

## ◆ブースNo 32 (株)マスタ 南アフリカワイン リスト

Note	生産者	商品名	V	産地	主要品種	タイプ	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	MEMO
# 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									
<b>スパークリング/Sparkling</b>									
1	オートカプリエール	ピエールジョードン・ブリュットMCC	NV	ウェスタンケープ	シャルドネ ピノワール	泡白 辛口	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。青りんごやレモンなどの果実やミネラルの風味。味わいはラベル同様に青く、グリーンでドライ。最後まで生き活きとした酸が続き気持ちが良い。	2,750	
2	クローヌ	ボレアリス・ブリュット	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	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か月）。ビスケットや桃のような香りを持ち、上品でクリーミーな口あたり。フィニッシュは爽やか。最後に添加するリキュール以外はSO2は不使用。	3,000	
<b>白/Whites</b>									
3	アタラクシア	ソーヴィニヨンブラン	21	ウォーカーベイ ヘルムアン アード・リッジ	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	パッションフルーツ、柑橘類、メロン、ハーブなどの香り。生き活きとした豊かな酸、太く厚みのあるボディ、凝縮した果実味とミネラルの要素を強く感じ、バランス良く、エレガントに仕上がっている。南アフリカの他の地域や生産者では感じない、アタラクシアらしいテロワールを忠実に表現した独特の個性を感じさせる	3,150	
4	ポールクルーパー	シャルドネ	18	エルギン	シャルドネ	白辛口	フレンチオークに入れて天然発酵。新樽33%、他は2年目、3年目、4年目の樽を使用。全体の38%をマロラクティック発酵。他はフレッシュさと酸をキープするためMLFはしない。澱が入ったまま9か月熟成。フレッシュな酸味、フルーティでコクのあるボディ、クリーミーで濃厚、複雑な味わい。オークの風味あり。★WA93点。	3,000	
5	アタラクシア	シャルドネ	20	ウォーカーベイ ヘルムアン アード・リッジ	シャルドネ	白辛口	のフレンチオークで発酵&熟成10ヶ月（新樽21%、2年目樽79%）。グレープフルーツ、白桃、熟した梨、ナッツなどの香り。ミネラル分が豊かでしっかりした酸味、骨格のハッキリしたボディ、凝縮した果実味で、力強さもある。味わいは、複雑でやや濃厚、なめらかでクリーミー。	4,900	
6	ステレンラスト	シュナンブラン	21	ステレンボッシュ ボタリ	シュナンブラン	白辛口 SC	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:デカンター96点で2021年年間トップスコアワインに選出。	2,300	
7	ステレンラスト	オールドブッシュヴァイン シュナンブラン	20	ステレンボッシュ ボタリ	シュナンブラン	白辛口	樹齢41年のブッシュヴァインで、ステレンラストの中では冷涼な畑。古いフレンチオークで天然発酵後7か月熟成。フレッシュで豊かな酸、程良く厚みのあるリッチなテイストがパーフェクト・バランス！	3,400	
8	ステレンラスト	アーティソンズ・マザーシップ・ シュナンブラン	19	ステレンボッシュ ボタリ	シュナンブラン	白辛口	樹齢50年以上の古木のブドウ。豊かな酸、厚みのあるボディ、なめらかでリッチな味わい。フレッシュ&フルーティ、濃厚な果実味がしっかりした酸に支えられ、バランス良くまとまっている。余韻も長い。★2018VTプラッター5星。TA95点	4,600	
<b>ロゼ/Roses</b>									
9	オーガニック 酸化防止剤 無添加	グレネリー	20	ステレンボッシュ モンズバーク	シラー	ロゼ 辛口 SC	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	

## ◆ブースNo 32 (株)マスタ 南アフリカワイン リスト

Note	生産者	商品名	V	産地	主要品種	タイプ	コメント/ポイント/受賞情報など	税抜価格	MEMO
#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									
<b>赤/Reds</b>									
10	ポールクルーバー	エステート・ピノワール	20	エルギン	ピノワール	赤・フル	畑の標高は280~400m。植樹は1989年~2015年。風化した頁岩と粘土質がポールクルーバーのしっかりした骨格あるワインに影響している。しっかりした果実味とボディ、酸のバランスに優れエレガント。	3,100	
11	アタラクシア	ピノワール	17	ウォーカーベイ ヘメルアン アード・リッジ	ピノワール	赤・フル	フレンチオークに移して100%マロラクティック発酵。そのまま11ヶ月熟成（新樽21%）。美しくきれいなルビー色。チェリー、ザクロ、森の土、スパイスや新樽などの香り。豊かでしっかりした酸味、骨格のハッキリしたボディ。フレッシュで、とてもきれいな、ピュアでチャーミングなブドウの味わい。	5,850	
12	ブラハム	ピノタージュ	15	パール	ピノタージュ	赤・フル	天才女性弁護士の自然派ワイン。比較的豊かな酸味と果実味。太く骨格のあるボディ。繊細で程良い渋み。優雅で滑らか、綺麗で透明感もある上質なワイン。余韻も長い。	2,450	
13	オーガニック	ハーテンバーグ	17	ステレンボッシュ ルター・ハーグ	シラーズ	赤・フル	オーガニック農業。シラーズのスペシャリスト、ハーテンバーグ社のプレミアム・レンジ。何かの要素が突出したということの無い綺麗にまとまったステレンボッシュ地区の教科書的なシラーズ。★TA92点	2,850	
14	ブラハム	シラーズ	20	パール	シラーズ	赤・フル	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	
15	ブラハム	カベルネソーヴィニオン	15	パール	カベルネS	赤・フル	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。豊潤で凝縮感がありパワフルだがシルキーで柔らかく樽熟成からくる風味が心地よい。	2,750	
16	オーガニック	グレネリー	15	ステレンボッシュ モンズ・ハーグ	カベルネS、メルロ、シラー、プチベルド、カベルネF	赤・フル	自然発酵後フレンチオークで18か月熟成。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	
17	コンスタンシア グレン	スリー	18	コンスタン シア	メルロ、カベルネフラン、 カベルS	赤・フル	発酵後、フレンチオークで1か月熟成（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、柔らかくなめらかなシルキー。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	
18	コンスタンシア グレン	ファイブ	19	コンスタン シア	カベルネS、カベルネF、プ チベルド、メルロ、マルベッ ク	赤・フル	発酵後、225Lのフレンチオークで19か月熟成（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	

開催日：2022年6月28日 ワインコンプレックス名古屋（名古屋 東急ホテル）

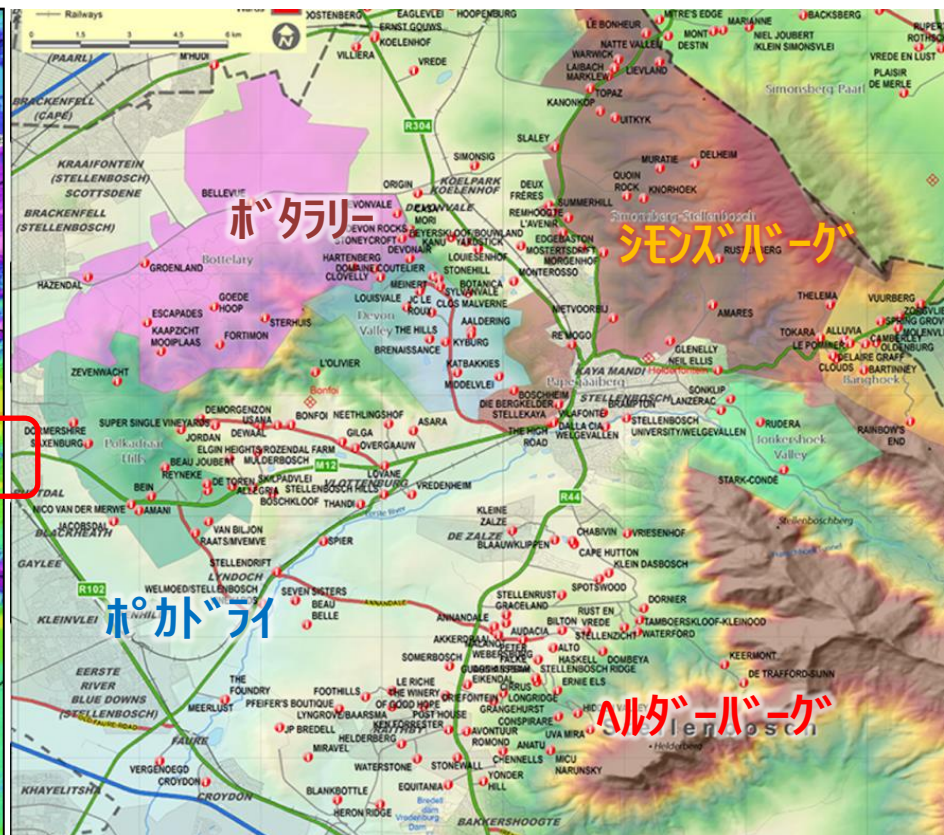
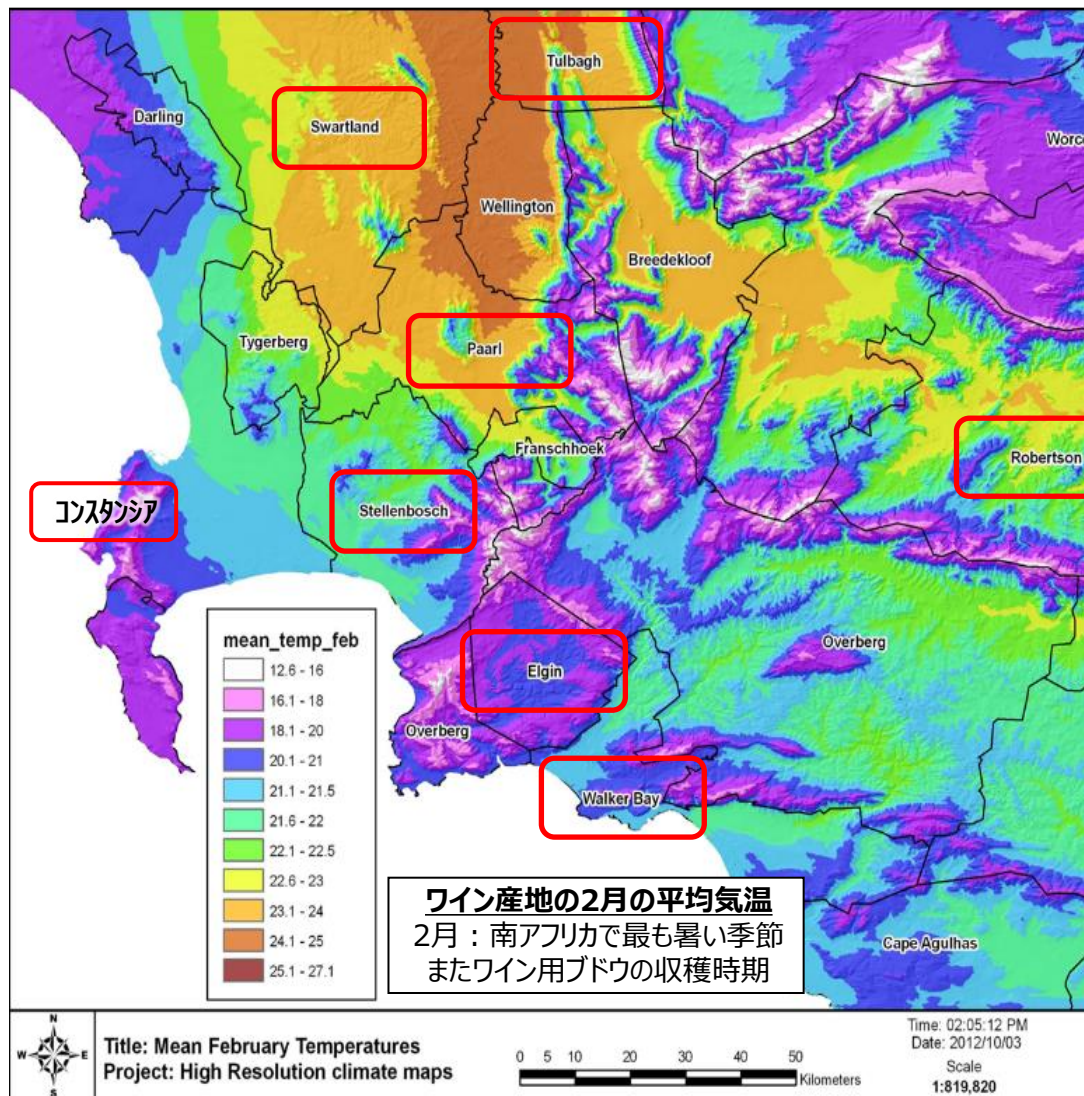
◆ブースNo 32 (株)マスタ 南アフリカワイン リスト

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

# 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

主な産地の特徴

- ステレンボシュ：フルティ、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。
- シーダーバーグ/ピーケニアスクルーフ：標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●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。カベルネソーヴィニオンの銘醸地。
- ポカドレイ：酸、ミネラル
- ポタラリー：やや冷涼。タンニンはなめらか。

ヴィンテージチャート：

- 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。