

(株)マスダ南アフリカワイン出品リスト



220412ワインコンプレックス福岡

#人と自然にやさしいワイン #飲む人も作る人も幸せに #南アフリカワインの魅力 サステナブル/オーガニック/フェアトレード/SDGs

税別表示

Note	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/授賞情報など	税抜価格	MEMO		
スパークリング/Sparkling												
1	南アフリカの子供の教育支援ワイン	カルメン Carmen		サヴィ・スパークリング・ロゼ Savi Sparkling Rose	NV	ウエスタン ケープ	ソーヴィニヨンブラン、カベルネフラン	泡ロゼ 辛口	6	南アフリカの貧困地区の学校の給食支援ワイン。1本購入で生徒一人当たり2回の給食を支援できる。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活きた辛口。炭酸ガス注入方式。	2,800	
2	NEW	オートガブリエール Haute Cabriere		ピエールジョーダン・ブリュット MCC Pierre Jourdan Brut	NV	ウエスタン ケープ	シャルドネ、ピノワール	泡白 辛口	6	青リンゴ、洋ナシ、メロン、レモン、フレッシュな柑橘類、イースト香の香り。スッキリとフレッシュな酸、細やかで繊細な泡は比較的力強い。ドライテイスト。★プラッター4星	2,750	
白/Whites												
3		コンスタンシア グレン Constantia Glen		ソーヴィニヨンブラン Sauvignon Blanc	20	コンスタンシア	ソーヴィニヨンブラン、セミヨン	白辛口	6	このワインに使われるブドウは、ベストなブロックのものを使用。早朝の涼しい時間に収穫。ブドウはプレス後、ステンレスタンクで発酵、5ヵ月熟成。2%セミヨンをブレンドすることで、シャープな酸を抑え、少し柔らかくしている。★プラッター5星。TA90点	2,700	
4		ステレンラスト Stellenrust		アーティソンズ・ホワイトサンソー Artisons White Cinsault	19	ステレンボッシュ・ボタリヘルズ	サンソー	白辛口	6	ステレンラストの若手醸造家、ヘルマンがこのワインで2019年南アフリカ最優秀若手醸造家に選ばれたアイテム。サンソーの中に、突然変異で白や薄いピンク色になったブドウだけを収穫。「白いサンソー」という珍しさだけでなく、純粋に白ワインとしても十分に秀逸な美しいワイン。	3,600	
5	Organic Biodynamic	ロングリッジ Longridge		オーガニック・シュナンブラン Organic Chenin Blanc	19	ステレンボッシュ・ヘルダー・バーク	シュナンブラン	白辛口	6	オーガニック&ピオワイン。全房でプレスし天然発酵&11ヵ月熟成。濃厚な柑橘類やトピカルフルーツの風味。★TA92点。サクラアワード銀賞。	2,550	
6		ステレンラスト Stellenrust		アーティソンズ・マザーシップ・シュナンブラン Artisons Mothership Chenin Blanc	19	ステレンボッシュ・ボタリヘルズ	シュナンブラン	白辛口	6	シュナンブランを得意とするステレンラスト社のフラグシップ。豊かな酸、フレッシュ&フルーティ、エレガントでピュアなシュナンブランの味を楽しめる。★プラッター5星。TA95点	4,600	
7		ボッシュクローフ Boschkloof		シャルドネ Chardonnay	20	ステレンボッシュ・ボカドライヘルズ	シャルドネ	白辛口 SC	6	30%をステンレスタンクで、70%をフレンチオークで発酵、熟成。フレッシュな酸、豊かなミネラル、程良い厚みとクリーミーさもあり、綺麗でエレガントなスタイル。	2,500	
8	Organic Biodynamic	ロングリッジ Longridge		オーガニック・シャルドネ Organic Chardonnay	18	ステレンボッシュ・ヘルダー・バーク	シャルドネ	白辛口	6	ステレンボッシュ地区南側の冷涼地でオーガニック&バイオダイナミック農法で生産。フレンチオークで天然発酵&熟成12ヶ月。フレッシュな柑橘系の味わい。★15VT:TA93点。	2,900	
ロゼ/Roses												
9	Organic 酸化防止剤 無添加	グレンリー Glenelly		ロゼ・ド・メイ Rose de May	20	ステレンボッシュ・シモンズ・バーク	シラー	ロゼ 辛口 SC	12	軽く色付くまで優しく全房でプレス。ジュースはステンレスタンクに移して天然発酵、そのまま熟成。ワイナリー直営のレストランのみで販売されていたのを説得し、日本輸入を実現。	2,200	

Note	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	MEMO
赤/Reds										
10	Organic Biodynamic	ロングリッジ Longridge		18 エルギン	ピノワール	赤・ミディアム	6	冷涼地区エルギンのテロワールを表現するため、ミニマム・アプローチ & オーガニック農法で育てられたシングル畑のブドウを使用。ブドウは小さなオープンタンクで天然発酵。その後は、フレンチオークで11ヶ月熟成(新樽と中古樽)。	3,250	
11		ドリフック Driehoek		19 シーダバーク	ピノワール	赤・フル	6	樹齢は12年。フレンチオークで10か月熟成(新樽20%)。豊かな酸、細やかなタンニンとタイトなボディ。心地良い果実味でなめらかなシルキーなタッチ。★プラッター4.5星。	4,000	
12	Organic Biodynamic	ロングリッジ Longridge		18 ステンボッシュヘルダーバーク	ピノタージュ	赤・フル	6	豊かな酸、キメ細やかでなめらかな味わい。天然発酵後、フレンチオークで12ヶ月熟成。透明感のあるエレガントなピノワール・スタイル。	3,150	出荷は2019VT (4/20頃予定)
13		ニューピギニングス New Beginnings		19 ロバートソン	ピノタージュ	赤・ミディアムSC	6	アパートメント後、南アフリカ史上初の黒人がオーナーのワイン。「ニューピギニングス」とは「新しい始まり」。フレッシュな心地良い酸、フルーティな果実味は少し甘みも感じ、柔らかなミディアムボディ。	2,100	
14	Organic Biodynamic 教育支援	ライナカ Reyneke		18 ステンボッシュボカドレイヒルス	シラーズ	赤・フル	6	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。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、瑞々しくて柔らかい。★プラッター4.5星	3,200	
15	限定品	ダーマシーン Damascene		20 ステンボッシュ	シラー	赤・フル	6	スマイル、香水の香り。ピュアで美しい。細やかで洗練された渋み。シルキーでエレガントなスタイル。★2018VT:ワインマガ97点。2019年ワインマガ年間トップ25ワインの3位	5,600	
16	Organic Biodynamic	ロングリッジ Longridge		19 ステンボッシュヘルダーバーク	カベルネソーヴィニオン	赤・ミディアム	6	ステンレスタンクで天然発酵後、プレス。その後フレンチオークに移して熟成22-24ヶ月。フレッシュで豊かな酸、ボディは中庸、優しく心地良い渋み。繊細でシルキーなタッチ、綺麗なスタイルのカベルネ。★TA93点	3,200	
17	Organic 飲み頃	ハーテンバーク Hartenberg		16 ステンボッシュタラリヒルス	メルロ	赤・フル	6	柔らかな酸味、程よく心地良い渋み。なめらかでシルキーな味わい。クラシックなスタイル。飲み頃に入った。★05VT:IWSCで世界ベスト・メルロ(世界一)受賞。	3,900	
18	Organic Biodynamic 教育支援	ライナカ Reyneke		17 ステンボッシュボカドレイヒルス	カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン、メルロ	赤・フル	6	オーガニック&バイオダイナミック農法。天然発酵。フレンチオークで18ヶ月熟成。濃縮した果実味としっかりした渋みと骨格。なめらかでエレガント。	4,000	

株式会社マスタ 担当:三宅 SNS:南アフリカワインの魅力

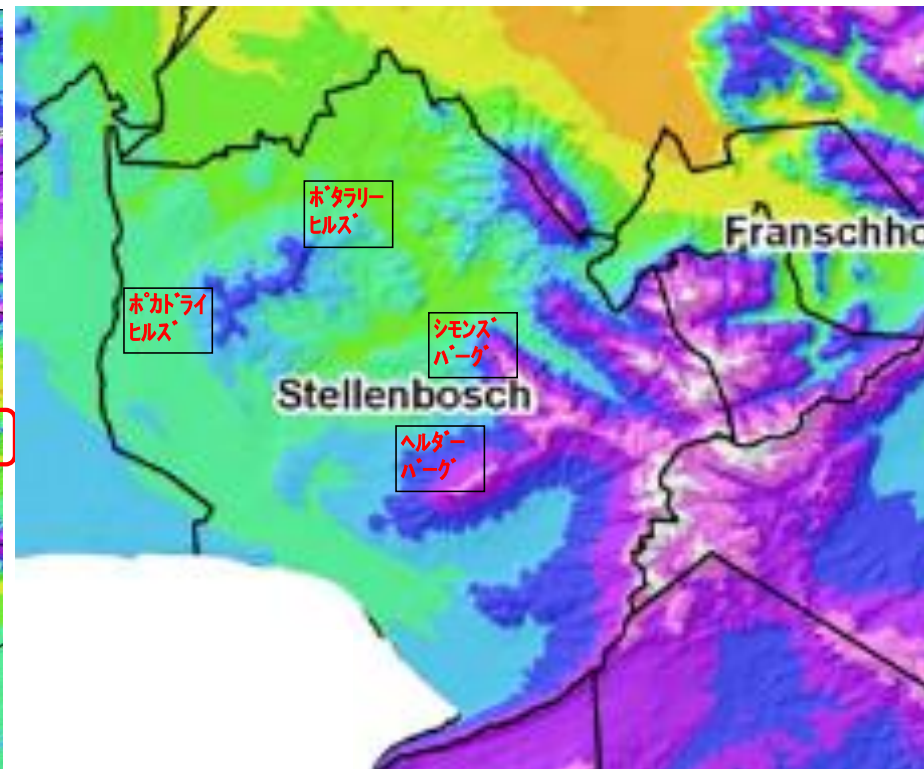
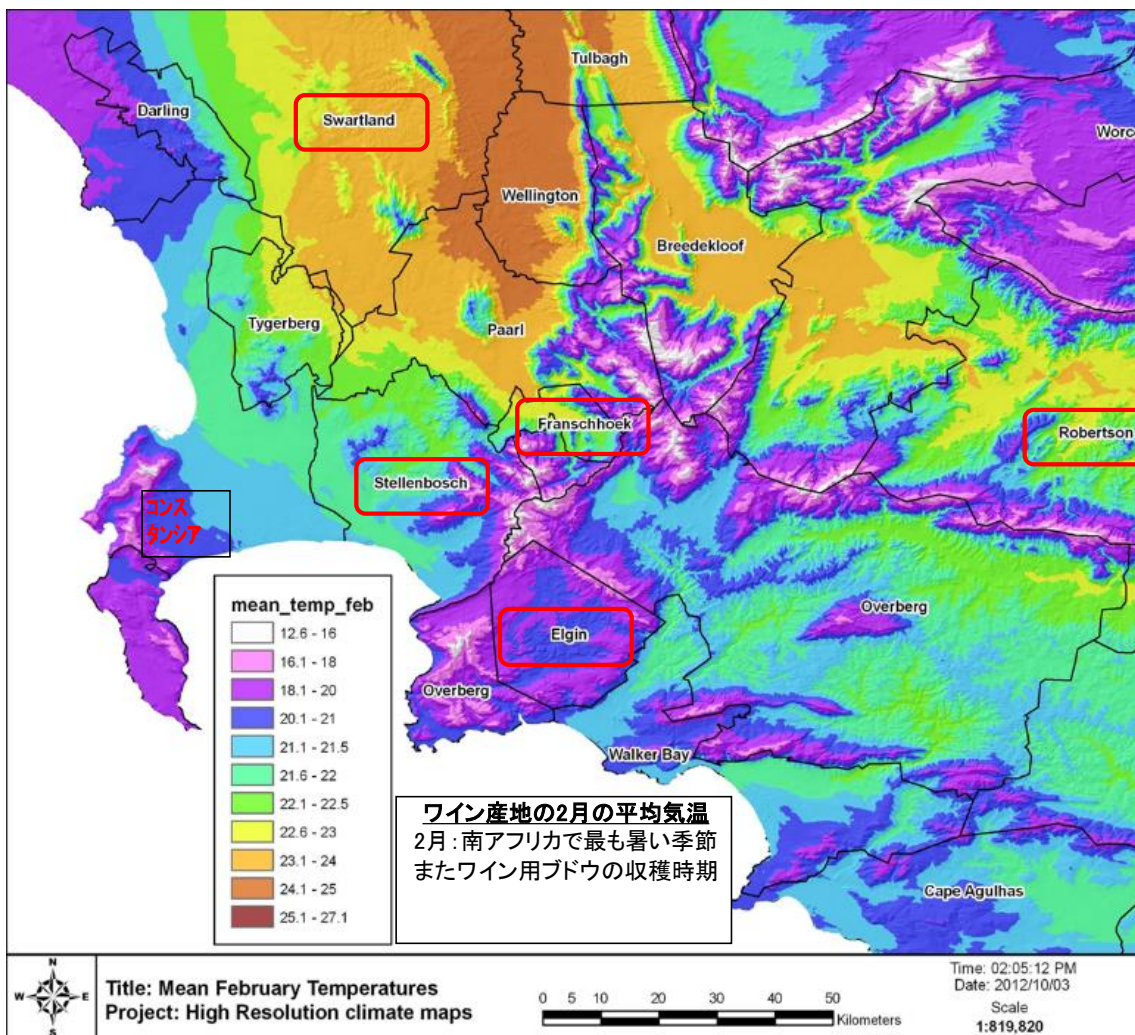
Note	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	MEMO
------	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	------	------

シーダ
バーグ

ピーケニア
スクルーフ

南アフリカワイン：産地の特徴

- ステレンボシュ：フルーティ、バランスの良いワイン。特にカベルネソーヴィニオンが有名だが、赤白ともに秀逸なワインが多い。
- エルギン：冷涼。酸のしっかりしたエレガントなスタイル。ピノワール、シャルドネ、ソーヴィニオンブラン、リースリングなど。
- コンスタンシア：海に囲まれた冷涼地区。雨は比較的多く、白ワインはみずみずしい。特にソーヴィニオンブランの銘醸地。
- スワートランド：温暖な地区。自然派ワインも多い。乾燥したドライな味わいでミネラルも強い。シュナンブラン、シラー他、ローヌ系品種。
- シーダバーグ/ピーケニアスクルーフ：標高が高く冷涼。凝縮した果実味。
- フランシュック：温暖。スパークリングや古木のセミヨンが有名。
- ロバートソン：温暖。凝縮した果実味。シャルドネが有名。



ステレンボシュ小地区

- シモンズバーグ小地区：渋み、骨格がしっかりしていて長期熟成タイプの赤、カベルネソーヴィニオン等の銘醸地
- ヘルダーバーグ：カベルネソーヴィニオンの銘醸地。タバコやハーブの風味。酸。
- ポカドライヒルズ小地区：酸、ミネラル
- ポタリーヒルズ小地区：やや冷涼。タンニンはややなめら

ワインテージチャート：

- 2015：グレートヴィンテージ。●2017：2015年に続き良い年。●2016：暑く乾燥した年。ワインは少し早めに開いている。●2018：暑く乾燥した難しい年。凝縮した果実味。
- 2019：フレッシュで凝縮した果実味。白ワインが秀逸。●2020：フレッシュ、凝縮した果実味、なめらかな渋み。●2021：比較的良い年。