

「wa-syu」が、「Natan 葡萄酒醸造所」と初コラボ！
お祝い・感謝の美をテーマにした微発泡ワイン「syuvi=祝美(しゅうび)」をリリース



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、徳島県初のワイナリー「Natan 葡萄酒醸造所」(有限会社 WORLD COLLECTION：徳島県三好市／代表：井下奈未香)とコラボレーションしたオリジナルワイン「syuvi(しゅうび)」をリリースしました。

ワインを手がけるのは、ソムリエから醸造家に転身したワイナリーの代表、井下奈未香(いのしたなみか)氏。赤ワイン用ブドウ「カベルネ・ソーヴィニヨン」を白仕立てにしたスパークリングワインです。お祝い・感謝の美をテーマにした「syuvi=祝美(しゅうび)」という名で、花束をモチーフにしたラベルのデザインは、ワイナリーで人気のロゼワイン「quvi(きゅうび)」のドライフラワーのデザインも手がけた井下氏の同級生、山中秀樹(やまなかひでき)氏によるもの。お祝いのシーンに楽しんでいただきたいワインです。ジューシーな果実味、伊予柑ピールのようなほろ苦さ、複雑な旨みが優しい泡と共にじわじわと広がります。



【代表・井下奈未香氏のメッセージ】

ホールバンチプレス*した後、開放タンクで1週間低温保存し液中の旨みを引き出しました。

その後自社葡萄(デラウェア)の搾りかすを添加、発酵を促し低温発酵。澱はなるべく早めに、かつこまめに剥がし、雑味を避けてます。

"誰かれ問わずにこの今を祝える"

というコンセプトから、微発泡にしました。

旨みの引き出しから熟成感を狙っているので、スティル**に近づく過程にも様々な表情を楽しんでいただけるかと思えます。

*…房ごとつぶして果汁を取り出す方法

**…炭酸ガスを含まない通常のワインのこと



【Natan 葡萄酒醸造所×wa-syu】syuvi : 4,950円(税込)

「Natan 葡萄酒醸造所」が、赤ワイン用ブドウ「カベルネ・ソーヴィニヨン」を白仕立てにした wa-syu 限定の微発泡ワイン。隠し味は、自社ブドウ(デラウェア)の搾りかす！

wa-syu ディレクター兼バイヤー 菊地おすすめのパリング：
手まり寿司、鯛のカルパッチョ、塩の焼き鳥、豚しゃぶ、京都の酢豚など

ご注文はこちら> <https://wa-syu.com/products/cbc94900>



「Natan 葡萄酒醸造所」のストーリーは、wa-syu の特集ページをチェック！

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



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

日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ。「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。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、全国各地からセレクトしています。

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

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