

こころみシリーズ 2022 ケルナー・シエスタ



ケルナー種は 1969 年にドイツで開発された白ワイン用葡萄品種でジャンシス・ロビンソン MW の「ワイン用葡萄ガイド※」には『現代ドイツの葡萄交配の大傑作』と書かれています。また『ケルナーは、他の品種のように交配種開発者の名ではなく、19 世紀に地元の、酒の讃歌の作詩家に因んで名付けられた』そうです。現在、このケルナー種の葡萄は、ドイツ、オーストリア、南アフリカ、イギリス、そして日本の北海道などで栽培されています。

※訳と発行：ウォンズパブリッシング リミテッド

2022 年、北海道余市の契約栽培農家さんたちの畑では収穫の時期に貴腐が現れはじめ、貴腐混じりの収穫になりました。貴腐とは、葡萄の果皮がボトリティス・シネレア(Botrytis cinerea)という菌(灰色カビ)に感染することによって、葡萄の糖度が高まり芳香を帯びる現象です。そこで、2022 年は特別に、“こころみシリーズ”としてケルナー種のなかでも貴腐菌の付いた葡萄を集めて仕込み、野生酵母でゆっくりと醗酵させてみました。結果は、まどろむような甘さのとても上質なワインになりました。

貴腐のチャンスを活かして造られた「こころみシリーズ 2022 ケルナー・シエスタ」。南国を思わせるフルーツに加えて、貴腐葡萄を醗酵させた際の蜂蜜のような香りや味が、このワインに複雑さと華やかさを与えています。微生物の営みによってつくられるこの自然の甘さが、安らぎのひとつのためにお役に立ちますように願わずにはられません。

葡萄品種	品種割合	産地	畑	収穫日	使用割合
ケルナー	100%	北海道余市	長谷川農園	2022/10/25, 27, 29 11/01, 11/05	39%
			荒農園	2022/10/25, 27	28%
			藤澤農園	2022/10/29, 11/01, 05	28%
			才川農園	2022/10/29	4%
				2021/10/09, 12, 16	1%
収穫時の糖度（平均）		約22.9°Brix	収穫方法：手摘み		

醗酵	やさしくプレスした果汁を一晩低温で静置し、翌日デブルバージュ（醗酵前澱引き）でステンレスタンクへ移動。22℃以下で3～4 週間、野生酵母で醗酵。その後、野生乳酸菌によるMLF（マロラクティック醗酵）を続けた。				
熟成	ステンレスタンクで約 6 カ月熟成。その後、澱引き・ブレンドし、濾過を行った。				
ビン詰	澱引き後、濾過を行いながらビン詰。	瓶詰日: 2023/06/08	本数: 11,888 本(750ml)		
	アルコール: 12.4 %	酸度: 4.9g/L.	残糖: 16.4g/L.		

テイスティングコメント	香りはレモン、グレープフルーツなどの果実に、はちみつのかき、ミントやフェネル等のハーブ、火打石のニュアンスが複雑に絡み合う。サラッとした甘みは桃やマルメロから始まり、栗やお芋へとグラデーションしていく。程よい酸はヨードの様な海藻の風味を纏い、熟成による香ばしさを伴う余韻へと続いていく。				
料理との相性	キャロットラペ、煮穴子、サーモンとクリームチーズのマリネ、鶏むね肉のヴァーブル、大根のそぼろ煮、香箱蟹、アッシュェパルマンティエ、白桃とリコッタチーズのかき氷、金柑のコンポート、サヴァラン、若めのコンテチーズ				
飲み頃	2025 年から 2026 年は、フレッシュな果実の風味が続く。2027 年からは、熟成により酸と甘みの一体感が増し奥深い味わいになっていくだろう。				

2025/05/12