

## こことあるシリーズ 2021 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「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。2021年は、北海道の葡萄栽培農家にとって非常に非典型的な年でした。異常な暑さが7月初旬から9月まで続き、気温が35°C以上に達したこともありました。猛暑の中、雨もほとんど降らなかったため、生育期の後半は干ばつに近い状態が続きました。高糖分とそれに伴う高アルコールがこのヴィンテージの特徴です。多くの場合、非常に熟した風味と低い酸味があります。

2014年にはじめてピノ・グリからワインを造り、2021年は8回目のヴィンテージです。

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	2021	55%
		北海道余市郡余市町登町	木村農園		45%

醱酵・熟成	全房で圧搾した。果汁はセラー温度で12時間、落ち着かせた。その後、ステンレススチールの小樽とフレンチオークの大樽(500L)に移され、平均17°Cのセラー温度で野生酵母を使用して醱酵させた。醱酵終了後、ワインは酵母の澱の上で熟成され、自然にマロラクティック醱酵を行った。澱の上で8カ月間熟成させた後、澱引き。少量の亜硫酸を加えて無濾過でビン詰めされた。				
ビン詰	本数: 2,869本(750ml)	アルコール: 13.5%	酸度: 5.2 g/L.	残糖: 2.5 g/L.	

テイスティングコメント	Bruce Gutlove イチジクやメロン、スモークのアロマと風味を持つフルボディの白ワイン。リッチな味わいが口中に広がり、熟した風味と長く豊かなフィニッシュを持つ。この深みと柔らかさを持つワインは、ビン熟成はほとんど必要なく、2年以上かけて楽しむのがベスト。飲む前に冷やすことで、このワインの力強さと豊かさを十分に楽しめる。
テイスティングコメント	香りはカリン、洋梨に加えストーンフルーツの果実に、はちみつなど、複雑で熟した葡萄を思わせる印象。味わいは透明感のある酸と熟した果実の味を感じ、塩味やうま味を伴い味わいに奥行きがある。後半にかけて熟成からくる香ばしさが加わり余韻が長い。
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、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、ポークソテー、リンゴソース、鶏のコンフィ、栗の炊き込みご飯
飲み頃	2024年から2027年は、豊かな果実味のある味わいが続く。2027年からは、より複雑さが出るだろう。

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。

2024/11/20