

2026 のぼっこ



ココ・ファーム・ワイナリーの秋、毎年一番初めにリリースされるヌーボー(新酒)がこの「のぼっこ」です。2002 年よりココでは、日本の山葡萄から開発された小公子種の赤ワインを造りはじめ、2005 年からはこの小公子から田舎式醗酵ワインとして醗酵途中の泡のあるヌーボーを造り続けてきました。

2026 年夏、山形県上山の尾形さんや木村さんの畑では、晴天の乾燥した気候のなかで良質な小公子を収穫することができました。一方、埼玉県熊谷市に近い滑川の葡萄畑では、小公子種として最も早い 8 月 4 日が初収穫となりました。

これらの葡萄を醸造場では房ごと搾り、低温で野生酵母により醗酵させ、その後さらに温度を落としました。よりピュアに造るため酸化防止剤(亜硫酸塩)を加えず、ワインを冷やすことによってフレッシュな果実味や綺麗な酸、醗酵中にできた二酸化炭素の泡を残しました。その後ジュシーさをお楽しみいただくため無清澄・無濾過でビン詰しました。発泡性のあるペットナット(Pét-Nat: ペティヤン・ナチュール Pétillant Naturel: 仏)の条件を備えた、気取りのない澁刺とした赤ワインです。

開栓時に泡が噴き出すことがありますので、よく冷やして静かに王冠を開けてください。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
小公子	99.5%	埼玉県比企郡滑川	江南愛の家	2026/08/04	55.5%
		山形県上山	尾形畑、木村畑	2026/08/18, 24	42%
		山梨県甲州市塩山	小川畑	2026/08/06	2%
バカスカ	0.5%	山形県上山	カミノ・ヴィンヤード	2026/08/18	0.5%
収穫時の糖度(平均) 約18.9°Brix			収穫方法: 手摘み		

醗酵	葡萄は房ごと搾り、ジュースをステンレスタンクに入れ、約15°C~20°Cの温度で野生酵母により醗酵させる。醗酵後、状況を確認しながら漉引きを数回行うことで、果実の香りをよりクリアに引き出す。				
ビン詰	無清澄・無濾過でビン詰。 ビン詰日: 2026/09/10 本数: 5,548 本 (750ml) アルコール: 9.6% 酸度: 9.6g/L. 残糖: 9.6g/L.				

テイステイング コメント	色合いは紫がかったルビー色。香りはプラムやブルーベリーの果実に、イースト香の若々しい印象。味わいは細やかな泡があり軽やか。華やかな果実味と豊富な酸、柑橘の皮のようなほろ苦さがフレッシュな印象を与える。黒砂糖のような風味がほのかにあり、澱の旨味が合わさり余韻に続く。				
料理との相性	生ハムとルッコラのサラダ、栃尾揚げ梅鯉のせ、ビーツマリネのグラブックス、鯉のたたきポン酢で、ちくわの磯辺揚げ、たことセロリマリネ、鶏むねの梅しそ巻き、鴨肉のロースト ベリーソース、シェーブルチーズ				
飲み頃	2026 から 2027 年夏頃まで、フレッシュな果実味のある味わいが続くだろう。酵母が元気なため泡が噴き出すことがあるので、開栓前に必ず氷水などでしっかり冷やし、揺らさず、静かにゆっくりと開栓する。				

2026/10/14

2026 NOVOCCO



Novocco Red Wine is a light, fruity, spicy red wine fresh from fermentation with a touch of residual carbonation. This wine is made in a “Nouveau” style, bottled young and immediately approachable. The grape involved is the Shokoshi grape, developed by the renowned Sawanobori family of Japanese native grapevine breeders. The juicy, effervescent character of this wine makes it a natural for charcuterie, cheeses, and good friends.

VARIETY	SHOKOSHI 99.5%, BACCHUS 0.5%
VINEYARD	Namegawa Saitama Kaminoyama Yamagata Enzan, Koshu, Yamanashi
HARVEST DATE	04, 06, 18, 24 /08/2026
Brix @the Harvest(average): 18.9°Brix	
BOTTLING	Bottled on: 10/09/2026 The number of bottles: 5,548 (750ml)
ANALYSIS DATA	Alcohol: 9.6% Total acidity: 9.6 g/L. Residual Sugar: 9.6g/L.

7/Oct./2026