいはさわやかな酸とフレッシュな果実味を感じ、余韻に香ばしさやほろ苦さを感じる。
料理との相性	フルーツマトのカプレーゼ、大根のぬか漬け、田楽茄子、マカロニグラタン、ガーリックシュリンプ、魚介のフリカッセ、蟹クリームコロッセ、ディアボラ風チキンソテー、栗の炊き込みご飯
飲み頃	2021~2025年は、フレッシュで豊かな果実味のある味わいが続く。2026年からは、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だろう。

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。 2021/11/29