

「ドメヌヒデ」と「wa-syu」のコラボレーションワイン第三弾がリリース！
日本ワインの新たな幕開けを感じさせる赤ワイン「ホシワイン アッサンブラージュ」

株式会社ジュン（本社：東京都港区／代表取締役社長：佐々木進）が運営する、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ「wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP（ワシュ オフィシャルオンラインショップ／以下 wa-syu）」は、元プロダイバーなど、多彩な経歴を持つ気鋭の醸造家・渋谷英雄（しぶたにひでお）氏のブティックワイナリー「ドメヌヒデ」（本社：山梨県南アルプス市／代表取締役：渋谷英雄／以下ドメヌヒデ）とのコラボワインの販売を2024年2月27日（火）にスタートしました。



南アルプスで潮の満ち引きに従った自然なブドウ栽培など、ナチュラルなワイン造りにこだわる「ドメヌヒデ」。渋谷氏は、日本固有種のマスカット・ベリーAの桃花色に心奪われたことをきっかけに、この品種とともに世界を目指すことを決意し、これまで多様なワインを生み出してきました。中でも、海外からのファンも多いのが「ホシワイン」シリーズです。2015年のワイナリー設立当時からの、干して水分を減らすことで糖度を上げたブドウを使い、イタリアのアマローネのような造りのワインにチャレンジ。この干しブドウワインを、「ホシワイン」と名付け、マスカット・ベリーAの可能性を大きく広げています。



今回のコラボワイン「ホシワイン アッサンブラージュ」は、渋谷氏がワイナリー設立以来ストックしてきた秘蔵のマスカット・ベリーAのホシワインに、年代の異なるリザーブワインをアッサンブラージュ（ブレンド）した贅沢な赤ワインです。ラベルのアートワークを手がけたのは、ドメヌヒデと交流が深い美術作家・若佐慎一（わかさしんいち）氏。若佐氏が訪ねた「ホシワイン」になるブドウを育てる現88歳のブドウ農家・淡路ひとみ氏と、淡路氏の趣味であるハーモニカがモチーフになっています。

「ホシワイン アッサンブラージュ」が生まれるまでを独自取材した特集記事を公開中！

https://wa-syu.com/blogs/feature/domainehide_shinichiwakasa_collaborationwine2

■【ドメヌヒデ×wa-syu】ホシワイン アッサンブラージュ



Price : 11,000yen (in tax)

[カテゴリ] 赤ワイン [産地] 山梨県
[ワイナリー] ドメヌヒデ
[品種・ブレンド比率] カベルネ・ソーヴィニヨン、マスカット・ベリーA
[生産年度] MV [タイプ] ミディアムボディ [味わい] まろやか [アルコール度数] 12.5% [サイズ] 750ml [おすすめのペアリング] 牛ほほ肉の煮込み、角煮の黒酢豚、北京ダック、漬けマグロなど

"干しブドウワイン=ホシワイン"をいち早く手がけてきた渋谷氏が、ワイナリー設立以来ストックしてきたマスカット・ベリーAのホシワインや、ホシワインの搾りかすで再発酵させたカベルネ・ソーヴィニヨンのワインなどの、特別なりザーブワインを贅沢にアッサンブラージュ(ブレンド)。日本ワインの新たな幕開けを感じさせる赤ワインです。

[wa-syu バイヤー/ディレクター 菊地良実のコメント] アッサンブラージュ(ブレンド)は、ヒデさんとwa-syu アドバイザーのウィルトスワインの中尾さん、菊地で「ドメヌヒデ」の特別なりザーブワインをテイastingしながらセパージュを決定しました。硬さがまだ残り、力強さを感じる2019のカベルネ・ソーヴィニヨンに、複雑みのある2020のカベルネ・ソーヴィニヨンとレーズンのような甘美な香りが印象的な2019のマスカット・ベリーAのホシワインをブレンド。さらにほんの少し、2022のマスカット・ベリーAのホシワインの搾りかすで再発酵させたカベルネ・ソーヴィニヨンのワインを加えています。ドライプルーンのような厚みのある甘い香り、しっかりとした骨格を包み込むような旨みがじわじわと滲み出てくる味わい。時間の経過とともに、ビターチョコレートのような濃厚なコクが広がります。

【2024年3月14日(木) 東京・広尾「EAT PLAY WORKS」でリリース記念イベントを開催！】



「【ドメヌヒデ×wa-syu】ホシワイン アッサンブラージュ」のリリースを記念して、イベント「ドメヌヒデ×若佐慎一×OXOMOCO 角打ち日本ワイン」を開催！スペシャルゲストに渋谷英雄氏の他、ラベルを手がけた美術作家、若佐慎一氏、ワインとのフードペアリングを考案したモダンメキシカン「OXOMOCO」シェフの Rios Cervantes Edgardo 氏が登場！普段、メンバーでないと入れない「EAT PLAY WORKS」MEMBER'S

LOUNGE 3Fの空間で繰り広げられる一夜限りのコラボレーションをお見逃しなく！

3/14(木)開催「ドメヌヒデ×若佐慎一×OXOMOCO 角打ち日本ワイン」の詳細はこちら

https://wa-syu.com/blogs/info/eatplayworks_oxomoco_wasyu_20240314

【ドメヌヒデ】



元プロダイバーなど多彩な経歴を持つ醸造家・渋谷英雄氏が手がけるブティックワイナリー。南アルプスで潮の満ち引きに従った栽培と醸造をおこなっています。日本固有種のマスカット・ベリーAの桃花色に心奪われたことをきっかけに、この品種とともに世界を目指すことを決意。ブドウのポテンシャルを見だし、一つひとつの畑にもこだわって栽培しています。現在は甲州などの栽培にもチャレンジ。野生酵母でじっくりと発酵させた赤ワインをはじめ、『ドメヌヒデ』らしい個性的な銘柄が光ります。アーティストが描く美しいラベルや、『愛してる』『ラピュータ』『神の畑』などの感性豊かなネーミングにも注目です。

【美術作家 若佐慎一】



1982年広島生まれ。広島市立大学大学院博士課程(日本画)満期退学。月刊美術主催公募展「デビュー」にて準グランプリ受賞。日本の風土と宗教観をテーマに漫画やゲーム、アニメの特徴とされる要素を作品内に取り込み制作する。京都伝統工芸の「長艸繡巧房」への原画提供、NYのファッションブランド「sawa takai」、アイドルグループでんぱ組.incの相沢梨紗が手がける「MEMUSE」とのコラボ、メディアアーティスト落合陽一、デザイナー串野真也と共に立ち上げたファッションブランド「凄い若い」など活動は多岐にわたる。2023年には台北での個展も開催。作品所蔵：栃木県立美術館、広島市立大学芸術資料館、円覚寺龍隠庵ほか

【wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP (ワシュ オフィシャルオンラインショップ)】

2020年12月15日に1号店となるオフィシャルオンラインショップをオープン。「まだ見ぬ日本ワインの、奥深い世界へ」をコンセプトに、1979年から山梨県甲州市勝沼町でワイナリーを運営する株式会社ジュンが独自の切り口でナビゲートした、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ。日本の感性と職人技を生かした名品が次々と誕生し、国内外の食通を惹きつけながら、進化し続ける日本ワインを中心に日本全国からセレクトしたアイテムを展開している。

wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP <https://wa-syu.com/>

SNS(instagram, facebook, twitter)公式アカウント @wasyuofficial

CONTACT | 株式会社ジュン 飲食事業部 大市陽介 TEL 070-7590-4228 MAIL y.ooichi@jun.co.jp
JUN PRESS TEL 03-6371-8060 (11:00~18:30) MAIL jun-pr@jun.co.jp