

こことあるシリーズ 2022 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のピノ・グリ。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フランスのアルザス地方。さらにピノ・グリは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、ルクセンブルグ、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 2022 ぴのぐり」は、北海道を代表する葡萄栽培農家の木村農園のピノ・グリ 50%と中川裕さんと娘さんの中川唯さんが大切に育てている中川農園のピノ・グリ 50%から構成されています。どちらの葡萄畑も、ワイン用葡萄のメッカ・北海道余市郡余市町登地区にあり、木村農園の葡萄畑は赤色粘土ローム土壌の西向きの斜面に、中川農園は海まで 700m の森に囲まれたエリアにあります。2022 年は、例年より若干暖かかったものの、北海道余市の葡萄栽培農家にとって典型的な年でした。8 月中旬まで暑く乾燥した天候が続き、日中の最高気温は 25～31℃。お盆以降は夜間の気温が下がり、おかげでワインの風味と香りは豊かになり、酸味がきりとした良い年となりました。北海道の優れた葡萄栽培家と、10R(とある)ワイナリー代表でありココ・ファーム・ワイナリー取締役でもあるブルース・ガットラヴと、ココ・ファーム・ワイナリースタッフたちの特別なパートナーシップから生まれた「こことあるシリーズ 2022 ぴのぐり」。2014 年にはじめてピノ・グリからワインを造り、2022 年は 9 回目のヴィンテージです。愛情を持って手入れされた葡萄の木から収穫された良質のピノ・グリ…野生酵母による自然な醗酵……1 本 1 本蟻を付けラベルを貼る作業はこころみ学園の園生たちと共に行いました。

様々な要素から誕生した日本のピノ・グリの魅力をゆっくりお楽しみいただければ幸いです。

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	2022/10/13～14	50 %
			木村農園		50 %

醗酵・熟成	葡萄は房ごと圧搾し、果汁はセラーの温度で 12 時間静置した。その後、果汁をステンレスタンクに移し、セラーの温度 (平均 17℃) を低く保ちながら野生酵母で醗酵。醗酵が完了した後、ワインは酵母の澱の上で 8 カ月間熟成され、その際に自発的なマロラクティック醗酵が起こった。熟成後、澱引きをし、亜硫酸塩を添加した。				
ビン詰	無濾過でビン詰。 アルコール: 12.9%	瓶詰年: 2023 年 酸度: 7.7 g/L.	本数: 2,616 本 (750ml) 残糖: 3.8g/L.		

テイスティング コメント	香りはイチジク、青リンゴ、新鮮な干し草、メロンなど。口当たりはミディアムボディでしっかりしており、風味がよく、後味はすっきりしている。				
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	酸味が強いので、少しビン熟成させる必要がある。2026 年から 5 年間はビン内でさらに良くなるだろう。開栓前に冷やすことで、このワインの力強さと豊かさを存分に楽しめる。				

こことあるシリーズは、北海道岩見沢の 10R(とある)ワイナリーと足利のココ・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。

2026/03/20