

自家製ワイン名 アルファベット表記	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	ころも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。ラテン語のde novo は「新たに」や「再び」を意味する言葉です。ころも学園をはじめた川田昇園長(1920-2010)の幼少期の愛称が「のぼ」だったこともちょっぴり関係しています。
北のぼ／北のぼ ロゼ Kita NOVO ／ Kita NOVO Rose	スパークリング ワイン ◇自家醸造	「北のぼ」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)が野生酵母で造りました。そのキュベを足利の醸造場に運んで王冠ビン詰し、ビン内二次醗酵させ、長期間寝かせた後、すべ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す。北の冷涼な気候を反映したこのスパークリング・ワインの名前は「北のぼ」。美しいピンク色のロゼスパークリングもあります。
ルビーの泡 Ruby no Awa	スパークリング 赤ワイン ◇自家醸造	日本の山葡萄系の葡萄 小公子は色が濃いのにタンニンが少なく、シャープな酸とプラムのような味わいが特徴です。この葡萄を味わいのバランスがととのうまでビン内で醗酵・熟成させ、手作業でルミューージュして澱を抜いた「ルビーの泡」。美しいルビー色と野生酵母だけで造られた豊かで細かい泡から名付けました。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・ベリーーA。ころも学園の葡萄畑の山頂のマスカット・ベリーー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醗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	「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、ころも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・ベリーーAの葡萄からつくります。滋味深いこの「第二楽章」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。
協奏曲R Concerto in R	赤ワイン ◆自家畑自家醸造	足利と佐野の約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、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は日本で初めてころも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、プティ・ベルドーなど各々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赤ワイン。Rは赤Red(英)、Rouge(仏)、Rosso(伊)の頭文字。英名は曲名のConcerto in Fなどをヒントに 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)で醗酵させた「山のシャルドネ」です。「山の学園はワイナリー」の本のように、私たちににとって「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 Yama no Tannat	赤ワイン ◇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、独特の渋みが特徴です。スタイリッシュな輪郭のこのフルボディの赤ワインは、ころも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 ◇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ろも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。
風のルージュ Kaze no Rouge	赤ワイン ◇自家醸造	ころも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。ルージュとはフランス語で赤。風吹きわ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 ◇自家醸造	風吹きわたる醸造場の白ワインはエチュード(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です。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たいと思います。
月を待つ Here Comes The Moon	白ワイン ▼一部自社管理畑 ◇自家醸造	余市の名栽培家 藤澤さんから受け継いだVineyard Liberteのケルナー種(ドイツの詩人ケルナーに因んで開発された交配品種)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”Here Comes The Moon(ほら、月が顔をだすよ)”も私たちの好きな歌です。
陽はまた昇る Here Comes The Sun	赤ワイン ▼一部自社管理畑 ◇自家醸造	2011年東日本大震災の年に、ころもシリーズとして登場した優しさと力強さを兼ね備えた赤ワインです。山形県や長野県、群馬県や栃木県など東日本の葡萄が原料です。2019年の豪雨被害につづくコロナ禍・・・試練の中で造り続けているこの赤ワイン、「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	オレンジワイン (茜色) ◇自家醸造	「甲州F.O.S.」のF.O.S.とは Fermented On Skins の略で、「果皮の上で醗酵」という意味。白ワイン用の葡萄を赤ワインを造るように葡萄の果皮や種子と一緒に“醸し醗酵”させたワインです。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。名称はシンプルに、品種名甲州と醗酵法の頭文字F.O.S.から。アンバーワインやオレンジワインの範疇に入る複雑なアロマを有する味わい深いワインで、「フォス」の愛称で呼ばれることもあります。
プティ・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「プティ・マンサン」。petit(プティ)とは小さい、可愛い。の意。小さな薄緑の実をつけるプティ・マンサン種の故郷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は昨今の気候変動にもかかわらず、ころも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。
バラ色の人生 La vie en 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で有名なこの葡萄は日本では思いがけない柔和な表情を見せています。日本で育ったタナ種の「バラ色の人生」。バラ色の幸せをそっとお届けするような優しい日本のロゼです。
のぼっこ ペティアン NOVOCCO Pétillant	赤ワイン(微発砲) ◇自家醸造	のぼ(NOVO)はビン内二次醗酵方式によるスパークリング・ワイン。一方のぼっこ(NOVOCCO)は、秋、いの一にリリースされる新酒です。この泡立つヌーボー「のぼっこ」は、夏に収穫され10月頃新発売となります。酸のしっかりした日本の山葡萄系の小公子が主原料。伝統的なビン内醗酵による素朴なペティアンで、無清澄・無濾過、酸化防止剤無添加・要冷蔵です。
あわここ ペティアン Our COCO Pétillant	白ワイン(微発砲) ◇自家醸造 ▼一部自社管理畑	微発砲で果実味たっぷりの「あわここペティアン」は、野生酵母による自然な醗酵で無清澄・無濾過で造られた Petillant(ペティアン)です。ペティアンとはフランスのロワール地方を中心に「メトード・アンセストラル」と呼ばれる古くからの製造法で造られているワインで私たちも2005年頃から“Methode Ancestrale 田舎式醗酵”として「のぼっこ」や「あわここ」などのペティアンを20年近く造り続けてきました。ころも学園の園生たちと一緒に作る私たちの泡立つワインです。
田島川右岸 Tajima-gawa Ugan	白ワイン ◆自家畑自家醸造	田島川上流に葡萄畑が開墾されたのは昭和33年、ころも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。虫や蛙など小さな生物の生息地でもあり、鷺(さぎ)が舞い降りる田島川。「田島川右岸」は、この川の右岸で収穫されたヴィニョール種など気候変動に適応する新しい葡萄品種からつくられた爽やかな白ワインです。
あしここ Ashicoco	白ワイン ◇自家醸造	1984年私たちは、ころも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私たちのワインの総称となり、日本の固有品種甲州種メインの白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ました。そして、2015年「足利呱呱和飲」のニックネーム「あしここ」が、シンプルな新しい名前になりました。
ころろぜ Coco-Rose	ロゼワイン ◇自家醸造	昭和33年頃に開かれた葡萄畑の麓にころも学園ができたのは昭和44年、その後昭和55年にできたワイン醸造場はころも学園の「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。そんなココ・ファーム・ワイナリーのロゼワインは「ころろぜ」。白ワイン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。

ワインの名前の由来 自家製ワイン 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
農民ロッソ Noumin Rosso	赤ワイン ◇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、この赤ワインは「農民ロッソ」と名付けました。カベルネ・ソーヴィニョンやメルロをはじめとして、マスカット・ベリーAなどいろいろな種類の葡萄がまじりあって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」は日本の小粋な白ワインです。気候変動や農業人口の減少のなかで、北海道や山形、長野など日本各地で良質な葡萄を栽培する人たちに敬意を表して、「農民ドライ」と名付けました。生牡蠣やお寿司、鯛のカルパッチョや焼鳥など日本の食材ともよく合う、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 (ヴィンサント方式) ◇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った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り、広がる畑のなかの砂利道を、荷物を背負った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くられています。(完全に醗酵させた辛口はアマローネ、醗酵を途中で止めた甘口はレチョートというそうです。) 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種を干して燥させ、醗酵の始まりから5年以上の歳月をかけてビン詰されます。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ろうという私たちの新しい実験的な試みです。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 雲の時間 (茜) Kumo no Jikan(Akane)	白ワイン ◇自家醸造 (茜は赤ワイン)	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。一方赤ワイン「雲の時間 茜」は同じく余市のピノ・ノワールなどからなる赤ワインです。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。
こころみシリーズ プティ・マンサンスパークリング Petit Manseng Sparkling	スパークリング ◆自家畑自家醸造	フランス南西部ジュランソン原産のプティ・マンサン。現地では遅摘みの葡萄から、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。ココ・ファーム・ワイナリーの自家畑の「プティ・マンサン スパークリング」は糖度を生かして、ビン内醗酵も野生酵母のみで行いました。酸化防止剤無添加ですので要冷蔵です。
こころみシリーズ 山のペティアン Yama no PETILLANT	白ワイン ◇自家醸造 ▼年により一部自社管理畑	ペティアンとはフランス語で「微発泡」を意味します。ココ・ファーム・ワイナリーでは地球温暖化に少しでも対応するため、地元上山の方々のご協力のもと、2019年、山形県上山市に自社管理畑Camino Vineyard(カミノ・ヴィンヤード)を開きました。この葡萄畑ではフィールド・ノート・シリーズ「野帳」などの他、上山に育った葡萄の素直な良さを生かしてフレッシュで愛らしいペティアンもつくっています。ちなみにCaminoとはスペイン語で「道」、イタリア語で「暖炉」のことだそうです。
こころみシリーズ ケルナー・シェスタ Kerner Siesta	白ワイン ◇自家醸造 ▼年により一部自社管理畑	余市のVineyard Liberteのケルナー種の葡萄は、果皮がボトリティス・シネレア(Botrytis cinerea／灰色カビ)におかされて糖度を高めることがよくあります。糖度が高い葡萄は時折、まるでお昼寝のように醗酵を休んでしまい、春になるとまた醗酵をはじめたりします。そこでこの芳醇な甘さの白ワインの名前は「ケルナー・シェスタ」。ソーテルヌ好きな方はぜひお試しになってみてください。

□ **こことあるシリーズ COCO10R Series** 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るワイン。ラベルは日本画です。

ぴのろぜ P I NOT 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も兼任)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が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 P I NOT 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で作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。
シャルドネ Chardonnay	白ワイン こことあるシリーズ	北海道・余市産のシャルドネ種の葡萄を、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も兼任)が、特別に仕込んだ素晴らしい白ワインです。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。
シャルドネのクヴェヴリ Chardonnay Qvevri	白ワイン こことあるシリーズ	北海道・余市産のシャルドネ種の葡萄を、ブルース・ガットラヴが、ジョージアの専門職人によって作られたクヴェヴリという壺で仕込みました。クヴェヴリは2013年、ユネスコ世界文化遺産に登録されています。新旧が見事に調和したワインです。

□ **フィールド・ノート シリーズ Fireld Note Series** の日本ワインは、北海道岩見沢市のヴィンヤード・モウ、北海道余市町のヴィンヤード・リベルテ、山形県上山市のカミノ・ヴィンヤードなど未来のワイン造りのために開かれた葡萄畑の葡萄を原料としています。

野帳 Field Note	白ワイン ◇自家醸造 ▼自社管理畑	「野帳」とは、野外での記入を想定した手帳(ノート)のこと。地質学において「野帳」は野外調査のために使われ、江戸時代は田畑の手控えとして使われたそうです。ココ・ファーム・ワイナリーの自社管理畑、カミノ・ヴィンヤード“Camino Vineyard”の「野帳」はこの新しい山形県上山市の葡萄畑の四季を記録し、北国の空と風、広々とした大地と山並みをつたえてくれます。
ペティアン・モウ PETILLANT moo	白ワイン ◇10R醸造 ▼自社管理畑	2018年、北海道に開墾した葡萄畑の地名は茂世丑(もせうし)。ココ・ファーム・ワイナリー取締役、10Rワイナリー代表のブルースさんにとってこの地名は「もっ-Say-丑(うし)」・・・「もっ～と言う牛」を連想させるそうです。そこでこの畑はヴィンヤード・モウ“Vineyard moo”と命名されました。この畑で最初に仕込まれた泡のペティアンの名前は、ペティアン・モウです。
森と空 Mori to Sora	白ワイン ◇10R醸造 ▼自社管理畑	ヴィンヤード・モウの美しい白ワインの名前は「森と空」。1984年から続くココ・ファーム・ワイナリーの収穫祭では、毎年色々なイラストレーターやデザイナーの方々に収穫祭記念ワインのラベルをお願いしています。この楽しい企画の発案者でもあるHBギャラリーの唐仁原教久(1950～2022)さんが最後に描いてくださったラベルの絵からもヒントを得ました。
草を思う Thinking of grass	白ワイン ◇10R醸造 ▼自社管理畑	ヴィンヤード・モウの香り高い白ワインの名前は「草を思う」。2024年このワインをはじめてテイスティングしたスタッフや関係者たちは、一人一人がそれぞれに草原や色々な草や樹木の気配を感じていました。そこでみんなが感じていた気配を、単刀直入にワインの名前にしました。のんびりした幸せな気分で「草を思う」ような、おだやかな日々が続きますように。

※ココ・ファーム・ワイナリー直輸入のカリフォルニア・ワイン、「オークバレル」の名前の由来・・・1989年、こころみ学園の園生たちがカリフォルニアの地に葡萄の苗木を植えました。そんなご縁で、現在はココ・ファーム監修の元、現地のマット・クラインさんに醸造を委託し、2種のカリフォルニアワインを輸入しています。カリフォルニア委託醸造のオークバレルOAK BARREL(赤Redと白White)の**オークバレルとは樫の木の樽**のこと。ワインづくりで重要なのは葡萄。もちろん醸造技術も大切ですが、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葡萄を原料に、熟成の味わいもお楽しみいただけます