

# 《ウミネコ醸造株式会社 新着ナチュラルワインのご案内》



KAZU WINE (ニュージーランド/スペイン)

## 醸造家 藤巻一臣 (Kazuomi Fujimaki)

神奈川県生まれ。

2005年、銀座にオープンしたイタリア料理店で、支配人兼ソムリエとして勤務。当時は認知度の低かったナチュラルワインの魅力を広めたいとの思いから、コース料理の1皿ごとに、異なるグラスワインを提供するスタイルを考案した。

この提供方法はのちに「ワインペアリング」と呼ばれ、レストラン業界に浸透していった。

2007年、横浜・元町中華街に店舗を移転。その後の多店舗展開に際し、ゼネラルマネージャーに就任。在任中に6店舗のグループへと成長を遂げた。

2014年、ワイン醸造家へ転身。山形県南陽市に移住し、休眠中の耕作放棄地でぶどうの栽培を開始した。並行してニュージーランドのワインメイカー、アレックス・クレイグヘッド氏に師事し、醸造技術の習得に努めた。

2017年、山形に自社ワイナリーを設立。アンフォラで醸造した、酸化防止剤不使用の日本ワインに取り組むなど、人為的な関与を極力行わずに、ぶどうが持つ本来の力を最大限に活かしたワイン造りを実践し続けた。

現在、独立して新ブランド「KAZU WINE」を設立。



撮影：鈴木心

## ● KAZU WINE について

自社の畑やワイナリーを所有しないワインブランド。

世界中にある友人たちのワイナリーで、現地の生産者が育てたぶどうを仕込み、ワインメイキングを行います。

現在、ニュージーランドとスペインの2拠点で製造し、現地から日本へ逆輸入。

また、KAZU WINEは個人のブランドではありません。

今後は、同じ志を持つ醸造家たちにも、KAZU WINE名義で高品質のワインを造っていただく予定です。

謎のベールに包まれた「ナチュラルワインゲリラ」たちが、世界中のあちこちで、神出鬼没にKAZU WINEをリリースしていく。

そんな、ワイン界のバンクシーを意識した活動を行ってまいります。

## ● ワインへのこだわり

ワインを造るうえで、最も大事にしているのは「香り」です。

なぜなら、飲み手との最初の接点は、抜栓したりグラスに注いだときに漂うアロマであり、このファーストインプレッションが最重要と考えています。

また、口に含んだ液体の質感、キメ、口当たりにもこだわっています。このテクスチャーやスムーズな喉ごしを実現するには、酸化防止剤を極力使用しないことが求められます。

ワインを造るようになる前は、レストランのソムリエとして長年従事していました。

そのときの経験から「ワインとは、料理の味を高め、人々の時間を幸せにするもの」という信念を持っております。



商品・お取引に関するお問い合わせ先/ウミネコ醸造 岩間：iwama@uminekojozo.com

KAZU WINEに関するお問い合わせ先：info@kazuwine.com

👁️ KAZU WINEの最新情報はInstagramでお伝えしております

# 《KAZU WINE ファースト・ヴィンテージのご紹介》

すべてオーガニックのぶどうを使用／SO2無添加／野生酵母による発酵

## "I'M SORRY MAMA" WHITE 2022 (アイム・ソーリー・ママ)

種別：白ワイン (アルコール分 13%)

品種：ソーヴィニヨン・ブラン 75%、ゲヴェルトトラミネール、ピノ・グリ、リースリング (3種混醸で 25%)

醸造：スキンコンタクト後にステンレスタンクで発酵、熟成

パイナップルやライチの香りがあり、レモンの明確な酸味のなかに、はっさくの爽やかさや、ハーブのニュアンスが見え隠れする。13%のアルコール度数を感じさせない、きわめてスムーズな飲み心地。

税別参考上代 ¥5,100



## "SEXUAL HEALING" ROSÉ 2022 (セクシュアル・ヒーリング)

種別：ロゼワイン (アルコール分 12.5%)

品種：ピノ・ノワール 50%、ピノ・グリ、ゲヴェルトトラミネール、リースリング (3種混醸で 30%)、メルロー 20%

醸造：一晩スキンコンタクトしたピノ・ノワールに、2日間スキンコンタクトしたメルロー、混醸したゲヴェルトトラミネール、ピノ・グリ、リースリングをアッサンブラージュ

ドライストロベリーやカシスの香りに、ポン酢のようなまろやかな酸味が特徴的。味わいはドライながら、立体感と奥行きが感じられる。テクスチャーは優しく、長い時間をかけて変化が楽しめる。

税別参考上代 ¥5,100



## "DO THE RIGHT THING" RED 2022 (ドゥ・ザ・ライト・シング)

種別：赤ワイン (アルコール分 12%)

品種：ピノ・ノワール 100%

醸造：数日間スキンコンタクトしたピノ・ノワール 50% に、カーボニックマセレーションを施したピノ・ノワール 50% をアッサンブラージュ

カシス、ラズベリー、セロリ、コリアンダーの葉、フェネル、タバコなどの複雑な香り。タンニンは豊富ながら、喉にひっかかる感じがなく、ピノ・ノワールの果実味がしっかりと後味に残る。

税別参考上代 ¥5,100



## "WHY NOT?" CHARDONNAY 2021 (ホワイ・ノット? シャルドネ)

種別：白ワイン (アルコール分 12%)

品種：シャルドネ 100%

醸造：アレックス・クレイグヘッド・ワインズの特選キュヴェを使用。長期間のスキンコンタクト後にプレスし、その後アンフォラで1年半熟成

アカシアはちみつのような優しい香りに、ナトリウム系のミネラルの味わい。エキシ感が強く、ボリューム感の広がりと共に果実味が伸びゆく。アフターノートの美しさも印象的。

税別参考上代 ¥6,600



## "WHY NOT?" PINOT NOIR 2021 (ホワイ・ノット? ピノ・ノワール)

種別：赤ワイン (アルコール分 13%)

品種：ピノ・ノワール 100%

醸造：アレックス・クレイグヘッド・ワインズの特選キュヴェを使用。同一品種をホールバンチファーマンテーションとロングスキンコンタクトで2種類の仕込みを行い、前者を 65%、後者を 35% の比率でアッサンブラージュ。その後、アンフォラで1年間熟成

土やコケなどの、湿気を帯びた土壌の香り。ナチュラルに仕上げた AC ブルゴーニュに、親和性のある味わい。テクスチャーに品位があり、全アイテムで最も高級感が感じられる。

税別参考上代 ¥6,600



●今回リリースされるワインについて ニュージーランド、ネルソンにあるアレックス・クレイグヘッド・ワインズで製造されました。2022年ヴィンテージについては、収穫期に自身のイメージを伝えてぶどうの仕込みを依頼。11月に現地を訪問し、さまざまなキュ

ヴェのアッサンブラージュを数日間にわたり行い、仕上げました。2021年ヴィンテージは、パンデミックで渡航が叶わなかったため、アレックス氏と綿密なディスカッションを連日交わしながら、リモートで完成にこぎつけた特別なキュヴェになります。