

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	ころみ学園の葡萄畑山頂のリースリング・リオン種を原料に、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。ころみ学園をはじめた川田昇園長(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／北ののぼ ロゼ Kita no NOVO / Kita no NOVO Rose	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やピノ・ムニエなどを、10Rワイナリーでブルース・ガットラヴ(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ビン詰めし、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なので、このスパークリングワインの名前は「北ののぼ」。美しいピンク色のロゼスパークリングワインもあります。
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・ベリーA。ころみ学園の葡萄畑の山頂のマスカット・ベリーAは収量を制限し、収穫の時期も晩秋ぎりぎり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お酒」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・ワイナリーの赤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」というころみ学園の本のように、私たちにあって「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 Yama no 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、山と品種をあわせた名前にしました。
ころみノートン Cocoromi Norton	赤ワイン ◇自家畑自家醸造	ノートン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ろみ学園の葡萄畑に植樹されました。雨や夏の高湿にもめげず丈夫に育ち、澆刺とした酸をもつこの赤ワインの名前はズバリ品種名です。
風のルーージュ Kaze no Rouge	赤ワイン ◇自家醸造	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。風吹きわたる醸造場でつく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	風吹きわたる醸造場の白ワイン。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。すべて初めての経験と言っても過言ではないほど。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たくと思います。
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・ハリスンの歌の”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。優しさや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 (茜色) ◇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、複雑なアロマを有するワインです。2004年から、偏見や常識にとらわれず甲州種の葡萄の個性を引き出したい…そんな気持ちから造られ、名称はシンプルに、品種名と3文字の「F.O.S.」にしました。「フォス」の愛称で呼ばれることもある、いわゆるアンバーワインやオレンジワインの範疇の味わい深いワインです。
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、可愛い意。小さな薄緑の実をつけるプティ・マンサン種のふるさとは、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、ころみ学園をはじめとする日本の葡萄畑で、澆刺とした酸と果実味で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、夏に収穫され、秋に新発売されます。山葡萄系の小公子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
あわここ 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「あわここ」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す。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
あしここ Ashicoco	白ワイン ◇一部自家畑 自家醸造	1984年私たちは、ころみ学園のここをとって「ココワイン」という名前です。やがて、ココワインは漢字の呱呱(ここ)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「あしここ」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。
ころろぜ 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年にできたころみ学園のワイン醸造場は、ころみ学園の「ここ」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「ころろぜ」。ロゼワインはいままで赤と白の間でおざなりにされがちでしたが、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「ころろぜ」には、私たちの心意気も詰まっています。
農民ロツソ Noumin Rosso	赤ワイン ◇一部自家畑 自家醸造	Rosso(ロツソ)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、「農民ロツソ」の名前にしました。カベルネ・ソーヴィニオンやメルロをはじめとする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「農民ロツソ」は、果実味と希望に満ちた日本の赤ワインです。
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。北海道や山形、長野など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。

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
ロバの足音 Echi di Zoccoli d'Asino	デザートワイン ヴィンサント ◇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、ヴィン・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けられています。(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。

□ **ころみシリーズ Cocoromi Series** 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実験的な試みです。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。

□ ころみシリーズ プティ・マンサン シェスタ Petit Manseng Siesta	白ワイン ◇自家醸造	フランス南西部ジュランソン原産のプティ・マンサン。現地では遅摘みのブドウから、デザートワインのような甘口ワインが造られています。21世紀の初め、私たちは、温暖化などの気候変動に耐えていけるよう、この葡萄品種を日本に導入しました。「プティ・マンサン シェスタ」は高い糖度のプティ・マンサンのみを特別にビン詰しました。午後のお昼寝のようにごゆっくりお楽しみください。
□ ころみシリーズ 田島川右岸 Tajima-gawa Ugan	白ワイン ◇自家畑自家醸造	田島川の源流に葡萄畑が開墾されたのは昭和33年、ころみ学園ができたのは昭和44年、ココ・ファーム・ワイナリーは昭和55年にできました。爽やかな水音を聞かせてくれる田島川。この川の右岸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ろみシリーズ「田島川右岸」。鷺(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。
□ ころみシリーズ 雲の時間 Kumo no Jikan	白ワイン ◇自家醸造	この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パージュ(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が名前の由来です。
□ 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パージュ(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が名前の由来です。
□ ころみシリーズ 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=ZWEIGELT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・田島のころみ学園の山頂で育ったマスカット・ベリーAから誕生した赤ワインの名前は「第一楽章」。一方、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、手抜き命名ではありません。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・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にもみつけられます。酸化防止剤無添加・要冷蔵
□ ころみシリーズ ルビーの泡 Ruby no Awa	スパークリング 赤ワイン ◇自家畑自家醸造	小公子という山葡萄系の葡萄品種は、色が濃いのにタンニンが少なく、豊かな酸味とプラムのような味わいが特徴です。この小公子の葡萄をスパークリング・ワインとしての味わいのバランスが整うまでビン内で醗酵・熟成させ、手作業でルミアージュしてデゴルジュマンで澱を抜きました。タンクでの醗酵期間は約2週間。ビン内醗酵期間は約1年。この豊かな細かい泡は野生酵母だけで造られたものです。きれいな酸味と繊細なプラムの風味、そして透きとおるルビー色から、「ルビーの泡」と名付けました。

○ **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。ラベルは岩絵具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	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・ガットラヴ(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・グリー種の葡萄を、ブルース・ガットラヴが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再燃してきた葡萄品種、「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・ガットラヴが、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・ガットラヴが仕込みました。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、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、現地のマット・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会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 Yattembeh 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。