

Wa-Syu

Japanese rare wine & spirits

新ヴィンテージが登場! ドメーヌヒデ × wa-syu のコラボレーションワイン 「壺仕立て オレンジ 甲州 2022」

醸造家・渋谷英雄氏が、陶器の壺で仕立てるオレンジワイン

数量限定! 2023.5.30 Tue. 発売スタート



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)」と、山梨県南アルプス市産の赤ワイン醸造にこだわるブティックワイナリー、株式会社ショーブル ドメーヌヒデ(本社:山梨県南アルプス市/代表取締役:渋谷英雄 /以下ドメーヌヒデ)とのコラボレーションワイン第2弾を2023年5月30日(火)にリリースしました。

日本ワイン界の風雲児、醸造家・渋谷英雄(しぶたにひでお)氏の「ドメーヌヒデ」が手がける、wa-syuでしか手に入らないコラボレーションワイン「壺仕立て オレンジ 甲州」の新ヴィンテージが完成しました。渋谷氏が京都の老舗窯元「嘉祥窯(かしょうがま)」と開発した、ワインを熟成させるための「呼吸する陶器の壺」が、日本の固有ブドウ品種「甲州」を新たな味わいへと醸し出しています。日本ワインの将来を見据えさらに進化した、今までにない新しいコンセプトのオレンジワイン「壺仕立て オレンジ 甲州 2022」を、wa-syuが独自のコンテンツとともに数量限定でお届けします。

【ドメーヌヒデ×wa-syu】壺仕立て オレンジ 甲州 2022商品詳細ページはこちら
<https://wa-syu.com/products/cbo93300>

COLLABORATION コラボレーションワイン

ドメーヌヒデ×wa-syuとのコラボレーションワイン第2弾が登場！
さらに美味しさが進化した、新ヴィンテージ「壺仕立て オレンジ 甲州 2022」



"やんちゃな壺"との付き合い方を極めた"ヒデさん"こと、
渋谷英雄氏の技が光る逸品が完成！

航空管制官やプロダイバーなど多彩な経歴を持つ新進気鋭の醸造家・渋谷英雄氏のブティックワイナリー「ドメーヌヒデ」と、日本ワインのオンラインショップ「wa-syu」のコラボレーション第2弾！渋谷氏が京都の老舗窯元「嘉祥窯」と開発した日本初の「ワインを熟成させるための壺」で仕立てた、甲州ブドウのオレンジワインです。海外の多くのアンフォラとは異なり、この壺は内側にロウを塗らないため、土の成分や焼き方が直接ワインに影響するのが特長。南アルプスで育った味わい深い甲州ブドウが、壺との呼吸によってより力強く変化しています。2022ヴィンテージは、同じ甲州ブドウを壺で熟成させたオレンジワインと、樽熟成させたオレンジワインをブレンド。渋谷氏曰く、「やんちゃな壺」でもある「呼吸する陶器の壺」と甲州ブドウの相性がさらに良くなったことで、亜硫酸不使用で仕上げました。味わいは、2021ヴィンテージと同じく、壺仕立てならではのエッジが立った感じと、甲州の心地よい苦み、オレンジワインならではの果皮のニュアンスはそのまま継承しています。さらに、今年は樽のまるやかさが加わったことで、バランスの良さが感じられ、よりいっそう美味しくなった、日本ならではのオレンジワインをご堪能ください。



【ドメーヌヒデ×wa-syu】
壺仕立て オレンジ 甲州 2022
Price: 7,920yen(in tax)

[カテゴリ] オレンジワイン [産地] 山梨県 [ワイナリー] ドメーヌヒデ [品種・ブレンド比率] 甲州 100% (山梨県南アルプス市産) [生産年度] 2022年 [タイプ] 辛口 [味わい] コクあり [アルコール度数] 9% [サイズ] 750ml [飲み頃温度] 8~10℃ [おすすめのペアリング] 焼きエビ、浜焼きハマグリなど甘くて香ばしい魚介

【ドメーヌヒデ×wa-syu】壺仕立て オレンジ 甲州 2022商品詳細ページはこちら
<https://wa-syu.com/products/cbo93300>

日本ワインを造るために誕生した「呼吸する陶器の壺」

ドメーヌヒデの渋谷英雄氏と、京都清水の地で茶道具を100年以上にわたって創作してきた京焼の窯元「嘉祥窯」四代目当主の森岡嘉祥(もりおかかしょう)氏が共同開発した、美味しい日本ワインを造るための「呼吸する陶器の壺」。

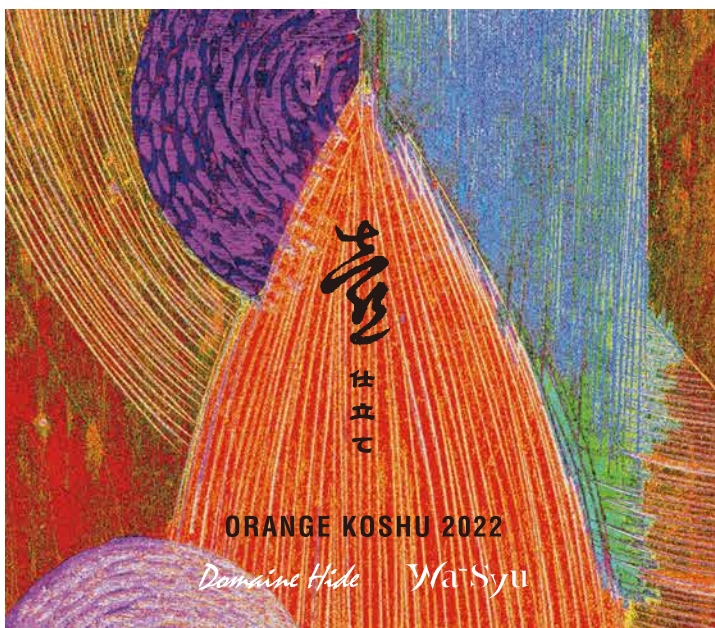
前例のない、ワインのための壺を作るために、ワインにとって最善の土、釉薬、焼きのテストとテイस्टィングを繰り返しながら、日本初となる"ワインを熟成させるための壺"が完成しました。個性豊かな複数の「陶器の壺」と向き合いながら、新たな日本ワイン造りをおこなっています。



日本ワインを造るために誕生した「呼吸する陶器の壺」

ラベルデザイン | 新ヴィンテージのデザインも画家・山本ミノ氏が描き下ろし!

一つひとつ、慈しまれて丁寧に造られたコラボレーションワインは、これまでも「ドメーヌヒデ」の「月シリーズ」のラベルなどを手がけている、画家の山本ミノ氏が作品「閃き」シリーズからの描き下ろし。甲州種のブドウが熟成される過程を抽象的にビジュアルで表現し、酵母発酵のイメージを図案化したアーティストックなデザインです。壺仕立てのオレンジワインをさらに魅力的に演出してくれるボトルは、大切なヒトへの贈り物としてもおすすめです。



「壺」の文字が立体的に浮き出すラベルデザイン



「新ヴィンテージ登場! 醸造家・渋谷英雄氏が、陶器の壺で仕立てるオレンジワイン『壺仕立て オレンジ 甲州 2022』」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/domainehide_tsubojitate_orangewine_koshu_2022

wa-syu SELECTION セレクトワイン

wa-syuがセレクトした、自然派の日本ワイン

全国を旅して、山梨県・南アルプス市のテロワールに惚れ込み、この地でブドウ作りとワイン醸造を始めた「ドメーヌヒデ」の渋谷氏。日本の自然派ワインの旗手として、農薬や化学肥料を使わない丁寧なブドウ栽培を手がけています。ワイン造りにおいても、足踏みによる破碎、野生酵母による発酵など、味わいを深めるための手間を惜しみません。ちょっと変わったコンセプトのワインや、独特の感性を活かした銘柄には、熱烈なファンが！



写真左から：

桜の畑 MBA 2020/Price:6,050yen(in tax)

【wa-syu限定】

にごりMBA 2020/Price:5,500yen(in tax)

【wa-syu限定】

神の畑 ピノノール 2021[375ml]

/Price:3,850yen(in tax)

【ドメーヌヒデ×wa-syu】

壺仕立て オレンジ 甲州 2022

/Price:7,920yen(in tax)

ジャポニカ 甲州 アパッシメント 2019

/Price:23,100yen(in tax)

Vegan 2021/Price:7,700yen(in tax)

「ドメーヌヒデ」アイテムリストはこちら <https://bit.ly/3C1ycUr>



ドメーヌヒデ

山梨県南アルプス市小笠原：株式会社ショーブル

ドメーヌヒデ(Domaine Hide)は、多彩な経歴を持つ醸造家・渋谷英雄氏が手掛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て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、ドメー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」「ラビュータ」「神の畑」などの感性豊かなネーミングにも注目です。



渋谷英雄

株式会社ショーブル ドメーヌヒデ 代表取締役

東京都生まれ、大阪府育ち。沖縄・慶良間空港で航空管制官として勤務し、24歳で空港長に就任。沖縄に暮らしたことをきっかけに海洋に興味を持つと、ダイビング専門学校を設立。その後、学生との関わりの中で人の心や思考に興味を持ち、心理学を学ぶために東京大学大学院へ。現在は東洋大学客員教授としてスポーツ心理学を担当しながら、山梨県南アルプス市でワイン造りに情熱をそそぐ。2015年、単身で山梨県南アルプス市に移住。現在、新たなプロジェクトとして、米粉を使った蒸しパンで地域創生を目指すべき、農カフェ、ワインとむしパン「月晴れる」のオープン準備(2023年6月4日プレオープン予定)に奮闘中！

「新ヴィンテージ登場！醸造家・渋谷英雄氏が、陶器の壺で仕立てるオレンジワイン『壺仕立て オレンジ 甲州 2022』」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/domainehide_tsubojitate_orangewine_koshu_2022

WEB CONTENT 人気コンテンツ配信中

wa-syuでは、毎週、日本ワインのさまざまなコンテンツを配信中です。
世界からも注目をされている日本ワインの魅力を新たな視点でお届けします。

＼ 日本ならではの魅力と味わいをお届け！ /

wa-syuが新たに提案する「角打ちスタイル」や、バイヤーが注目する瓶内二次発酵のスパークリングワインなど、
wa-syuが厳選した銘柄をピックアップしました。

日本ワインの新しい楽しみかた。 「角打ち」スタイルが面白い！



特集コンテンツはこちら https://wa-syu.com/blogs/feature/san_tropez_ebisu_atre_20230428_report

個性派から正統派まで美味しさはじける！ 日本の瓶内二次発酵スパークリングワイン



特集コンテンツはこちら https://wa-syu.com/blogs/feature/bottle_fermented_sparklingwine_3

注目エリアや品種をナビゲート！

日本の産地で生み出されるデザートワインや、世界的に人気急上昇中の注目品種など、wa-syu ならではの視点で「日本ワイン」の楽しみ方をご紹介します。

食後はもちろん、食前酒にも！
リッチな味わいはまさに甘露。デザートワイン



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/dessertwine_fruitwine_no4

大きな可能性を秘めた、
グリ系ブドウの代表格。ピノ・グリ



特集コンテンツはこちら

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

「wa-syu 厳選の日本ワイン」特集一覧はこちら <https://wa-syu.com/blogs/feature>

PLEASE FOLLOW ME!

wa-syu.com の SNS 公式アカウント「@wasyuofficial」では、一般社団法人日本ソムリエ協会認定
ワインエキスパートのバイヤーが日本全国各地から厳選した商品やワイナリー情報など最新情報を配信しています。



<https://www.instagram.com/wasyuofficial/>



<https://www.facebook.com/wasyuofficial>



<https://twitter.com/wasyuofficial>

JUN

【株式会社ジュン】

1958年創業のアパレル & ライフクリエーションカンパニー。レディス・メンズのファッション製品全般の企画、製造、販売、建築及び室内内装の施工設計、ラジオ番組の企画制作及びサウンドプロデュース、屋外広告媒体事業、ゴルフ場、レストラン、ワイナリーの経営と、多角的に幅広く事業を手掛ける。

CORPORATE WEBSITE <https://www.jun.co.jp/>

【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/>

Wa-Syu
japanese rare wine & spirits

アカウントフォローは20歳以上の方限定です。20歳未満の方はフォローおよびお酒にまつわる情報の共有はご遠慮ください。

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。