

# 3分でわかる南アフリカワイン

< 6 > ワイン法と覚えておきたい用語

MASUDA

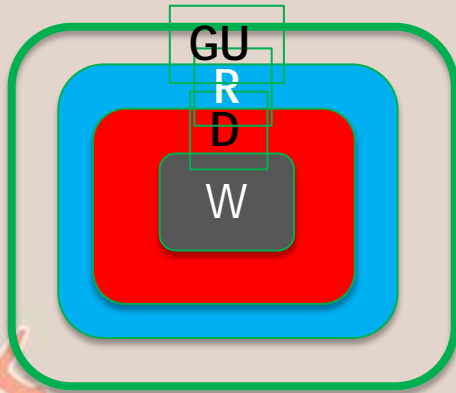
South African WINE

～人と自然にやさしいワイン～

株式会社マスダ  
southafricawine.jp

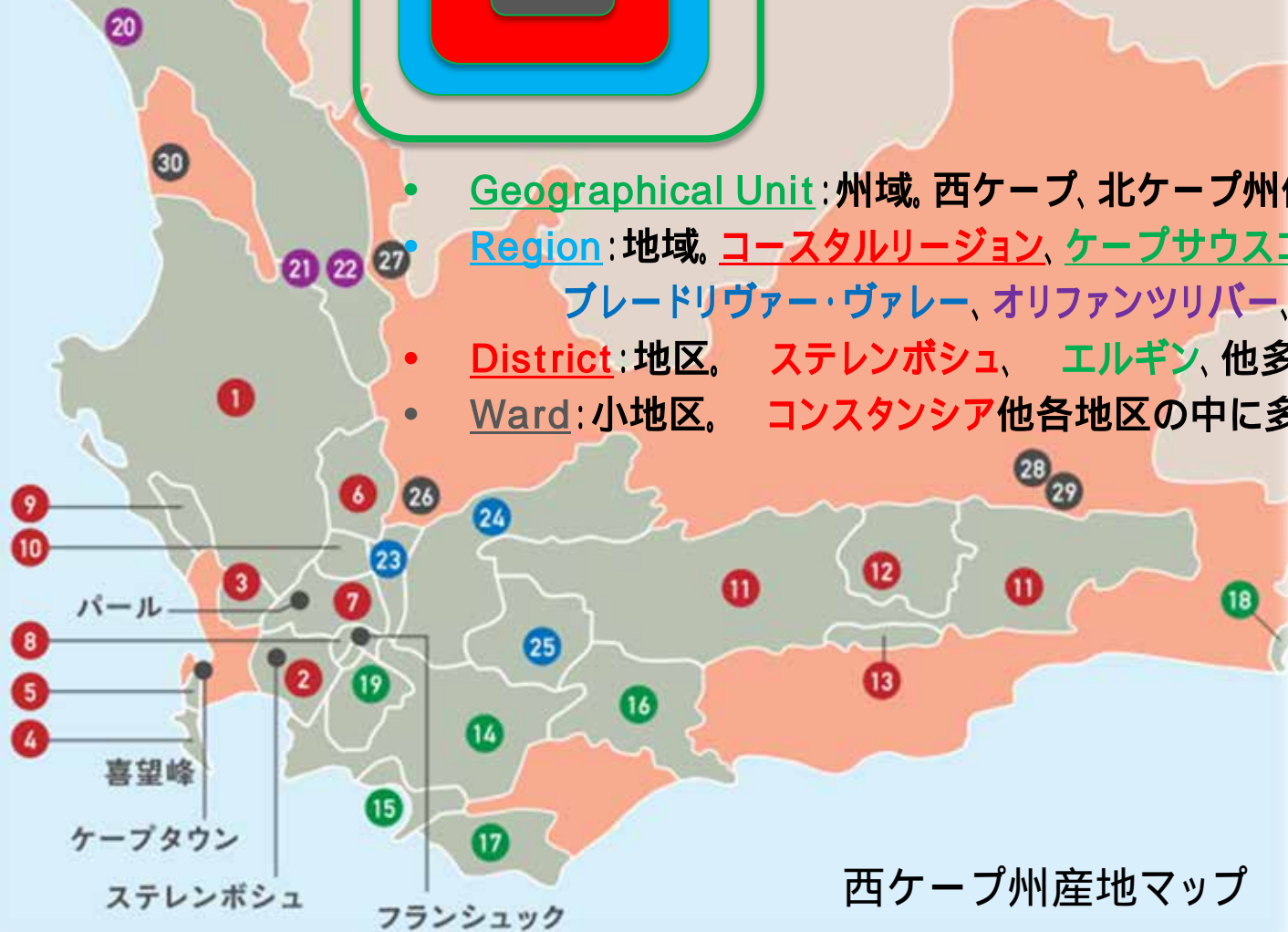


# 1. ワイン法



ワイン法の成立 1973年  
原産地呼称制度 Wine of Origin (WO)

- **Geographical Unit**: 州域。西ケープ、北ケープ州他3州。
- **Region**: 地域。 コースタルリージョン、ケープサウスコースト、ブレードリヴァー・ヴァレー、オリファンツリバー、クレインカルー。
- **District**: 地区。 ステレンボシュ、エルギン、他多数。
- **Ward**: 小地区。 コンスタンシア他各地区の中に多数。



西ケープ州産地マップ

## 2. コースタル・リージョン(地区):

スワートランド、ステレンボシュ、トゥルバッハ、  
⑦パール、⑧フランシュック、ダーリン、ウェリントン、  
ケープタウン(小地区:⑤コンスタンシア)



西ケープ州産地マップ

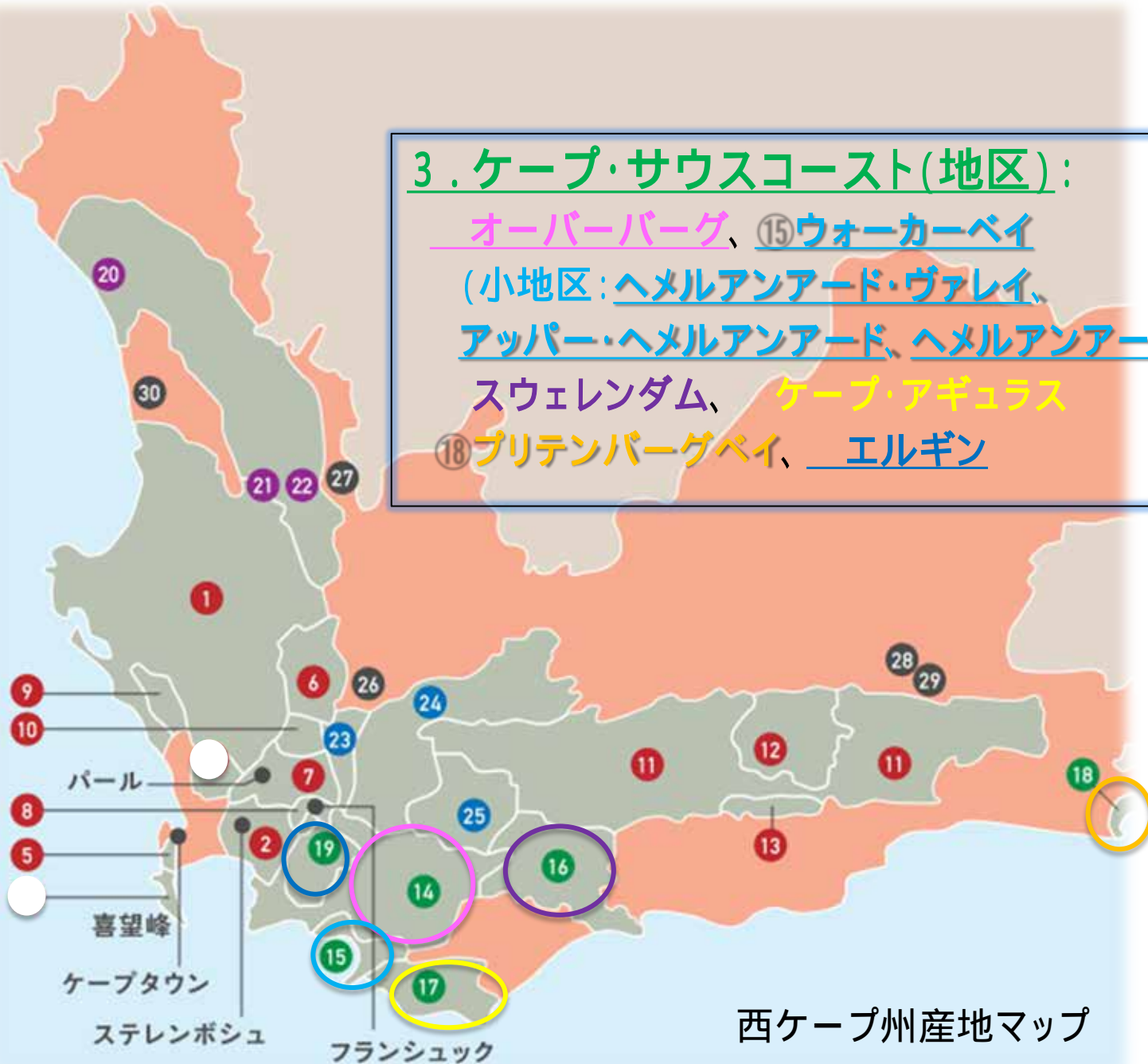
### 3. ケープ・サウスコースト(地区):

オーバーバーグ、⑮ウォーカーベイ

(小地区:ヘメルアンアード・ヴァレイ、アッパー・ヘメルアンアード、ヘメルアンアード・リッジ)

スウェレンダム、ケープ・アギュラス

⑱ブリテンバーグベイ、エルギン



西ケープ州産地マップ

#### 4. ラベル表記

産地: 100%

品種: 85%以上

ヴィンテージ: 85%以上

### KANONKOP

2013 KADETTE PINOTAGE

KANONKOP: Means "Cannon Hill" and is derived from the days when cannons were fired to signal the arrival of Dutch trade ships into Cape Town Harbour.

VARIETAL: 100% Pinotage.

VINICULTURE: Fermentation took place in open concrete vessels for 3½ days at 29 C. Cap punched down manually every 2 hours.

STYLE: Produced in the traditional Kanonkop fashion - full bodied with a deep ruby colour. Gentle oak and tannin structures give this wine a long, lingering and smooth finish.

FLAVOURS: Elegant red fruit, plum and banana flavours with a spicy finish.

FOOD SUGGESTION: Meat, pasta and spicy dishes.

WINE OF ORIGIN STELLENBOSCH

PRODUCE OF SOUTH AFRICA A130 L14204

TEL: 27-21 884 4656 www.kanonkop.co.za  
wine@kanonkop.co.za



14.0% vol

009801167572

750 ml

# Skaliekop

CHENIN BLANC - VINTAGE 2017

Super vineyard wine - Authentic wine - Swartland Independent Producer

*Wine of Origin Swartland*

David & Nadia

Paardebosch farm, R45, Siebritskloof, Paardeberg, Malmsbury

*Grown, made & bottled in the Swartland*

## 5. 覚えておきたい用語 < 1 >



小地区:  
シモンズバーグ  
ステレンボシュ



ピノタージュ: 土着品種

ピノノワール +  
サンソー (エルミタージュ)  
1925年誕生  
1961年発売 (1959VT)

ケープブレンド:

ピノタージュを30 ~ 70%  
使用したブレンド



## 覚えておきたい用語 < 2 >

- **MCC**: *Method Cap Classique*  
瓶内2次発酵  
9か月以上熟成  
のスパークリング



### <スパークリングの残糖>

- Brut Nature: <3g/L
- Extra Brut: <6g
- **Brut (辛口): <12g**
- Extra Dry: 12-17g
- Dry(Sec): 17-32g
- Semi-Sweet(Demi-Sec): 32-50g
- Sweet(Doux): >50g



## 覚えておきたい用語 < 3 >

- (Special)Late Harvest:遅摘み。  
甘口ワイン:残糖20g/L以上
- Noble Late Harvest:貴腐ワイン。  
甘口ワイン:残糖50g/L以上
- Bush Vine:株仕立て →
- Old Vine:樹齡35年以上 →
- Estate:自社畑
- Shiraz/Syrah:どちらも使用可
- Rustenberg, Hartenberg  
(ステレンボシュ):山 = 冷涼?
- Boekenhoutskloof(フアンシュック:右写真)  
Boschkloof(ステレンボシュ):谷  
= 冷涼?





MASUDA  
South African WINE  
～人と自然にやさしいワイン～

「飲む人も作る人も幸せに」

Thank you!

株式会社マスタ  
[southafricawine.jp](http://southafricawine.jp)  
[#ilovesawine\\_japan](https://twitter.com/lovesawine_japan)



「南アフリカワインの魅力」  
[@miyakeafrica](https://twitter.com/miyakeafrica)

< 参考文献/資料 >

Wines of South Africa

「南アフリカワインのすべて」田辺由美著

# 本日のおすすめワイン

カノンコップ・カデット・ケープブレンド ¥2,450



*kanonkop Kadette Cape Blend*



生産者: 超名門、大御所ワイナリー  
産地(WO): ステンボッシュ 樹齢5-30年  
世界一の醸造家3回受賞: アブリー  
品種: ピノタージュ、CS、メルロ、CF  
製法: コンピューターで選果。

2時間おきにパンチダウン。中古のフレンチオークで12-14ヶ月熟成。  
風味: レッドベリー、ブラックベリー、ダークチョコレート、モカ等  
味わい: ミディアム~フルボディ。酸、リッチな果実味、心地良い渋み、しっかりボディ、なめらかなテイスト。  
料理: **ポロネーゼ**、ハンバーグ、焼肉など。

世界で最も賞賛されているワインブランド 32/50位  
*Drinks International Magazine* (南アフリカで1位)

シュヴァブルラン38位  
ペトリュス40位  
オーパスワン49位

