

《ウミネコ醸造株式会社 新着ナチュラルワインのご案内》

Kunoh Wines

九能ワインズ (ニュージーランド/オーストラリア/日本)

●九能ワインズについて

ニュージーランド、オーストラリア、日本でそれぞれの地域のブドウを使い、独自のワイン哲学を表現するブランド。

海外産ワインはすべてオーガニック葡萄を使用。ピエ・ド・キューブを取り入れた野生酵母発酵を行い、人為的な関与は基本的に手作業のみで醸造しています。

亜硫酸塩は原則無添加とし、本当に必要な場合のみ使用します（これまでの使用は1回、1キュヴェのみ）。

「九能」は母方の親戚の苗字です。全国で2世帯しか存在しない希少な苗字を後生にも残すために、名を冠しました。

●フィロソフィー

ワイン造りとは、栽培と収穫のタイミングが9割、醸造期間中の作業が1割と考えております。

ワインの醸造期間中は、テクスチャーのみをコンセプトにしています。テクスチャーとは、タンニンの種類や質、液体を舌の上で転がしたときの味の重心、アルコール感の感じ方を指します。

香りや色合いなどは、テクスチャーを追求した後に続く要素として捉えています。

葡萄は農産物であり、また有機栽培のため、フルーツとしての特徴や品質が毎年異なります。

その年の葡萄によってベストの醸造方法を選択し、アッサンブラージュを行いますので、同じキュヴェでも品種や醸造へのアプローチが違うことが多々あります。

また、自分のバックボーンが飲食業であることから、料理と一緒にワインを楽しんで頂くことを想定しています。

もちろん単体でも十分に楽しめますが、ワインとは食中酒であるとの考え方から、お食事との組み合わせで存在が際立つことを醸造でも追求しています。

レストランで時間を過ごされるお客様に、ワインの生産者側からエンターテインメントをお届けしたい。

そんな想いで、日々の作業に取り組んでおります。



醸造家：中野雄揮 (Yuki Nakano)

京都府出身。

大学時代、留学先として訪れたオーストラリアでワインに触れ、興味を持つ。

卒業後、大阪のフレンチ、イタリアンレストランに勤務。

2015年よりワイン醸造家、ならびに醸造コンサルタントとしての活動をスタート。世界中のワイナリーで製造を行う「フライングワインメーカー」として、精力的なワイン造りを実践していく。

2016年、九能ワインズを立ち上げてリリースを開始。

これまでにオーストラリア「スモールフライ・ワインズ」、ニュージーランド「アレックス・クレイグヘッド・ワインズ」、山形県「グレイブリパブリック」、宮城県「ファットリア・アル・フィオーレ」から数々のワインを産み出してきた。

2020年以降は、パンデミックの影響により拠点をニュージーランドに集約。現在、約3ヘクタールのオーガニック葡萄畑をリースで所有し、栽培に取り組んでいる。

これまでの8年間（2016～2023年）で、計16回の醸造とリリースを行った。

☎九能ワインズ ホームページ：kunohwines.com

☎お問い合わせ先：03-6278-8306 / iwama@umineko-j.co.jp（ウミネコ醸造・岩間）

《九能ワインズ 2021年ヴィンテージのご紹介》

ニュージーランド ネルソンのアレックス・クレイグヘッド・ワイナリーにて製造

オーガニック葡萄のみ使用／野生酵母による発酵／無濾過・無清澄・無添加

Narcissus 2021 (ナルシッサス)

種別：白ワイン (アルコール分 13%)

品種：ヴィオニエ 50%、ソーヴィニオン・ブラン 40%、ピノ・ノワール・ブラン・ド・ノワール 10%

醸造：樽発酵 90%、ピノ・ノワール・ブラン・ド・ノワール 10%。樽熟成 6ヶ月、ステンレスタンク熟成 3ヶ月 (計9ヶ月)。

洋梨、キンモクセイ、ディルの香り。ミネラル感と共に、青いスダチを連想させるきれいな柑橘系の酸味が広がっていく。ゼラニウムの華やかさがアフターを彩る。



税別参考上代 ¥5,600

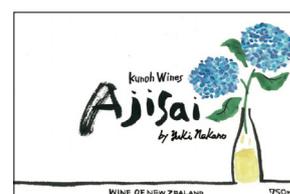
Ajisai 2021 (アジサイ)

種別：白ワイン (アルコール分 13%)

品種：ソーヴィニオン・ブラン 60%、ヴィオニエ 40%

醸造：樽発酵 50%、残りの 50%は 4日間のスキンコンタクトでカルボニック・マセラシオン、その後压榨。樽熟成 6ヶ月、ステンレスタンク熟成 3ヶ月 (計9ヶ月)。

オレンジピール、青肉メロン、バルサムに似た針葉樹系の香り。温州みかんのような、ほんわりとした和柑橘の酸味。時間が経つにつれ、ヴィオニエの個性が前面に出てくる。



税別参考上代 ¥5,200

Gerbera 2021 (ガーベラ)

種別：ロゼワイン (アルコール分 13.5%)

品種：ピノ・ノワール 90%、ヴィオニエ 10%

醸造：ピノ・ノワール・ブラン・ド・ノワールとヴィオニエを 10日間のスキンコンタクトで混醸。ステンレスタンク熟成 9ヶ月。

ドライあんず、柿、ベルガモットの香り。テクスチャーは柔らかいが、非常にミネラルが豊富。アフターにはヌワラエリヤ紅茶に似た細やかなタンニンが楽しめる。



税別参考上代 ¥5,600

Alstroemeria 2021 (アルストロエメリア)

種別：赤ワイン (アルコール分 13.5%)

品種：ピノ・ノワール 95%、ヴィオニエ 5%

醸造：50%を 5日間のスキンコンタクト、30%をカルボニック・マセラシオン、20%を 1週間のスキンコンタクトで混醸。ステンレスタンク熟成 9ヶ月。

アメリカンチェリー、ザクロ、カルダモンの香り。タンニンは豊富だが、マットなテクスチャーでタッチは軽め。鉱物的なミネラル感とほのかな苦味が印象に残る。



税別参考上代 ¥5,800

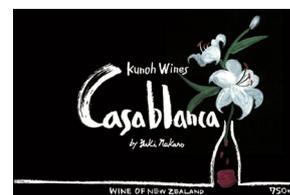
Casablanca 2021 (カサブランカ)

種別：赤ワイン (アルコール分 13.5%)

品種：ピノ・ノワール 70%、メルロー 14%、マルベック 14%、ヴィオニエ 1%、ソーヴィニオン・ブラン 1%

醸造：70%を 31日間のスキンコンタクト、30%のメルロー、マルベック、ヴィオニエ、ソーヴィニオン・ブランをスキンコンタクトで混醸。アンフォラ熟成 9ヶ月。

カシス、ダークチェリー、タイムの香り。骨格が太く、エキスを凝縮感があるが、香りのインパクトに比して舌触りは非常に滑らかで、軽やかかつ陽気な味わい。



税別参考上代 ¥5,800

● 2021年ヴィンテージを振り返って

栽培では芽吹き時期に2度の霜被害、受粉時期に嵐による天候不良、ヴェレゾン時期には雹の被害にも見舞われ、なかなか厳しい年でした。

収穫量は前年比の約 50% 減となりましたが、葡萄の質はこれまでの経験で最高の出来となりました。

醸造に関しては、葡萄自体のテクスチャーが強すぎてややアンバランスだったため、その点を補うアプローチを取っています。

収穫は3月17日から4月15日まで、熟成に9ヶ月をかけて瓶詰め。半年の瓶内熟成後にリリースを開始しました。2021年のワインはすべて亜硫酸塩無添加です。