

《ウミネコ醸造株式会社 新着ナチュラルワインのご案内》

アレックス・クレイグヘッド (KINDELI) × 藤巻一臣 (KAZU WINE)

OJISAN

おじさん (ニュージーランド)

●OJISANについて

OJISAN は、ニュージーランド「KINDELI」のアレックス・クレイグヘッドと「KAZU WINE」の藤巻一臣による新ブランドです。

アレックスと藤巻の出会いは、2016年に遡ります。

当時、50代に差し掛かった年齢で醸造家を志し、ニュージーランドへ研修に訪れた藤巻をアレックスは「OJISAN」と呼んで迎え入れ、2人の交流の証として最初のコラボレーションワインが2017年に発売されました。

その後、アレックスも40代に突入。「俺もOJISANになっちゃったから、記念にまたワインを一緒に造ろうぜ！」との提案から、この新ブランドが立ち上がった次第です。

OJISAN は、ピュアでストレートな味わいをなによりも大事にしています。KINDELI や KAZU WINE のように複雑で個性的なアプローチとは対比的に、カジュアルに楽しめる飲みやすさを追求しました。いつもより手をかけた週末の食卓のお食事と一緒に、このワインを開けてほしいと思っています。

OJISAN は日本のほか、カナダ、アメリカ、イギリス、台湾の5カ国でのリリースを予定しています。



アレックス・クレイグヘッド (Alex Craighead)

オーストラリアシドニー生まれ。ニュージーランドのリンカーン大学で地質学とワイン醸造学を学び、その後世界各地のワイナリーを転々としながら研鑽を重ねる。2014年より「DON」「KINDELI」のブランド名で、全世界を対象にワインを輸出。日本のワイナリーへのコンサルティング業務にも取り組んでいる。

藤巻一臣 (Kazuomi Fujimaki)

神奈川県生まれ。イタリア料理店グループのゼネラルマネージャーを経て、ワイン醸造家へ転身。山形県南陽市にワイナリーを設立し、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行った。現在、独立して新ブランド「KAZU WINE」を設立。世界各地で製造したワインを日本へ逆輸入し、リリースを行っている。

●2022年ヴィンテージのご紹介

OJISAN BLANC 2022 (おじさん・ブラン) 税別参考上代 ¥4,531

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 70%、リースリング 20%、ピノ・グリ & ゲヴェルツトラミネール 10%

醸造：ソーヴィニヨン・ブランとリースリングは古樽で1晩発酵し、ピノ・グリとゲヴェルツトラミネールは1週間のスキンコンタクト発酵。一緒に漉きし、それぞれステンレスタンクで熟成。

フェンネルや青山椒の香り。フレッシュなレモンの酸味、グレープフルーツの苦味があり、テクスチャーはどこまでもなめらか。和食や魚介を使った料理全般、オリーブオイルとの相性は抜群。



OJISAN ROSÉ 2022 (おじさん・ロゼ) 税別参考上代 ¥4,531

種別：ロゼワイン (アルコール分 12%)

品種：メルロー 90%、ピノ・グリ & ゲヴェルツトラミネール 10%

醸造：メルローは古樽で1晩発酵し、ピノ・グリとゲヴェルツトラミネールは1週間のスキンコンタクト発酵。一緒に漉きし、それぞれステンレスタンクで熟成。

スモモやクランベリー、時間が経つとコリアンダーシードの香りが爆裂する。ほのかなタンニンが口の中に広がり、落ち着いた酸と共に気持ちのいい余韻が続く。中華、エスニック料理全般と好相性。



OJISAN ROUGE 2022 (おじさん・ルーージュ) 税別参考上代 ¥4,531

種別：赤ワイン (アルコール分 11.5%)

品種：シラー 50%、メルロー 30%、ピノ・ノワール 20%

醸造：シラーは5日間発酵し、メルローは4日間発酵。ピノ・ノワールは10日間発酵(半量はホールバンチフェーメンテーション)。压榨後、それぞれステンレスタンクで熟成。

柑橘系やチェリー、カシスの香り。濃厚で柔らかなテクスチャーと、ピロードのようにきめ細かいタンニンが印象的。ジュ、フンドヴォーやデミグラスのような西洋風ソースをまとった肉料理とご一緒に。



※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

※オーガニックぶどうのみ使用/野生酵母による発酵/SO2不使用

輸入販売元：ウミネコ醸造株式会社 tel 03-6278-8306 e-mail: iwama@umineko-j.co.jp (担当：岩間)