



# カルメン スティーブンス <CARMEN STEVENS>

## アマニワインの元醸造家 カルメンが手掛ける新プロジェクト



地域:ステレンボッシュ 設立:2011年

カルメン・スティーブンス・ワインズは2011年に設立され、2014年に初ヴィンテージを発表。カルメンは、南アフリカでワイン醸造の技術を学んだ最初の黒人で、1995年にワイン醸造家の資格を取得して以来、南アフリカのワイン業界に携わってきました。2008年にはアマニ社勤務時代にデカンター・ワールドワイン・アワードのボルドー赤品種部門でトロフィ(世界一)受賞。2019年1月には、南アフリカ初の100%黒人が所有するワイナリーへと成長しました。

カルメンは西ケープ州の様々な地域の畑からブドウを購入してワインを製造。ワインは豊かな果実味で濃厚、フェミニンで新世界スタイル。このワインは醸造家カルメンとして、彼女の情熱を表現するものであり、同時に西ケープ州の多くの貧しい子供達の現在と未来を支えるプロジェクト主催者としての使命を感じるものである。キラキラした強く、美しい目を持つカルメンは、小柄で華奢な女性ですが、困難を常に乗り越え前進するパワフルな人です。ラベルのトラは、長女のケイトリンが6歳の時に小学校で描いた絵がモデルになっている。

### 【給食プロジェクト】

ワインの利益の一部と多方面からの寄付金を西ケープ州の貧困地区の学校の給食プロジェクト費用に充てている。2011年設立と同時に、カルメンが13歳から住んでいたステレンボッシュのBelhar(ベルハール)の3つの小学校(400~500人の生徒)に週3回スープを提供することから始めました。現在は25のコミュニティ、53の学校、10,310人の学生に栄養価の高い朝食と昼食を提供している。カルメン曰く、「貧しい地区の子供達は、何も食べずに学校に来る子がいるので、空腹と栄養不足で学校で倒れたり気絶したりする子がいます。」と。

当社で販売していた「アマニワイン(ピンクリボンプロジェクト)はカルメン女史が手掛けたワイン」。彼女の新しいプロジェクトはまだまだ続きます。

### サヴィ・スパークリング・ロゼ

Carmen Stevens Savi Sparkling

ロゼ:泡・辛口

地域 ウェスタンケープ

品種 ソーヴィニヨンブラン 98% カベルネフラン 2%

畑は冷涼で優秀なソーヴィニヨンブランの産地であるエルギンとフィラデルフィアのブドウを使用。発酵後は澱が入ったまま熟成(シュール・リー製法)。Savi(サヴィ)とは、若くても洗練された(成熟した)人を意味する。このワインもそのようでありたいという意味。ラベルはリンゴの花。薄いサーモンピンク。熟したストロベリーや甘いフルーツのような香り。フレッシュで若く生き生きとした辛口のスパークリング。泡は細やかで優しいタッチ。熟したイチゴとライムシャーベットののような風味がしっかりとアピールしながら美しく調和し、塩味を帯びたミネラルも感じられる。春夏は爽やかに、冬は暖かい部屋で、「人生は旅のようなもので、日々の生活の様々なシーンで楽しんで下さい。」という醸造家カルメンのメッセージが込められています。前菜、シーフードのカルパッチョ、イクラ、サラダ、卵料理、餃子、焼売、春巻など。

VT:NV JAN6009900311692 AL14.0% 750ml×6 ¥2,700

### カルメン・スティーブンス・メルロ

Carmen Stevens Merlot

赤:フルボディ

品種 メルロ

地域 パール

パールの2つの畑のブドウをブレンド。メルロの果実味をしっかりと表現する為に適量の日光を当てることに注力している。それぞれに分けて発酵、フレンチオークで12か月熟成しブレンド。再度樽に戻して4か月熟成。熟したチェリー、赤系果実、ブラックベリー、複雑で深い香りがしっかりと香る。フレッシュで柔らかな酸、凝縮し濃厚で力強い果実味が最初から迫ってくる。熟したチェリーの風味と完熟したブドウの甘味、オークの風味がバランス良く調和している。滑らかでリッチ、程良い渋みとボディ。かつて人気だったアマニ・メルロを彷彿させるような凝縮した果実と複雑味を楽しめる新世界スタイルのメルロ。牛肉、羊肉、パスタ・ポロネーゼ、回鍋肉、カマンベール、ブルーチーズなどの濃厚チーズ、あんこ入りの抹茶餅と一緒にデザートワインとして。

[Platter SA 2021'] 2017VT:4 STAR

VT:2017年 JAN6009888356036 AL14.0% 750ml×12 ¥4,000

■参考小売価格(税別)



# カルメン スティーブンス <CARMEN STEVENS>

## アマニワインの元醸造家 カルメンが手掛ける新プロジェクト

### <カルメン：プロフィール>

カルメンはステレンボシュのケープフラット、いわゆる黒人やカラードと呼ばれる有色人種が住む貧困地区で育ちました。中学生の時に母親が持っていた小説を読み、ワインの世界に興味を持ち、「ワイン醸造家になる」という夢を抱いた。

1990年…この時代、南アフリカは、世界中から非難を浴びた悪しきアパルトヘイト（人種隔離政策）が終わりを迎えようとしていましたが、この国の未来に不安を抱く人々が各地で暴動を起こしていました。そんな時にカルメンは高校を卒業。ワイン業界の門を叩きました。しかし、ステレンボシュにあるエルゼンバーグ農業大学は、彼女の入学を拒否。当時は白人学生しか入学できなかったからです。

1991年…再度エルゼンバーグ農業大学に入学申請したが同じ理由で拒否される。南京錠を作る工場で働きながらイースターにチョコレート販売したり、ケープタウン駅で靴を売ったりしながら生活をしました。

1992年…再度エルゼンバーグ農業大学に入学申請したが、「彼女は軍事訓練を受けていないし、農業のバックグラウンドが無い」という理由で再び入学を拒否されました。彼女は諦めず、工場で働きながら通信教育で農業のディプロマ・コースを受講、修了しました。カルメンは「絶対入学できる」と強い気持ちを持っていました。

1993年…ついに4回目の入学申請で入学を許可されました。彼女は大学に再び入学拒否をするならこのことを暴露しますと訴えました。ようやく入った大学ですが、学生生活は簡単ではありませんでした。黒人の女性ということで、周りの学生や先生からの差別や侮辱を受け、時にはパニック障害になり、もう少しで学校を辞めることまで考えました。しかし、彼女は学校にこのような状況を訴えると、いじめは直ぐに止みました。

1994年…（南アフリカ社会）アパルトヘイト終了。マンデラ氏が率いる新生南アフリカの誕生と本格的に民主化スタート。

1995年…大学卒業。彼女は「大学生活はとても大変だったけど今はとても嬉しい。」と、大喜びしました。白人のそして男性中心のワイン業界の中で、南アフリカワイン史上初の黒人醸造家誕生。

その後、ディステル社に入社。黒人の地位向上プロジェクトがスタートし、彼女が担当したワイン、Tukulu（トゥクル）・ピノタージュ1999と2001が南アフリカ・ヴェリタス・アワードで金賞を受賞。彼女にとって最初のヴァンテージだった1999年は2000年の南アフリカ・トップ10ピノタージュに選出されました。その後、インターンでカリフォルニアやフランスでの収穫を体験しました。

その後、同じステレンボシュにあるアマニ社に移りました（8年間在籍）。

2008年…デカンター・ワールドワイン・アワードのボルドー赤品種部門で  
2006アマニ・カベルネフラン・メルロがトロフィ（世界一）受賞。

その後、アマニはオーナーの病気が原因でワイナリーは無くなりました。

彼女は自分自身のブランドを立ち上げようとしたが、才能はあっても銀行は融資をしてくれませんでした。

2009年…カルメン・スティーブンス財団設立。目的は西ケープ州の空腹児童に給食を提供するプロジェクトです。カルメン曰く、「貧しい地区の子供達は、何も食わずに学校に来る子がいるので、空腹と栄養不足で学校で倒れたり気絶したりします。」と。

2011年…イギリスのNaked Wine社から援助を受け、自身のワインブランド立ち上げ。醸造所はアマニが貸してくれました。初ヴァンテージ（2014年）はイギリス、アメリカを中心に輸出。

2017年…ビジネス・ウーマン・アソシエーション主催の西ケープ州の農業輸出部門で、トップ女性起業家賞受賞。



2019年…南アフリカで最初の100%黒人だけで運営するワイナリーとして登録。  
南アフリカ最優秀スモールビジネス起業家賞受賞  
（主催：サンラム&ビジネスパートナーズ）。