

## 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。

こことある「2020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「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	使用割合
ピノ・グリ	100%	北海道余市郡余市町登町	中川農園	2020/10/25~29	80%
		北海道余市郡余市町登町	木村農園		20%
収穫時の糖度(平均) 約21.9°Brix			収穫方法: 手摘み		

醱酵・熟成	葡萄を選別した後、房ごと低圧で搾った。培養酵母(VL3、CH9)使用。ステンレススチールタンク発酵貯蔵。				
ビン詰	ビン詰日: 2021/09/18~19	本数: 6,247本 (750ml)			
	アルコール: 12.3%	酸度: 6.4g/L	残糖: 1.3g/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、フェンネル、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	フルーツトマトのカプレーゼ、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、蟹クリームコロッケ、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。

2022/09/12