

(株)マスダ南アフリカワイン出品リスト

商品名に下線の付いているアイテムはバイヤー個人的なおすすめ(参考)



220614&15マスダ大阪試飲会

#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

コンセプト	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	
スパークリング/Sparkling											
1		ステレンラスト		NV	ステレンボ シューホタラ リー	シュナンブラン マスカットオブアレキ サンドリア	泡白 辛口	6	シュナンブランは15~32年の樹齢のブッシュヴァイン(株仕立て)。マスカットは32年樹齢でブッシュヴァイン。全房で優しくプレス。シャルマ方式(タンク内2次発酵)。ボトリング前にマスカットをブレンド。ライムや青リンゴの風味。フレッシュで細やかな気持ちの良い泡。	2,400	
2	新VT	クローヌ		20	トウルバツハ	シャルドネ ピノワール ピノブラン	泡白 辛口	6	夜の涼しい時間に収穫。フリーランジュース(最初の500L)のみ使用。地下セラーにて瓶内2次発酵(18ヵ月)。白桃、青りんご、フレッシュな酸、ミネラル。最後に添加するリキュールにはSO2が入っているがそれ以外の工程ではSO2無添加。	3,000	
3		ステレンラスト		NV	ステレン ボシュ	カベルネフラン シュナンブラン シャルドネ	泡ロゼ 辛口	6	クレマン・ド・ロワールのスタイルで、ロワール品種を使用した瓶内2次発酵(18ヵ月熟成)。シュナンブランは樹齢32年のブッシュヴァイン(株仕立て。ポタラリー小地区)、シャルドネは10年(ポタラリー小地区)、カベルネフランは16年の樹齢(ヘルダーバーグ地区)。自然発酵。爽やかな酸、キメ細かく、綺麗でスムーズな泡★2015世界スパークリングワイン・チャレンジ(英国)でドンペリニオン2005、クリスタル2006などを制し世界1位に輝く。	3,000	
4		クローヌ		19	トウルバツハ	ピノワール シャルドネ	泡ロゼ 辛口	6	夜の涼しい時間に収穫。フリーランジュース(最初の500L)のみ使用。地下セラーにて瓶内2次発酵(18ヵ月)。ストロベリー、白桃、青りんご、フレッシュな酸、ミネラル。最後に添加するリキュールにはSO2が入っているがそれ以外の工程ではSO2無添加。	4,200	
白/Whites											
5	NEW スポット	ラーマン		21	ブリード クルーフ	ピノグリ	白辛口 SC	6	除梗してプレス、ステンレスタンクで低温発酵、熟成。ライム、レモン、洋ナシ、青りんご、ハチミツ。フレッシュで生き活きとした酸、凝縮した果実の風味や苦味。ドライでミネラリー、バランス良くエレガント。爽やかで透明感ある綺麗なワイン。夏を楽しむ気持ちの良いワイン。	2,000	
6		キャサリン マーシャル		21	エルギン	ソーヴィニオンブラン セミヨン	白辛口 SC	6	ステンレスタンクで発酵、熟成。オークカスクで熟成したセミオンを12%ブレンドし、ワインに少し丸みを与えている。冷涼地区エルギンらしいフレッシュで酸のしっかりしたエレガントなワイン。柑橘類、ライムシャーベット、ピンクグレープフルーツ。★2019VT:プラッター4.5星。	2,450	
7	オーガニック& ピオディナミ 教育支援	ライナカ		19	ステレンボ ^ホ シュー ^ホ カ ^ド ラ ^イ	ソーヴィニオンブラン	白辛口	6	ブドウは除梗&全房でプレス。古いフレンチオークに移して自然発酵。そのまま7ヵ月熟成。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、ボディ、厚みは程良い。クリーンでナチュラルなピュア・テイストでエレガント。ワインの利益から労働者の子供達の教育費を負担している。	3,200	
8	新VT 教育支援	ドルニエ		20	ステレンボ ^ホ シュー	シュナンブラン	白辛口	6	輸入1本あたり50円を南アフリカの子供の教育支援団体に寄付しているプロジェクト・ワイン。フレッシュな酸、豊富なミネラル、しっかりしたボディ、トロピカルフルーツのような風味。	1,800	
9	NEW	ステレンラスト		21	ステレンボ シューホタラ リー	シュナンブラン	白辛口 SC	6	樹齢30年~44年の古木のブドウ。自然発酵、16%は3~4年目のフレンチオークで熟成。ライム、グレープフルーツ、トロピカルフルーツ、ミネラル。豊かな酸と完熟した果実の甘みのコントラスト。★2020VT:デカスター96点で2021年年間トップスコアワインに選出。	2,300	
10		ラーツ		20	ステレンボ ^ホ シュー ^ホ カ ^ド ラ ^イ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	平均樹齢35年。風化した花崗岩の畑のブドウ(ライム、ミネラル)と砂岩土壌のブドウ(トロピカル、骨格)を使用。フレッシュな柑橘類、パイナップル、メロン、ミネラル。南アフリカの樽無しシュナンブランの最高品質の1本。★プラッター4.5星。	3,100	

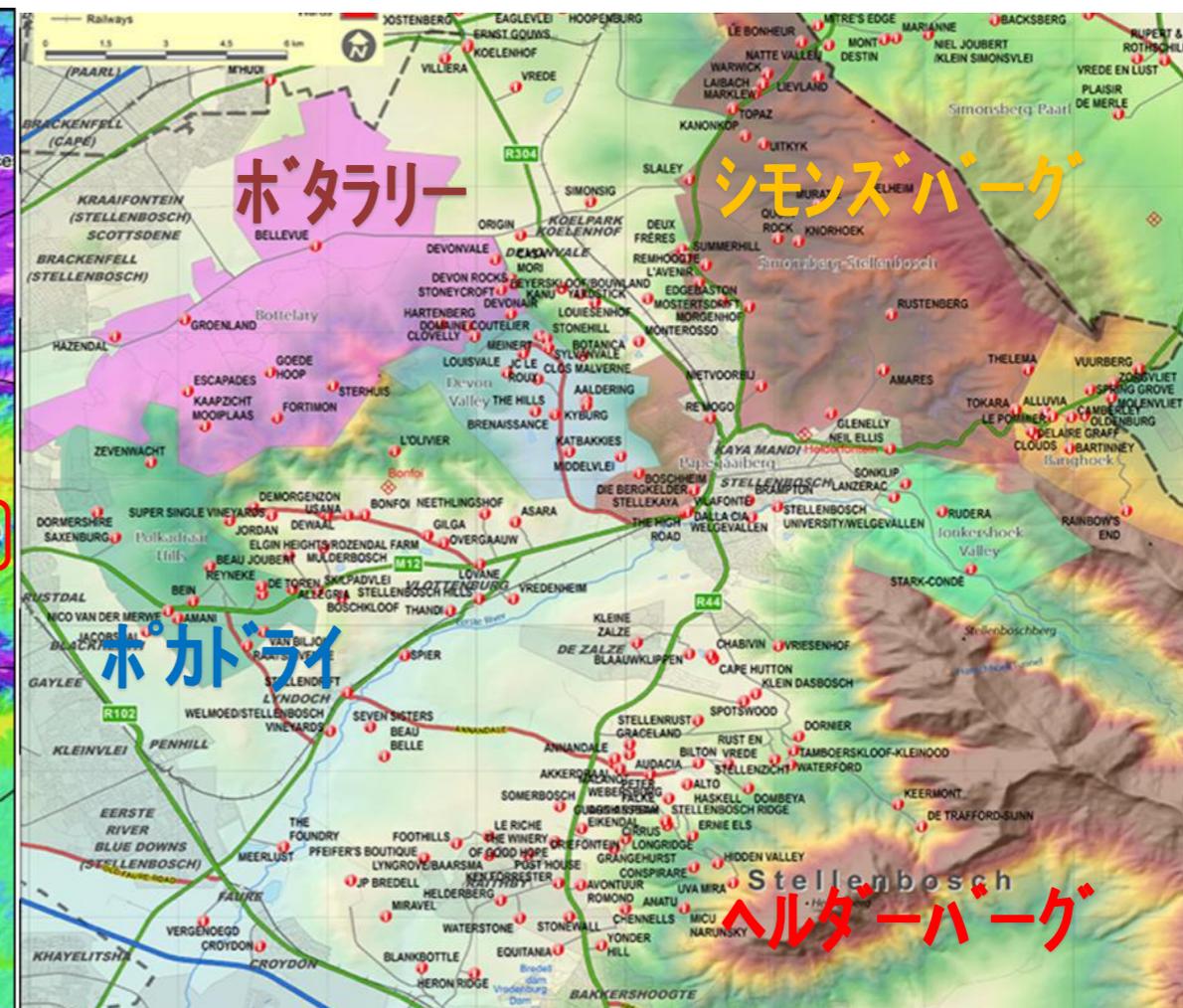
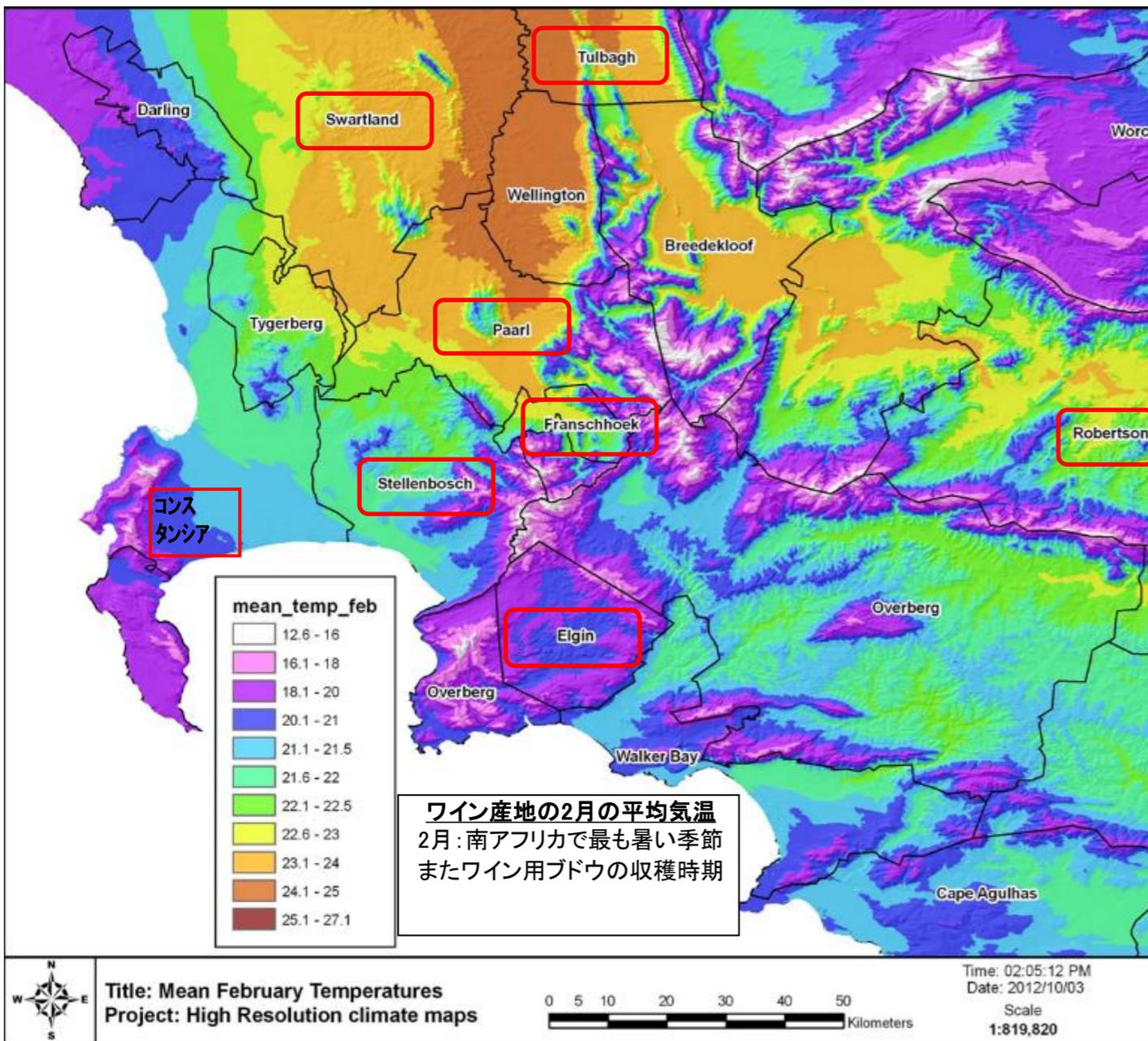
コンセプト	生産者	商品名	V	産地(WO)	主要品種	タイプ	入	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	MEMO
11	シティオン アヒル	ホワイト	17	スワート ランド	シュナンブラン、ヴィオニ エ、マスカットオブアレキ サンドリア	白辛口	6	樹齢35年の古木のブドウを使用。花崗岩土壌でワインにミネラルを 与える。古樽で自然発酵。4年目の古樽に移して10ヶ月熟成。華やかな 風味豊かでミネラルを感じる。優しい酸、凝縮した果実味と中庸なボ ディ。なめらかで、ほんのりリッチ。	4,300	
12	デイビッド& ナディア	アリストタルゴス	17	スワート ランド	シュナンブラン、ヴィオニ エ、クラレットブランシュ、 セミオン、ルーサンヌ、マル サンヌ	白辛口	6	全房でプレス後、自然発酵、300Lno古いフレンチオークで熟成。ライ ム、梨、桃、スパイス、ハーブ、ハチミツなどの香り。穏やかな酸、ふくよ かで程良い厚みとボディ。複雑で様々な風味とブドウのピュアな味わ い。余韻は長くエレガントなフィニッシュ。	5,100	
13	ステレンラスト	<u>アプレンティス ホワイト・サンソー</u>	19	ステレンボ [・] シュ -ホタタリ	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&2021 年南アフリカ最優秀若手醸造家に選出。ボタラリーの畑で1964年に植 樹。花崗岩土壌。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。全房で伝統的なバスケットプレスで優しく圧 搾。色が着く前のフリーランジュース(一番搾り)のみを225Lの4年目 のフレンチオークに移して自然発酵、そのまま9ヶ月熟成。フレッシュで 豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかでリッチな味わい。ピュア&エ レガント。	3,600	23番と比較
14	オーガニック	グレネリー	20	ステレンボ [・] シュ -シモンズ [・] ハー グ	シャルドネ	白辛口 SC	12	軽く破砕して優しくプレス。ジュースは、一つは13度の低温発酵(きりっ とした酸)。もう一つは18度での発酵(ふくよかさ)。共に自然発酵。そ れによって樽無しでも重層的なワインに仕上がっている。樽使用無しの シャルドネとしては南アフリカ・トップクラスの1本。	2,050	
15		ジュリアン スカール	19	エルギン	シャルドネ	白辛口 SC	6	冷涼地区エルギンで最も樹齢の古いポールクルーバー社の北向き斜 面の畑からブドウを購入。300Lのオーク樽で長時間かけての発酵、熟 成12ヵ月。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実感と、ふくよかで中程 度のボディ。エレガントでナチュラルなテイスト。	3,900	
16		キャサリン マーシャル	21	エルギン	リースリング	白やや 辛口 SC	6	除梗、プレス、ステンレスタンクで低温発酵、熟成。フレッシュなライ ム、リンゴ、ハチミツ、ミネラル、クリスピー。冷涼地区エルギンらしいフ レッシュで豊かな酸、心地良い残糖感とのバランスが絶妙。夏を楽し む気持ちのいいワイン。残糖7.2g/L。★2020VT:TA93点。	2,450	
17	NEW オーガニック	ハーテン バーク	18	ステレンボ シュ-ホタタ リ	リースリング	白辛口	6	オレンジの花、レモン、ライム、柑橘類、ハチミツ。フレッシュな酸、 ジュシーでやや濃厚、なめらかでゴージャス。ドライテイスト。残糖 1.97g/L。★TA93点。	2,750	
18		ポール クルーバー	20	エルギン	リースリング	白極 甘口	6	貴腐ワイン。植樹は1987~2006年。3年ぶりのリリース。酸度10.5g/ L。残糖146.5g/L。アプリコット、ドライパイナップル、ハチミツなどの香 り。豊かな酸と高い糖度のコントラストが魅力。フレッシュなフィニッ シュ。ピュアで美しくエレガント。究極のデザートワイン。	3,800	
ロゼ/Roses										
19	オーガニック& 酸化防止剤 無添加	グレネリー	20	ステレンボ [・] シュ -シモンズ [・] ハー グ	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 自然発酵、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 ていたのを説得し輸入に成功。フレッシュ、ラズベリー、食事に合わせ たい高品質なロゼ。	2,200	
赤/Reds										
20	NEW	ジュリアン スカール	20	エルギン	ピノワール	赤・ミ ディアム SC	6	一部は全房で浸漬。自然発酵後、プレスし12ヵ月熟成。優しいピュア な果実味で複雑性もありエレガントなピノワール。フィニッシュにほんの りオークの風味。	2,600	
21	新VT オーガニック& ビオダイナミ	ロングリッジ	19	エルギン	ピノワール	赤・フル	6	冷涼地区エルギンのオーガニックの単一畑。自然発酵後、フレンチ オークで14~15ヵ月熟成(新樽10%)。熟したレッドベリー、ジュ シーなストロベリー、スパイス。フレッシュな酸、優しい透明感ある綺麗 なワイン。エレガントでナチュラルなテイスト。	3,250	
22		キャサリン マーシャル	20	エルギン	ピノワール	赤・フル	6	50%は全房で50%は除梗して浸漬。50%は自然発酵、50%は人工酵 母で発酵。バスケットプレスで優しくプレス。225Lのフレンチオークで 11ヵ月熟成。ベストな樽のみブレンド。ブラックチェリー、土、鉄分、ミネ ラル、生き活きた酸、骨格、重層的、ピュアテイスト。★TA93点。	5,500	

コンセプト	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
23	ステレンラスト	オールドブッシュヴァイン サンソー	19	ステレンボッシュ -ホタラー	サンソー	赤・ミ ディSC	6	ボタラー-小地区の1964年植樹の古木のブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。33%は全房で発酵&バスケットプレス使用。発酵後、フレンチオークで16ヵ月熟成(新樽10%使用)。ストロベリー、赤系果実、土、ミネラル、シルキー。開栓後3~5日目が良い。	2,800	13番と比較
24	デイビッド& ナディア	エルピディオス	16	スワート ランド	カリニヤン、シラー、 ピノタージュ、サン ソー、グルナッシュ	赤・フル	6	30-50%を全房で浸漬、プレス。自然発酵後、古いフレンチオーク(300L & 2300L)で12ヵ月熟成、瓶詰めして更に18ヵ月熟成。ラズベリー、スパイス、ラベンダー。透明感のあるピュアで綺麗なワイン。ボディはしっかり。	5,100	
25	NEW	ステレンラスト	20	ステレン ボッシュ	ピノタージュ	赤・フル SC	6	ボタラーとヘルダーバーグの両方の畑のブドウをブレンド。ステンレスタンクで発酵後、フレンチオークで12ヵ月熟成。ラズベリー、熟した桃、ブラックチェリー。熟した赤い果実のジューシーな風味、細やかな渋み、なめらかで繊細、長い余韻。牛肉赤身、スパイシーな料理に。	2,300	
26	新VT オーガニック& ビオダイナミ	ロングリッジ	19	ステレンボッシュ -ヘルダーバー グ	ピノタージュ	赤・ミ ディ	6	平均樹齢40年の古木。自然発酵後、フレンチオークで16ヵ月熟成(新樽20%、残りは2年目樽)。ジューシーで優しい渋み。透明感あるピノワール・スタイルの柔らかく綺麗なワイン。★過去VT:南アフリカ・トップ100ワインに選出。	3,150	
27	産地変更	ジュリアン スカール	20	ケープサウ スコースト	シラーズ	赤・ミ ディSC	6	一部は全房で浸漬。自然発酵後、プレスし12ヵ月熟成。ダークチェリー。フレッシュで豊かな酸、細やかな渋みでシルキーなタッチ。優しいピュアな果実味が魅力的。夏は少し冷やしても良い。	2,500	
28	オーガニック& ビオダイナミ 教育支援	ライナカ	18	ステレンボッシュ -ホカトライ	シラーズ	赤・フル	6	フレッシュで柔らかな酸、ナチュラルでピュアな果実味。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、瑞々しくて柔らかく、心地良いスパイスの風味。ワインの利益から労働者の子供達の教育費を負担している。★プラッター4.5星	3,200	
29	新VT	ブラハム	20	パール	シラーズ	赤・フル	6	女性弁護士、醸造家兼オーナー、現ステレンボッシュ市長。ブッシュヴァイン(株仕立て)。できるだけ人間の手を加えない、自然な形での栽培方法採用。発酵後、フレンチオークで熟成。しっかりとしたボディと酸味、心地良い渋み。華やかでエレガント。長い余韻。	3,250	
30	オーガニック& ビオダイナミ	ロングリッジ	18	ステレンボッシュ -ヘルダーバー グ	メルロ	赤・フル	6	自然発酵後、フレンチオークで16ヵ月熟成(新樽30%、残りは2年目樽)。ジューシーで優しい渋み。ダークフルーツ、赤系果実、熟したストロベリー、ダークチョコレート、ココア、グリーンハーブ。フレッシュな酸、細やかな渋み、なめらか、シルキー。★過去VT:TA93点。	3,200	
31	新VT グレートVT サクラアワード	グレネリー	15	ステレンボッシュ -シモンズバー グ	カベルネS、メルロ、 シラー、プチベルド、 カベルネF	赤・フル	12	自然発酵後フレンチオークで18ヵ月熟成。豊かな酸と濃厚で凝縮した果実味。スパイスやハーブの風味。複雑でエレガント。熟成し飲み頃に入った。過去最高ヴィンテージ。★TM94点。2022サクラアワード鉄板焼部門:特別賞グランプリ。	2,750	
32	新VT	コンスタンシア グレン	18	コンスタン シア	メルロ、カベルネフラン、 カベルネソーヴィ ニオン	赤・フル	6	発酵後、フレンチオークで1ヵ月熟成(30%新樽、残りは2~3年目樽)。赤系果実、黒系果実、ハーブ、複雑な風味。濃厚でリッチ。フレッシュで洗練された細やかな渋み、柔らかくなめらかシルキー。土のニュアンスやミネラル。クラシック・エレガントなスタイル。	3,600	
33	新VT	コンスタンシア グレン	19	コンスタン シア	カベルネソーヴィニオン、 カベルネフラン、プチベル ド、メルロ、マルハック	赤・フル	6	発酵後、225Lのフレンチオークで19ヵ月熟成(74%新樽)。黒系果実、ドライハーブ。洗練された細やかな渋み、タイトなボディ。クラシック・エレガントなスタイル。★2015 & 2017VT:IWSCやデカンター・ワールドワイン・アワードのボルドー赤品種部門で世界一受賞。	5,000	
34	グレートVT	グレネリー	15	ステレンボッシュ -シモンズバー グ	カベルネソーヴィニオン、 カベルネフラン、 メルロ、プチベルド	赤・フル	6	自然発酵。ソフトプレス後、フレンチオーク(新樽100%)で24ヶ月熟成。フレッシュで豊かな酸とミネラル、凝縮しリッチな果実味、太くしっかりしたボディ。渋みは細やかでしっかり。果実のパワーとタイトなボディがワインを支え、全体もバランス良く綺麗にまとまっている。クラシックでエレガント、スタイリッシュなワイン。グレートヴィンテージに相応しい仕上がり。★TA94点。	6,600	

コンセプト	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
-------	-----	-----	---	--------	------	-----	---	------------------	------	------

主な産地の特徴

- 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。早めに収穫することでアルコールが低めのワインもあり。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/ピーケニアスクープ:標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●トウルバツハ:温暖。寒暖差あり。スパークリング、シラーズなど。
- 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。●パール:温暖。カベルネソーヴィニオン、シラーズ、ピノタージュ、シュナンブランなど。
- ロバートソン:温暖。凝縮した果実味。シャルドネ、カベルネソーヴィニオン、シラーズが有名。



ステレンボシュ小地区(上の地図)

- シモンズバーグ: 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: やや冷涼。酸。タバコやハーブの風味。
- ポカドライ: 酸、ミネラル
- ボタラリー: やや冷涼。タンニンはややなめらか。

ヴァンテージチャート:

- 2015:グレートヴァンテージ。●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。