

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・ムニエなどから、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、長期間寝かせた後、全て人間の手でルミューージュやドサーージュなどを行いました。冷涼な気候を反映して、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。
ルビーの泡 Ruby no Awa	スパークリング 赤ワイン ◇自家醸造	山葡萄系の葡萄品種、小公子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醱酵・熟成させ、手作業でルミューージュして澱を抜きました。タンクでの醱酵期間は約2週間。ビン内醱酵期間は約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。イタリアのランブルスコ好きな方はぜひ。
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って行われます。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。
第二楽章 Dai-Ni gakusyo	赤ワイン ◆自家畑自家醸造	足利市田島町のこころみ学園の山頂の自家畑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、「第二楽章」は佐野市赤見町の水はけと陽当たりの良い急斜面の自家畑や、こころみ学園から歩いて行ける平らな自家畑、テラス・ヴィンヤードで育ったマスカット・ベリーAから生まれました。滋味深いこの「第二楽章」と名付けられたワインをお飲みください。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れば幸いです。
協奏曲R Concerto in R	赤ワイン ◆自家畑自家醸造	足利・田島のこころみ学園の葡萄畑やテラスヴィンヤード、また佐野・赤見の葡萄畑などココ・ファーム・ワイナリーの6ヘクタールの自家畑では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適地適品種の様々なワイン用葡萄が栽培されています。協奏曲Rは日本で初めてこころみ学園の自家畑に植樹されたノートン種をはじめとしてタナ、小公子など自家畑の葡萄が、その個性を発揮しつつ互いの良さを引き立てあう協奏曲のようなバランスのよい赤ワイン。Rは赤Red(英)、Rouge(仏)、Rosso(伊)の頭文字。英名はガーシェインのConcerto in Fをヒントに、Concerto in Rにしました。
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)で醱酵させた「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、フランス語のタナはタンニンと言う意味に由来するように、独特の渋みが特徴。スタイリッシュな輪郭のこのフルボディの赤ワインは、こころみ学園の山の自家畑や山形・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。
山のカンタータ Yama no Cantata	白ワイン ▼一部自家畑 自家醸造	山のカンタータは、山形県上山や長野県高山村の契約栽培農家さんたちの葡萄を足利の山の醸造場で仕込んだ、山にゆかりの白ワインです。2006年、初めてフランス南西部からこころみ学園の葡萄畑に植栽されたプチ・マンサンは2008年上山の尾形さんの畑や南果連の皆さんの畑に、また2017年には高山村の佐藤さんの畑にも植栽されました。山地の腕の良い農家さんたちに大切に育てられた葡萄からなるこの白ワインは、心地よい歌声が響き合うようなワインです。
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わけではありません。それゆえその年ごとに異なった自然の味わいがあり、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 (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。白ワイン用の葡萄を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。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・・・そんな気持ちで2004年から造りはじめました。名称はシンブルに、品種名と醱酵法の頭文字の「F.O.S.」にしました。アンバーワインやオレンジワインの範疇に入る味わい深いワインです。「フォス」の愛称で呼ばれることもあります。
プチ・マンサン Petit Manseng	白ワイン ◆自家畑自家醸造	日本で初めてつくられたこのワインの名前は「プチ・マンサン」。petit(プチ)とは小さい、可愛いの意味。小さな薄緑の実をつけるプチ・マンサン種のふるさとはフランス南西部ジュランソン。果皮が厚く果汁の少ないこの適地適品種の葡萄品種は昨今の激しい気候変動にもかかわらず、こころみ学園の自家畑で元気に育ち、澆刺とした酸と果実味で飲む人を喜ばせてくれています。
タナロゼ Tannat Rose	ロゼワイン ◇自家醸造	日本の気候風土に合った葡萄を世界中から探す旅のなかで、フランス南西部マディラン地方で出会ったタナ種。タンニンのしっかりしたフルボディの赤ワイン用葡萄として有名なこの葡萄は日本の気候風土のなかで、思いがけない柔和な表情を見せてくれました。日本で育ったタナ種のロゼ、タナロゼ。上品で優しい日本のロゼワインです。
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
ココヌーボー COCO Nouveau	ロゼワイン (微発砲) ◇自家醸造	「ココヌーボー」は、「のぼっこ」に続けてリリースされるヌーボー(新酒)ワインです。醱酵中にできた二酸化炭素(CO2)の微泡が残っています。澱もそのまま、無濾過・無清澄のやや辛口のワインです。気取らず飲み、だれでも笑顔になれるこのロゼワイン。フレッシュなフルーツの特徴や綺麗な酸味、発酵タンクから飲む人の食卓までとても近いワインです。フェダー・ヴァイザー(独)やホイゲ(オーストリア)のように、刻々と味わい変化します。よく冷やして、年内にお飲みください。酸化防止剤無添加・要冷蔵

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
あしここ Ashicoco	白ワイン ▼一部自家畑 自家醸造	1984年私たちは、こころみ学園のここをとって「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」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、実は大変魅力的なロゼワインです。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・ソーヴィニヨンやメルロをはじめとして、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。
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」は日本の小粒な白ワイン。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。
ロバの足音 Echi di Zoccoli d'Asino	デザートワイン (ヴィンセント方式) ◇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」。のどかに晴れた田舎の屋下が、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 (レチョート方式) ◆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 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 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。午後の昼寝のごゆるりお楽しみください。
□ こころみシリーズ 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。
□ こころみシリーズ 雲の時間 Kumo no Jikan (Akane)	白ワイン ◇自家醸造 (茜は赤ワイン)	この爽やかで軽やかな白ワイン「雲の時間」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。いわゆるフィールドブレンドの白ワインです。ワインの名前は、萩原朔太郎の散文『四季』に出てくる、「雲を見てみる自由の時間…」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。
ツヴァイのクヴェヴリ ZWEIGELT Qvevri	赤ワイン ○ こことあるシリーズ	オーストリア発祥の葡萄品種、ツヴァイゲルト(Zweigelt)。こことあるシリーズの赤ワイン「ツヴァイのクヴェヴリ」は、北海道・余市産のツヴァイゲルト種の葡萄を、ブルース・ガットラヴが、ジョージアの専門職人の手につくられたクヴェヴリという2013年ユネスコ世界文化遺産にも登録された壺で仕込みました。新旧が見事に調和したワインです。

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

20世紀の終わり、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 カリフォルニア醸造	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 カリフォルニア醸造	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、人間の手ではつくることができません。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 カリフォルニア醸造	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(やってんべ)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。

「ヒュッテの日々」「山小屋日記」「星の寝床」「星の組曲」「ヒュッテの窓辺」「野原のカンタータ」「虹を見た夕暮」

「山のカンタータ」は、山形県上山や長野県高山村の腕の良い契約栽培農家さんたちの葡萄を足利の山の醸造場で仕込んだ山にゆかりのあるワインです。
2006年、初めてフランス南西部からこころみ学園の葡萄畑に植栽されたプティ・マンサンは、2008年上山の尾形さんの畑そして南果連の皆さんの畑に、また2017年には高山村の佐藤さんの畑にも植えられました。各地の契約農家さんたちのフロンティアスピリッツによって、大切に育てられた葡萄からなる、心地よい歌声が響き合うような白ワインです。
昼夜の温度差がしっかりあるワイン用葡萄にとって理想的な気候や風土に根付くようになりました。

「山のカンタータ」は、しっかり完熟した葡萄を足利の醸造場に運び、葡萄を房ごとやさしくプレスしてタンクに入れ、葡萄の香りを逃さないように20℃以下の室温で野生酵母で醗酵させました。醗酵は、酵母が休眠する冬を経て約13カ月間ゆっくり続けました。野生酵母による醗酵をのんびり見守った結果、豊かな酸と長い余韻を感じる白ワインになりました。

足利の気候風土によく適合し、「適地適品種」の言葉どおりその個性を発揮しています。このプティ・マンサンの栽培を契約農家さんをお願いしようと思ったとき私たちは迷いました。上山も高山村も、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオンなど伝統的なワイン用葡萄の素晴らしい産地です。そこにプティ・マンサンを植えてうまくいかなかった時は、契約栽培農家さんにとって、リスクなチャレンジになってしまうからです。
一步一步“こころみ”とともに歩いてくださる契約農家の皆さんにはほんとうに感謝しています。

「2019山のカンタータ」は、山形県上山や長野県高山村の腕の良い契約栽培農家さんたちの葡萄を足利の山の醸造場で仕込んだ山にゆかりのあるワインです。
2006年、初めてフランス南西部のピレネー山脈の麓からこころみ学園の葡萄畑に植栽されたプティ・マンサンは、足利の気候風土によく適合し、「適地適品種」の言葉どおりその個性を発揮しています。このプティ・マンサンの栽培を契約農家さんをお願いしようと思ったとき私たちは迷いました。上山も高山村も、シャルドネ、メルロ、カベルネ・ソーヴィニオンなど伝統的なワイン用葡萄の素晴らしい産地です。そこにプティ・マンサンを植えてうまくいかなかった時は、契約栽培農家さんにとって、リスクなチャレンジになってしまうからです。

上山にプティ・マンサンがはじめて植えられたのは2008年、尾形さんの畑でした。高山村にプティ・マンサンが初めて植えられたのは2017年、佐藤さんの畑でした。その後、プティ・マンサンは南果連はじめ各地の契約農家さんたちのフロンティアスピリッツによって、大切に育てられ、昼夜の温度差がしっかりあるワイン用葡萄にとって理想的な気候や風土に根付くようになりました。

「山のカンタータ」は、しっかり完熟した葡萄を足利の醸造場に運び、葡萄を房ごとやさしくプレスしてタンクに入れ、葡萄の香りを逃さないように 20℃以下の室温で野生酵母で醗酵させました。醗酵は、酵母が休眠する冬を経て約13カ月間ゆっくり続けました。野生酵母による醗酵をのんびり見守った結果、豊かな酸と長い余韻を感じる白ワインになりました。
心地よい合唱が響くような白ワインです。一步一步“こころみ”とともに歩いてくださる契約農家の皆さんにはほんとうに感謝しています。