



地域：南アフリカ／ステレンボッシュ 設立：1863年

ステレンボッシュの南西、フォルス湾から数キロメートルという冷涼で、ステレンボッシュの街やフォルス湾が見渡せる標高250-350メートルの小高い丘にある(20ha)。畑は海からの冷涼な風が通り、斜面は北、東、南方向にある。土壌は古い砂岩質で、表面には花崗岩や粘土もある。ブドウの樹齢は古く、約43年。1998年に現在のオーナー、ヨハン・ライナカが母親から農園を引き継ぎ、徐々にオーガニック、ビオディナミ農法に変更していった。2004年、南アフリカで最初のビオディナミ・ワイナリーとして認証を取得。ヨハンは、南アフリカ・ワイン業界のビオディナミ農法の第一人者で、ストイックで哲学者のような人柄。「科学的な物を使用している限り、ワインで本当のテロワールは表現できない。土が生き活きとしてこそ、ワインからテロワールを感じる事が出来る。」と。

ライナカは、自然派の生産者にとどまらず、ワイン自体の評価も高く、ティム・アトキン南アフリカワイン格付1級生産者でもある。特にソーヴィニヨンブラン、カベルネソーヴィニヨン、シラーなどに優れている。ワイン製造に関しては、不干渉主義、テロワール主義。



【ヨハン・ライナカ】オーナー・栽培責任者 (写真左)

最初にオーガニック、ビオディナミにチャレンジした時は周囲の人にバカにされたが、「ただ環境に良いというだけでなく、自然な農法こそ、本当に良いワインを作ることが出来る」という信念のもと、品質の高いワインを作り続けた。彼のワインが評価されるようになると、周りの目も変わり、彼の周囲でオーガニックやビオディナミ農法に変更する者も出てきた。ヨハンは、そんな彼らからもブドウを買い、生産量も増やしている。



【ワイン栽培&醸造 強カッタグ】 (写真左)

元ブーケンハーツクルーフの醸造家で、2009年よりライナカでワインを作っている、ルディガ。彼が入ったことによりヨハン (写真右) は栽培に集中。ブーケンハーツクルーフにも負けない南アフリカを代表するプレミアムなワインも作っている。



【環境に、人に、やさしい ワイナリーを目指して】

「貧困からの脱出や生活水準の向上に最も大切な援助は、個人が自分で自分の人生を選択することが出来るようになること」という考えのもと、労働者の生活環境の向上にも努力している。始めに、労働者に希望を聞いたところ、「自分自身の家を持ちたい、そして子供たちに教育を受けさせたい」という答えでした。

ライナカでは、10年間働いている従業員には家を与え、子供がいたら大学の費用を負担している。定年退職者には年金も支給するなど、様々な取り組みを行っている。また、この支援によって大学を卒業した子供が現在ティスティングルームを管理している。



限定品
9月25日
出荷予定

ライナカ リザーブ カベルネソーヴィニヨン Reyneke Reserve Cabernet Sauvignon

赤:フルボディ

地域

ステレンボッシュ

品種

カベルネソーヴィニヨン 100%

良いヴィンテージのみリリースされる特別なワイン。

自社畑のバイオダイナミック&オーガニック農法で育てたブドウを使用。畑は南東向きの冷涼斜面。植樹は1994年。細心の注意を払ってベストなブドウを収穫し、パーフェクトな粒のみを選果。コンクリートタンクで天然発酵。プレスし、フリーランジュース(一番搾り)のみを225Lのフレンチオークの新樽に移して24ヵ月熟成。更にベストな樽のみをブレンド。ヴィンテージとテロワールを忠実に表現する為、少量のSO2以外は何も入れない。ブラックベリー、ブラックチェリー、ブラックオリーブ、黒系果実、杉の木、ハーブ、スパイス、黒コショウ、鉛筆の芯などの香り。フレッシュで綺麗な酸、ナチュラルでピュアな果実味がジュシーでシルクのようにソフトでしなやか。渋みは細やかで洗練されている。骨格はしっかりとしてボディは締まっている。複雑味もあり、黒系果実の風味が何層にもなって重なってくる。余韻は長くエレガントでドライなフィニッシュ。ボトルの形状も中身もスマートで、美しい黒いシルクのドレスをまとっているかのように、または黒く輝く宝石のように光を放っている。南アフリカのカベルネソーヴィニヨン100%のワインとしては、他にはない美しさとしなやかさを兼ね備えた最高クラスの1本。ローストビーフ、鉄板焼き、牛ステーキなど。

[Tim Atkin Report 2019'] 2015VT: 95 Point

[Platter SA 2019'] 2015VT: 5 STAR

ライナカで最も標高が高く冷涼な畑
リザーブカベルネのみに使用される



VT:2017 JAN:00000000000000 AL:14.0% 750ml × 6 ￥15,000

ライナカ リザーブ ホワイト Reyneke Reserve White

白:辛口

地域

ステレンボッシュ

品種

ソーヴィニヨンブラン 100%

リザーブ・ホワイトには、最上のブドウのみを使用。収穫後は全房でプレス。その後、300Lのフレンチオークで天然発酵(95%は新樽、5%は2年目の樽)。そのまま澱が入ったまま12ヵ月熟成。その後、ステンレスタンクに移して更に4ヵ月熟成。飲み頃は2018-2023年。フレッシュで、リンゴ、花、柑橘類の皮、火打石を擦ったような活き活きとした香り。比較的ふくやかで豊かな酸、凝縮した濃厚な果実味で複雑味を帯びている。口あたりは、なめらかで、ほんのりクリーミー。ボディは太くしっかりした骨格。全体のバランスも良く、余韻も長い。南アフリカでは少ない樽熟成した秀逸なソーヴィニヨンブランの一つ。サーモン、シーフードマリネ、クリーム系パスタ、蒸し鶏、コンソメスープなど。

[Tim Atkin Report 2019'] 2017VT: 96 Point

[Tim Atkin Report 2018'] 2016VT: 95 Point

[Platter SA 2020'] 2017VT: 4.5 STAR 93 Point

VT:2016 JAN:6009622730238 AL:13.0% 750ml × 6 ￥4,550

ライナカ コーナーストーン Reyneke Cornerstone

赤:フルボディ

地域

ステレンボッシュ

品種

カベルネソーヴィニヨン 37% メルロ 36% カベルネフラン 27%

ビオディナミ農法で育てられたブドウを畑でセレクションし、また、セラーでも更に一粒一粒セレクションし、ベストのブドウだけを使用。ブドウはコンクリートタンクで発酵、フレンチオークに移して18ヵ月熟成(新樽30%、2年目、3年目の樽70%使用)。その後、バレルセレクションし、ブレンドしてタンクで4ヵ月熟成し、瓶詰。ヴィンテージ+7-10年。カシス、黒系果実、スパイス、タバコの葉、鉛筆の芯などミネラルな香り。フレッシュで心地良い酸、凝縮した果実の味わい、まっすぐでやや太く、はっきりとした輪郭のボディ。細やかでしっかりとした渋みを感じるが、口あたりはなめらか。全体にバランス良くまとまっている優等生的な仕上がり。牛ステーキ、ローストしたラム肉、ミートソースやトマトソースのパスタ、酢豚など。

[Tim Atkin Report 2018'] 2015VT: 92 Point

[Platter SA 2019'] 2015VT: 4.0 STAR

[Parker Wine Advocate] 2015VT: 90 Point

VT:2015 JAN:6009622730214 AL:14.5% 750ml × 6 ￥3,800

新商品
10月5日
出荷予定

バイオダイナミック シラー Reyneke Biodynamic Syrah

赤:フルボディ

品種 シラー 100%

地域 ステレンボッシュ

自社畑のバイオダイナミック&オーガニック農法で育てたブドウを使用。全房でプレス。そのうち30%は足踏みプレス。70%はコンクリートタンクで、ともに天然発酵。軽いパンチダウンとパンプオーバー。フレンチオークと2500Lの大樽でマロラクティック発酵を経て14か月熟成。ブレンドしてステンレスタンクで更に3か月熟成。赤系果実、黒系果実、白コショウ、スミレ、香水、スパイスなどフレッシュで複雑な香り。フレッシュで柔らかな酸、ナチュラルでピュアな果実味がジューシー。優しいなめらかな渋み、程良い骨格のボディ。フルーティでミネラルに富み、柔らかく全体のバランスも良い。余韻は長くエレガントで綺麗なワイン。この上上位レンジのリザーブ・レッド(シラー)があるが、その片鱗がうかがえる様な上質なワイン。少し冷やし気味で飲んでも美味しい。ローストビーフ、ステーキ、ハンバーグなど様々な牛肉料理、羊肉料理など。

[Tim Atkin Report 2019'] 2017VT: 93 Point

[Platter SA 2020'] 2017VT: 4.5 STAR

[Parker Wine Advocate] 2015VT: 90 Point

VT:2017 JAN:6009622730313 AL:14.0% 750ml × 6 ¥3,100

新商品
10月5日
出荷予定

バイオダイナミック ソーヴィニヨンブラン Reyneke Biodynamic Sauvignon Blanc

白:辛口

品種 ソーヴィニヨンブラン 100%

地域 ステレンボッシュ

自社畑のバイオダイナミック&オーガニック農法で育てたブドウを使用。先に収穫したブドウは除梗し、後から収穫したブドウは全房でプレス。古いフレンチオークに移して天然発酵。そのまま澱が入ったまま7か月熟成(シュール・リー製法)。グレープフルーツ、パッションフルーツなど生き活きた南国系果実の香りに草や大葉などの青い葉の香り。フレッシュな酸、凝縮し密度の詰まった果実味、ミネラルに富み、プリティンな感じもある。ソーヴィニヨンブランらしい心地良いグリーンノートや苦みもある。ボディ、厚みは程良く、古い樽の風味が丁度良い。クリーンでナチュラルなビュア・テイスト、エレガントでバランス良く出来ている。余韻も長い。ステレンボッシュらしい温かい果実の風味に溢れたフルーティなワイン。最初は冷え気味の温度でフレッシュさを楽しみ、グラスの中で徐々に開かせ温度を上げていくとコクや複雑味が出てきて表情も変わる。今飲んでも美味しく、5年程度熟成してからも良い。サーモン、シーフードマリネ、蒸し鶏、コンソメスープ、オイル系やシーフードの Pasta、イカやエビの天ぷら、ホワイトアスパラなど。

[Tim Atkin Report 2019'] 2018VT: 93 Point

[Platter SA 2020'] 2018VT: 4.0 STAR

VT:2019 JAN:6009622730207 AL:13.5% 750ml × 6 ¥3,100

ライナカ オーガニック レッド Reyneke Organic Red

赤:ミディアム

品種 シラーズ 89%、カベルネソーヴィニヨン 11%

地域 ウェスタンケープ

4分の1のブドウは自社の畑から、他は他地域のオーガニックの畑から購入。除梗後は、コンクリートタンクとステンレスタンクで天然発酵。25%は、古い樽で8か月熟成させ、最後にブレンド。ヴィンテージ+3年。フレッシュな黒コショウ、カシス、タイム、タバコ、スミレなどの香り。優しい柔らかな酸とボディ。フレッシュで赤系果実やプラムなどのジューシーで軽快な味わい。細やかで生き活きとした渋み、全体のバランスは良くまとまっていて、スムーズでなめらか、優しい口あたりでドライなフィニッシュ。和食、洋食、アジア料理、パスタ、ピザなど幅広く様々な料理に。

[Platter SA 2019'] 2017VT: 3.0 STAR

VT:2017 JAN:6009622730306 AL:14.0% 750ml × 6 ¥2,500

ライナカ オーガニック ホワイト Reyneke Organic White

白:辛口

品種 ソーヴィニヨンブラン57%、セミヨン43%。

地域 ウェスタンケープ

土壌は主に砂岩ローム層。ブドウは除梗し、2時間のスキンコンタクト。フリーランジュースのみ使用し、ステンレスタンクで天然発酵。澱が入ったまま5か月熟成させ、ブレンド。ヴィンテージ+3年。パッションフルーツ、ライム、グーズベリー、花、青りんご、アスパラガスなど、複雑な香り。フレッシュで生き活きとした酸、なめらかな味で、ややふくよか、優しいボディ。バランス良くまとまっていて、余韻も長く、繊細なフィニッシュ。フレッシュで心地の良い飲みやすいワイン。サーモン、シーフードのカルパッチョ、魚料理、鶏肉料理、ポークフィレ、サラダなど。

[Platter SA 2019'] 2017VT: 3.5 STAR

VT:2017 JAN:6009622730306 AL:13.0% 750ml × 6 ¥2,500

