

自家製ワイン名 アルファベット表記	分類 ワインの種類	名前の由来
のぼブリュット/ドゥミセック NOVO Brut / Demi-sec	スパークリング ワイン ◇自家畑自家醸造	こころみ学園の葡萄畑の山頂のリースリング・リオン種の葡萄を原料に、膨大な時間と手間から生まれたスパークリング・ワイン「のぼ」。名前の由来は「陽はのぼる美しき泡立ちのぼる」の「のぼ」から付けました。ラテン語のde novo は「新たに」や「再び」を意味する言葉です。こころみ学園創設・川田昇園長(1920-2010)の幼少期の愛称が「のぼ」だったことも由来のひとつ。
北ののぼブリュット Kita no NOVO Brut	スパークリング ワイン ◇自家醸造	「北ののぼ」のキュベ(原酒)は、北海道・余市の契約栽培農家・木村さんのピノ・ノワールやシャルドネをブルース・ガットラヴ(1 OR ワイナリー代表、ココ・ファーム・ワイナリー取締役)が造りました。そのキュベを足利の醸造場に運んで王冠ピン詰めし、ビン内二次醱酵させ長期間寝かせ、ルミューージュやドサーージュなども、すべて人間の手で行いました。冷涼な気候を反映した北国の葡萄とキュベなので、このスパークリングワインの名前は「北ののぼ」にしました。
第一楽章 Dai-Ichi gakusyo	赤ワイン ◇自家畑自家醸造	20世紀初頭の葡萄栽培家川上善兵衛氏により品種改良された日本特有の赤ワイン用ブドウ品種、マスカット・ペイラーA。こころみ学園の葡萄畑の山頂のマスカットペイラーAは収量を制限し、収穫の時期も晩秋より遅くまで待つて収穫されます。この貴重な赤ワインの名前は「第一楽章」。「これからはじまる最初の素敵なこと」をイメージして名づけられました。20世紀の終わりに、ココ・ファーム・ワイナリーのワインで初めて野生酵母による醱酵を行ったのも、この「第一楽章」です。
山のシャルドネ Yama no Chardonnay	白ワイン ◇自家醸造	山形・上山のシャルドネ種は日本のシャルドネ種の最高峰といわれています。昼と夜の温度差のある気候のなかで優れた栽培家によってつくられたこの山国(山形・上山)の葡萄を、山の醸造場(栃木・足利)でつくった「山のシャルドネ」です。「山の学園はワイナリー」というこころみ学園の本のように、私たちにとって「山」は温かく厳しく、身体と心を育む重要な意味を持った言葉です。
山のタナ Tannat	赤ワイン ◇一部自家畑 自家醸造	タナ種はフランス南西部・マディラン地方で栽培されている葡萄品種です。日本では珍しい赤ワイン用の葡萄品種で、フランス語名称に由来するタンニンのタナは独特の渋み特徴。スタイリッシュな輪郭のこのフルボディの赤ワインは、こころみ学園自家畑の山の急斜面や山形・上山で育てられているため、山と品種を合わせた名前になりました。
こころみノートン Cocoromi Norton	赤ワイン ◇自家畑自家醸造	ノートン種は禁酒法時代前のアメリカ東海岸にヨーロッパからの移民が広めた葡萄品種です。世界的な葡萄栽培コンサルタント・スマート博士のアドバイスもあって、高温多湿な北関東の気候に合う葡萄品種として、日本で初めてノートン種の葡萄がこころみ学園の葡萄畑の中腹に植樹されました。この日本では珍しい葡萄は、雨や夏の高温にもめげず丈夫に育ち、澁刺とした酸が特徴。スタイリッシュな輪郭のこのフルボディの赤ワインはズバリ品種名を名前にしました。
風のルーージュ Kaze no Rouge	赤ワイン ◇自家醸造	こころみ学園のワイン醸造場 ココ・ファーム・ワイナリーは、山の麓の谷間にあるため四季を通じて風が吹きぬけます。ルーージュとはフランス語で赤。風吹きたる醸造場で作られた赤ワインなので、この名前を付けました。このワインから、短編小説や映画の小作品のようなエスプリを感じていただければ望外の幸せです。
風のエチュード Kaze no Etude	白ワイン ◇一部自家畑 自家醸造	風吹きたる醸造場の白ワイン。澁刺としたエチュード(練習曲)のように、たくさんの要素から構成されています。葡萄は毎年毎年同じ条件で実ることがありません。その年ごとに異なった自然の味わいがあります。熟練の時を重ねれば重ねるほど、初めての気持ちを大切に、ワインをつくっていききたいと思います。
月を待つ Here Comes The Moon	白ワイン ◇自家醸造	北海道余市の藤沢さんが育てるケルナー種の葡萄(ドイツの詩人ケルナーに因んで開発された現代ドイツの葡萄交配の傑作)からつくられたワインです。北国らしい申し分のない酸と、花のような香しさを持つこのワインの名前は「月を待つ」。名前の由来は、江戸時代、隣町の佐野に生きた清貧の儒学者、中根東里(1694~1765)の「出る月を待つべし。散る花を追うことなかれ」からつけました。ジョージ・ハリソンの歌の「Here Comes The Moon(ほら、月が顔をだすよ)」も、わたしたちの好きな歌です。
陽はまた昇る Here Comes The Sun	赤ワイン ◇一部自家畑 自家醸造	2011年、東日本大震災の年に、こころみシリーズとして登場した赤ワインです。山形・上山、長野・高山、栃木・足利など東日本の葡萄が原料です。優しさと力強さを兼ね備えたこの赤ワインの名前は「陽はまた昇る」。私たちの万感の思いを込めたワインの名前です。朝のこない夜はない、冬来たりなば春遠からじ…。
甲州F.O.S. Koshu Fermented On Skins	白ワイン (黄色) ◇自家醸造	「甲州F.O.S.」のF.O.S.とは Fermented On Skins の略で、直訳すると「果皮の上で醱酵」という意味。この甲州種の白ワインは、赤ワインをつくるように葡萄の果皮と一緒に醸し発酵させたため、黄色の複雑なアロマを有するワインになりました。偏見や常識にとらわれず甲州種の葡萄の個性や自然の持ち味を引き出したい…そんな気持ちからシンプルなアルファベット3文字の「F.O.S.」が生まれました。自然派ワイン好きの方たちから「フォス」の愛称で呼ばれることもあるいわゆるオレンジワインです。
プティ・マンサン Petit Manseng	白ワイン ◇自家畑自家醸造	ココ・ファーム・ワイナリーではワインの醱酵は、葡萄の果皮について酵母や、蔵の酵母など、いわゆる野生酵母(天然の自生酵母)が中心です。また適地適品種の考え方から、その土地にあった葡萄を育てることを心がけています。日本で初めてのこのワインの名前は「プティ・マンサン」。petit(プティ)とは小さい、可愛いの意味。小さな緑の実をつけるプティ・マンサン種のふるさはフランス南西部ジュランソン。日本の北関東足利の気候によく似ています。果皮が厚く果汁の少ないこの葡萄品種は、昨今の激しい気候変動にもかかわらず、こころみ学園をはじめとする日本の葡萄畑で、澁刺とした酸と果実味が飲む人を喜ばせてくれます。
のぼっこ NOVOCCO	赤ワイン(微発砲) ◇自家醸造	のぼ(NOVO)はココ・ファーム・ワイナリーのビン内二次醱酵方式によるスパークリングワイン。一方、毎年新しく生まれる泡立つ新酒には「のぼっこ」という名前を付けました。「のぼっこ」はココ・ファーム・ワイナリーのヌーボー(新酒)で、毎年、11月3日に新発売されます。小公子種などの葡萄を主原料とした伝統的なビン内醱酵による素朴な赤ワインです。酸化防止剤無添加・要冷蔵
あわっこ Our COCO	白ワイン(微発砲) ◇自家醸造	私たちのワイン、Our COCO。毎年春に蔵出しされるこの「あわっこ」は、低温で醱酵させその後半でさらに温度を落としてつくりま。ワインを冷やすことによってフレッシュなフルーツの特徴や綺麗な酸味、醱酵中にできた二酸化炭素(CO2)の微泡を有するワインになります。気取らず飲め、だれでも笑顔になれるこの白ワイン。よく冷やしてお飲みください。酸化防止剤無添加・要冷蔵
あしっこ Ashicoco	白ワイン ◇一部自家畑 自家醸造	1984年私たちは、こころみ学園のこころをとって「ココワイン」という名前で最初のワインをつくりました。やがて、ココワインは漢字の呱呱(こ)を使った「足利呱呱和飲」というワイン名になり、ココワインは私たちのワインの総称として商標登録することができました。「足利呱呱和飲」のニックネーム「あしっこ」は、「足利呱呱和飲」の新しい名前として2015年ヴィンテージから登場しています。
こころぜ Coco-Rose	ロゼワイン ◇一部自家畑 自家醸造	昭和33年頃に開かれた葡萄畑の麓に、こころみ学園ができたのは昭和44年、その後、昭和55年にできたこころみ学園のワイン醸造場は、こころみ学園の「こころ」をとってココ・ファーム・ワイナリーと名づけられました。そんな由来のココ・ファーム・ワイナリーのロゼワインは「こころぜ」。ロゼワインはレストランでも赤と白の中間でござなりにされがちですが、実は大変魅力的なのがロゼワイン。白ワインのよいところと赤ワインのよいところを一度に楽しめる「こころぜ」には、私たちの心意気も詰まっています。
農民ロッソ Noumin Rosso	赤ワイン ◇一部自家畑 自家醸造	Rosso(ロッソ)とは、イタリア語で赤のこと。雨の日も風の日も、1年中空の下で葡萄を栽培する人たちに敬意を表して、「農民ロッソ」の名前にしました。カベルネ・ソーヴィニオンやメルローをはじめとしていろいろな種類の葡萄がまじりあって複雑さと魅力を増しているこの「農民ロッソ」は、果実味と希望に満ちた日本の赤ワインです。

ワインの名前の由来 日本ワイン 続き

自家製ワイン名 アルファベット表記	分類 ワインの種類	名前の由来
農民ドライ Noumin Dry	白ワイン ◇自家醸造	ワイン用の英語で、Dry(ドライ)といえば辛口のこと。「農民ドライ」は日本の小粋な白ワイン。日本各地で葡萄を栽培する人たちに敬意を表して、この名前を付けました。生牡蠣やお寿司、鯛のカルパッチョや焼き鳥ともよく合う、すっきりした辛口の爽やかな白ワインです。
ロバの足音 Echi di Zoccoli d'Asino	デザートワイン ヴァンサント ◇自家醸造	イタリアのトスカーナ地方でつくられる甘口ワイン、ヴァン・サント(Vin Santo)に学んで、干して水分を飛ばし、凝縮した果汁を醗酵させてつくりました。このデザートワインの名前は「ロバの足音」。晴れた田舎の屋下がり、広がる畑のなかの砂利道を、荷物を背負った1頭のロバがポコポコ歩いていく…そんな素朴な風景が浮かんでこの名前を付けました。
マタヤローネ MATA YARONNE	デザートワイン レチョート ◇自家畑自家醸造	イタリアのヴェネト地方では葡萄を干して糖分を高めて傑出した赤ワインがつくられています。(完全に醗酵させた辛口はアマローネ、発酵を途中で止めた甘口はレチョート)ココ・ファーム・ワイナリーの甘口デザートワイン「マタヤローネ」は、遅摘みしたマスカットベイリーA種を干して半乾燥させ、醗酵の始まりから5年の歳月をかけてビン詰されました。ビン詰を終えた夕暮れ、こころみ学園のワベ君(ニックネーム)の一言「またやろうね！」がワインの名前になりました。

□ こころみシリーズの日本ワインは、可能な限りベストなワインをつくらうという私たちの新しい試みで実験的な限定プログラムです。こころみシリーズからレギュラーのワインになる場合もあります。

□ こころみシリーズ Cocoromi Series ゼット Z	赤ワイン ◇自家醸造	余市の藤澤さんの畑でよく熟したツヴァイゲルトレーベ種の葡萄から、複雑でエレガントなワインができました。ワイン名の「Z」は、アルファベットの最後をしめるゼット、ツヴァイゲルトレーベ＝ZWEIGELTREBEの頭文字です。舌を噛みそうな名前ですので、思いきって短くしました。ちなみにこの品種は、オーストリアで1922年にツヴァイゲルト博士により開発された葡萄品種です。
□ こころみシリーズ 雲の時間 Kumo no Jikan	白ワイン ◇自家醸造	このこころみシリーズの軽やかな白ワインは、余市の藤澤さんの畑のいろいろなセバージュ(葡萄品種)を原料に、足利の山の谷間の醸造場で醸造しました。ワインの名前は、萩原朔太郎の散文『四季』に出てくる、「雲を見てゐる自由の時間…」から。さまざまに姿を変える葡萄畑の雲と空。その雲と空をそのままラベルの背景にしました。
□ こころみシリーズ 雲の時間 茜 Kumo no Jikan Akane	赤ワイン ◇自家醸造	こころみシリーズの「雲の時間 茜」は白ワイン「雲の時間」の赤ワインバージョン。この味わい深い赤ワインは、余市の畑のいろいろな赤ワイン用のセバージュ(葡萄品種)を原料に、足利の山の谷間の醸造場で醸造したものです。夕焼けの葡萄畑の雲と空をそのままラベルの背景にしました。
□ こころみシリーズ 田島川 右岸 Tajima-gawa Ugan	白 ◇自家畑自家醸造	こころみ学園の近くを流れる田島川。この川の右岸の葡萄畑で収穫されたヴィニョール種の葡萄をメインにつくったワインの名前はこころみシリーズ「田島川右岸」。鶯(さぎ)などが舞い降りる田島川は虫や蛙など小さな生物の生息地でもあります。
□ こころみシリーズ 第二楽章 Dai-Ni gakusyo	赤ワイン ◇自家畑自家醸造	足利・田島のこころみ学園の山頂で育ったマスカット・ベイリーAから誕生した赤ワインの名前は「第一楽章」。一方、こころみシリーズの赤ワイン「第二楽章」は佐野・赤見の自家畑で育ったマスカット・ベイリーAから生まれました。どちらも水はけと日当たりの良い急斜面の葡萄畑です。しかし「第二楽章」は、手抜きの名命ではありません。このワインをお飲みくだされば、いろいろな楽曲の第二楽章に、たおやかな名曲が多いことを思い出していただけることでしょう。
□ こころみシリーズ 赤見のぼっこ Akami NOVOCO	赤ワイン(微発砲) ◇自家畑自家醸造	ココ・ファーム・ワイナリーののぼ(NOVO)はココ・ファーム・ワイナリーのビン内二次醗酵方式によるスパークリングワイン。一方、毎年新しく生まれる泡立つヌーボー(新酒)は「のぼっこ」。「赤見のぼっこ」は、佐野市赤見の葡萄畑から生まれた新酒です。この小公子種を主原料とした素朴な赤ワインは、伝統的な醸造方法で特別な年のみにつくられます。酸化防止剤無添加・要冷蔵

○ こことあるシリーズの日本ワインは、北海道岩見沢の10R(とある)ワイナリーとココ・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ました。ラベルは岩見沢による谷中美佳子さんの日本画です。

ぴのろぜ PINOT ROSE	ロゼワイン ○ こことあるシリーズ COCO-TOARU	北海道・余市のピノ・ノワール種の葡萄を、弊社取締役でもあるブルース・ガットラウ(こころみ学園の評議員でもあります)が、特別に仕込んだ辛口のロゼワイン。ピノ・ノワール種100%のこのロゼワインは、その名も「ぴのろぜ」。ラベルの花は山吹と紅花。適地適品種を追求してきたココ・ファーム・ワイナリーが販売を担当します。「こことあるシリーズ」の第1弾です。
ぴのぐり PINOT GRIS	白ワイン ○ こことあるシリーズ	北海道・余市のピノ・グリ種の葡萄を、ブルース・ガットラウが10Rワイナリーで仕込んだ、酸のしっかりした軽やかな白ワインです。Pinot Grisの Gris とはフランス語で灰色のこと。この葡萄はイタリアではピノ・グリージョと呼ばれています。ヨーロッパで最近人気が増してきた葡萄品種。「ぴのぐり」。ラベルに描かれているのは葡萄畑のキタキツネです。
ピノ・ノワール PINOT NOIR	赤ワイン ○ こことあるシリーズ	北海道・余市のピノ・ノワール種の葡萄を、ブルース・ガットラウが、特別に仕込んだ赤ワイン。10R(とある)ワイナリーとココ・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「ピノ・ノワール」です。ラベルは、日本の春、桜とモンシロチョウです。
ツヴァイゲルト ZWEIGELT	赤ワイン ○ こことあるシリーズ	オーストリアでツヴァイゲルト博士により開発された葡萄品種、ツヴァイゲルト(Zweigelt)。こことあるシリーズの赤ワイン「ツヴァイゲルト Zweigelt」は、北海道・余市産のツヴァイゲルトをブルース・ガットラウが仕込みました。Zwei(ツヴァイ)とはドイツ語で「2」の意。岩見沢と足利、ふたつの場所の美しい葡萄畑の星空がラベルです。

カリフォルニア・ワイン ココ・ファーム・ワイナリー輸入 フレンズ・オブ・ココ Friends of COCO

20世紀の終わりにこころみ学園の園生たちがカリフォルニアに葡萄の苗木を植えました。フレンズ・オブ・ココのワインはココ・ファームが監修し、現地のマツ・クラインさんに醸造を委託しているココだけのカリフォルニア・ワインです。

カリフォルニア委託醸造ワイン名	分類 ワインの種類	名前の由来
オーバード赤／白 AUBADE	赤・白ワイン	AUBADE(オーバード)とはフランス語で夜明けの歌のこと。夜明けに別れる恋人たちの詩歌で「夜明けを喚起させる歌曲または器楽曲」とも定義されています。別れることによって次の出合いを心待ちにできる…そんなロマンチックな意味を感じることでできるワイン「オーバード」は、どなたにも喜んでいただける高品質のカリフォルニアワインです。
オークバレル赤／白 OAK BARREL	赤・白ワイン	オークバレルとは榎の木の樽のこと。ワインづくりで最も重要なのは葡萄。もちろん醸造技術も大切ですが、自然と同じように、熟成のための時間は、人間の手ではつくりだすことができません。このオークバレルのワインはカリフォルニアの豊かな葡萄を原料に、榎の木樽で時を過ごした熟成の味わいをお楽しみいただけます。
ヤッテンベ・レッド／ホワイト Yattembel Red / White	赤・白ワイン	カジュアルにリラックスしてワインを楽しむためにつくられたヤッテンベ・レッドとヤッテンベ・ホワイト、20世紀の終わりに、こころみ(やっぺんべ)精神で、カリフォルニアに葡萄を植えた園生やスタッフたちの軽々とした在りようをワインの名前にしました。カリフォルニアの青空のようなこのワインは、日本のココ・ファーム・ワイナリーでのみお楽しみいただけます。