



日本健康ワイン&フーズ協会 主催

JAPAN WHOLESOME WINE&FOODS ASSOCIATION

ココファーム・ワイナリーで過ごす特別な1日

池上知恵子専務[✦]
によるワイナリーツアー
&スペシャル・ランチ
&国際的評価の高い高品質
ワインの試飲
スパークリングワイン[✦]
「のぼ 2015」「のぼっ
こ」「第一楽章」など代表
銘柄の数々を堪能。
すべてが特別[✦]

2019.08.31 (土) 9:15 東武浅草駅 2階待合室集合

交通費は別途自己負担となります。

13,000 円 (税込)



お申込みはメールどうぞ info@jwwfa.com

2019年 第2回 日本健康ワイン&フーズ協会 ワイナリー見学研修

国内ワイナリーの中でも一貫してバランスのとれたワインで定評のある足利市ココファーム・ワイナリーを訪ねる日帰り研修旅行です。

ココファーム・ワイナリーは、現専務取締役 池上千恵子さんの父 川田昇氏が 1958 年に読み書きが苦手な少年たちと、急斜面の山林を切り開き開拓した事に始まります。1696 年に知的障害者更生施設「こころみ学園」を開設し、現在約 150 名の園生が在籍し、約 6ha の農場のお世話をされています。その後 1980 年にココファーム・ワイナリーを設立されました。「葡萄がなりたいワイン造り」をモットーとし、人にはもちろん自然の声に耳を傾け、心を寄せて作られてきたワインの数々は、国際的な舞台でも提供されました。

2000年 九州沖縄サミットの晩餐会の乾杯ではスパークリングワイン「NOVO ドゥミニク」が
2008年 北海道洞爺湖サミット 総理夫人主催の夕食会では「風のルーージュ」が使用されました。

今回試飲するワインについて

●のぼ = novo 2015 (スパークリングワイン)

傾斜面の葡萄畑で栽培している国内の甲州三尺と、ドイツのリースリングとの交配種^{おり}リースリング・リオンのスパークリングワイン。手作業で野生酵母により発酵、ステンレスタンクで^お澱と共に約 6ヶ月熟成。その後、約 37ヶ月瓶内二次発酵させる。

●北ののぼ

熟成 40ヶ月以上の瓶内二次発酵の本格スパークリングワイン。近年日本で良質なワイン用葡萄栽培に成功している北海道産ピノ・ノワールとシャルドネのアッサンブラージュ。(=数種類のぶどう品種のブレンド)

●第一楽章 ★協会おすすめの逸品

ワイナリー前の圃場の優良なマスカット・ベリー A の山葡萄交配種をベースに自然酵母で醸し、無濾過無清澄と、まさに日本健康ワイン&フーズ協会の理想とする辛口で優雅な赤ワインです。

●のぼっこ = novocco

日本葡萄愛好会作出の山葡萄交配種小公子を原料に微発酵のスパークリングワイン。

毎年 11 月にリリースされるヌーボーで、野生酵母により酸化防止剤不使用の在庫稀少の銘柄です。

タイムスケジュール

ココファーム・ワイナリー 栃木県足利市田島町 611

- 9 : 15 東武浅草駅 2階待合室集合 ※時間厳守
- 9 : 40 特急両毛7号 乗車
- 11 : 00 足利市駅到着
- 11 : 30 ココファーム・ワイナリー到着予定
- 12 : 00 ランチ
- 13 : 00 農場、ワイナリー見学
- 15 : 00 ワイン試飲 (16時頃修了)
- 17 : 00 足利市駅にて解散予定!



ファームの羊に会えるかな?

●お申込みはメールでどうぞ info@jwwfa.com

お振込み先：ゆうちょ 10150-93385041 日本健康ワイン&フーズ協会