

(株)マスタ南アフリカワイン試飲会リスト

(株)マスタ 担当：三宅 06-6882-1070 southafricawine.jp SNS：南アフリカワインの魅力

230531広島

#人と自然にやさしいワイン #飲む人も造る人も幸せに

SC：スクルーキャップ

★TA：ティムアトキンMW評価。プラッター：南アフリカで最も権威のあるワイン評価本。

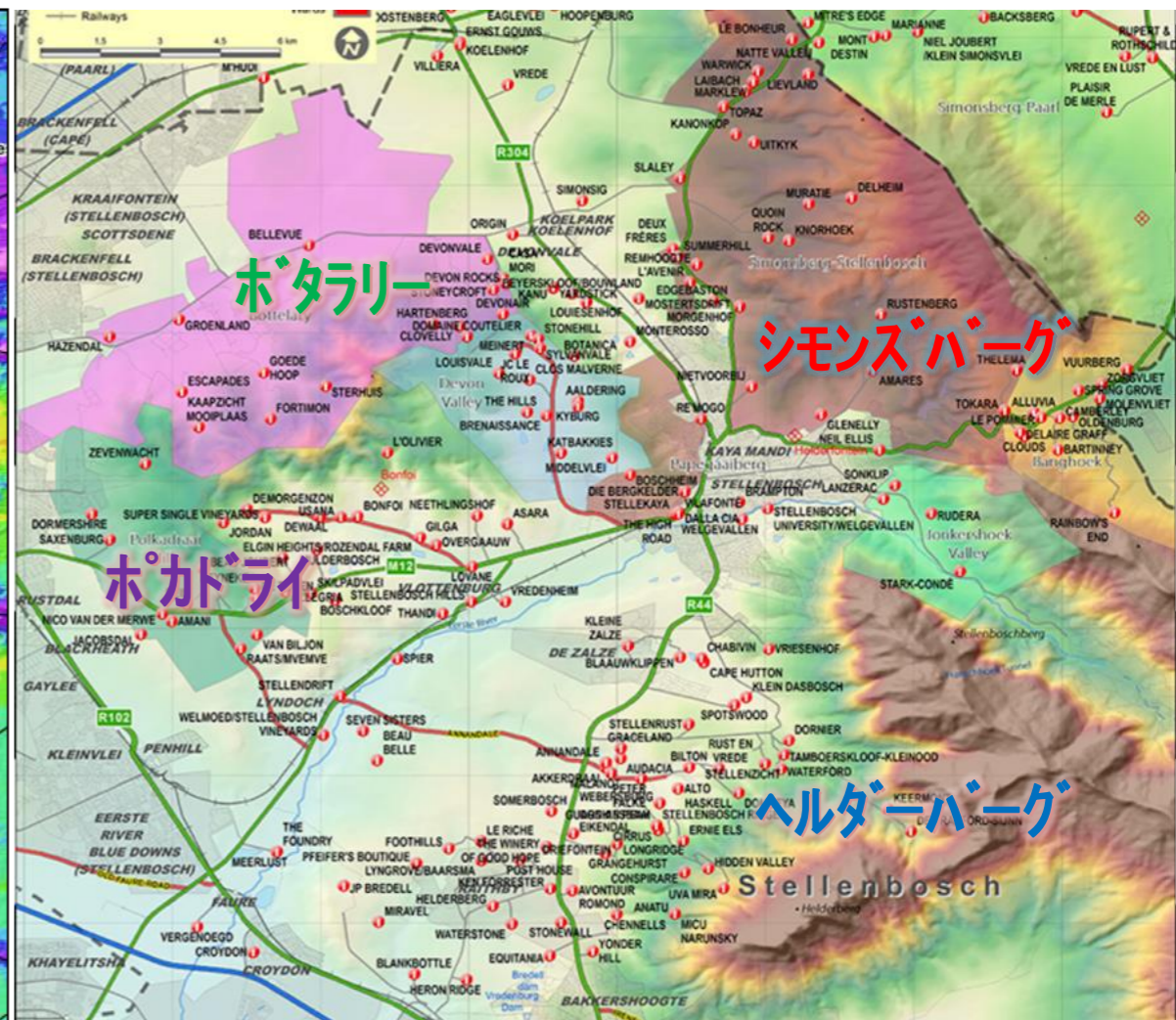
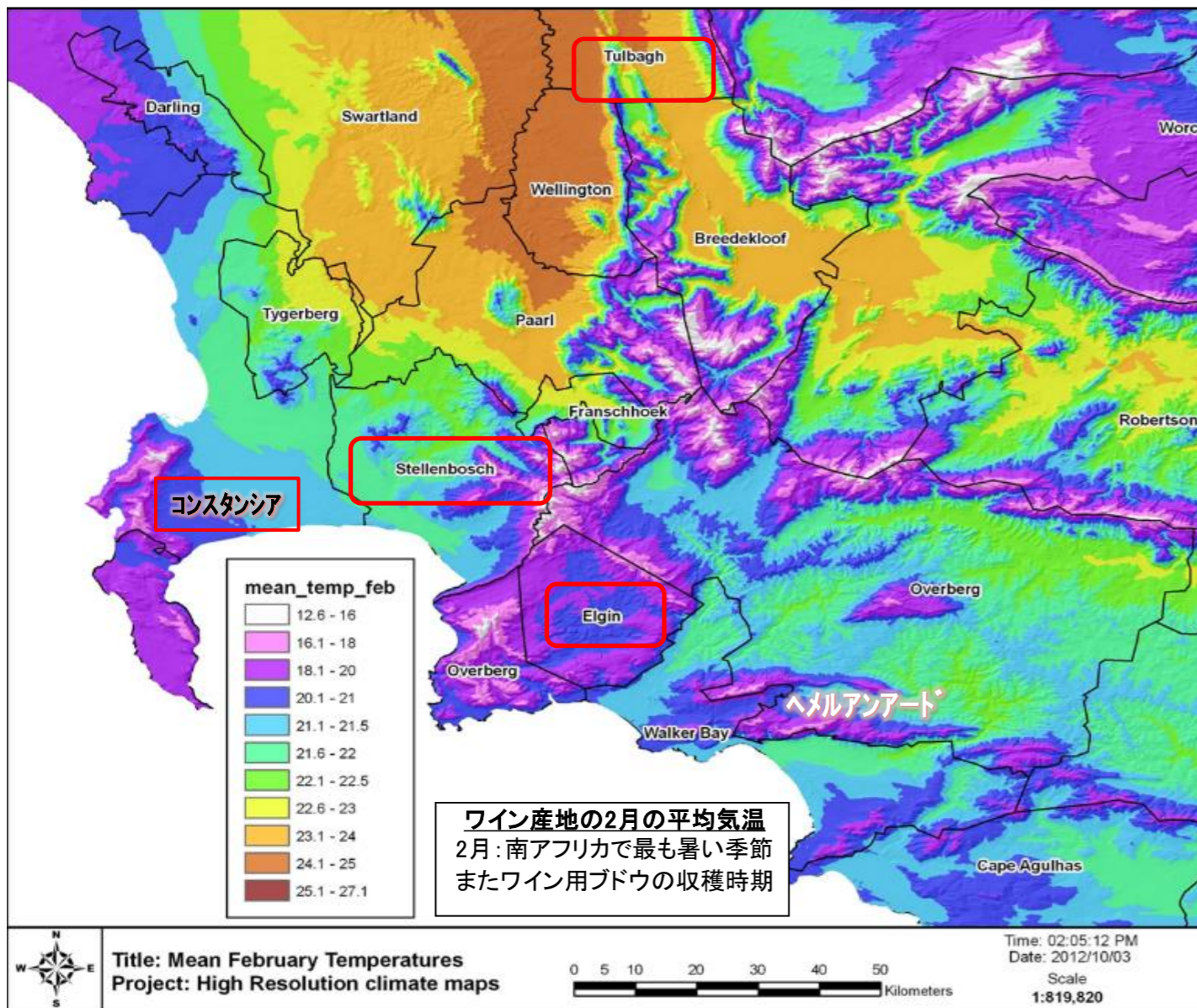
税別表示

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/受賞情報など	小売価格	MEMO			
スパークリング/Sparkling													
1	給食支援ワイン	カルメン			サヴィ・スパークリング・ロゼ	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	泡吐 辛口	6	売上の一部で貧困地区の学校給食を支援。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。ラベルはリンゴの花。熟したストロベリーや甘いフルーツのような香り。フレッシュで生き活きた辛口。	2,800	
2		ステレンラスト			シュナンブラン・スパークリング	NV	ステレンボシ : ボタリ	シュナンブラン、マスカット ブアルサントリア	泡白 辛口	6	シャルマ式。シュナンブランは樹齢15-32年、マスカットは樹齢34年。ともにブッシュヴァイン。全房でプレス。フレッシュな酸味とライムやリンゴの風味。	2,400	
3	お薦めVT	クローヌ			ボレアリス・ブリュット	21	ウエスタンケープ	シャルドネ、ピノノワール、 ピノムニエ	泡白 辛口	6	ナイトハーベストで収穫したブドウを全房で優しくプレス。発酵後は地下セラーで1年以上熟成。「憎らしいほど限りなくシャンパーニュに近い」と評価される。	3,000	
白ワイン/Whites													
4	お薦めVT	コンスタンシア グレン			ソーヴィニヨンブラン	21	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	ステンレスタンクで発酵、5か月熟成。2%セミヨンをブレンドすることで、シャープな酸を抑え、少しまろやかにしている。フレッシュで瑞々しい。★ デカンター97点、プラチナ賞受賞。	2,700	
5		ステレンラスト			シュナンブラン	22	ステレンボシ : ボタリ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	樹齢30~44年。ブドウジュースは84%をステンレスタンクで発酵、残り16%は3年目と4年目のフレンチオークで発酵。ともに自然発酵。フレッシュ&フルーティ、ミネラリー。★ 2020VT : デカンター96点&Wines of the year 2021	2,300	
6		ラーツ			オリジナル・シュナンブラン	21	ステレンボシ : ボタリ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	平均樹齢35年以上。ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月。樽使用なし。フレッシュ&フルーティ、濃縮した果実味とミネラル、厚みのあるボディ。★ 過去にJALファーストクラス・ラウンジ採用。16VT : プラッター5星。	3,100	
7	お薦めVT	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	21	ステレンボシ : ボタリ	シュナンブラン	白辛口	6	フレンチオークの古樽で自然発酵。その後トータルで7ヶ月熟成。生き活きたとした豊かな酸、古木由来の濃厚な果実味、なめらかでリッチ。酸と果実味のコントラストがステレンラストの魅力。★ プラッター5星。	3,400	
8	オーガニック	グレネリー			グラスコレクション・シャルドネ	21	ステレンボシ	シャルドネ	白辛口 SC	12	フレッシュ&フルーティ。自然発酵。樽熟成なし。低温発酵と高温発酵のものをブレンドし複雑味を表現している。エレガントで綺麗なワイン。	2,050	醸造違いの比較
9	オーガニック	グレネリー			エステートリザーブ・シャルドネ	21	ステレンボシ : シモンズバーグ	シャルドネ	白辛口	12	500Lの樽と2年目のフレンチオークで自然発酵。豊かな酸と濃厚な果実味。ややクリーミー。★ 2019VT : ワインサーチャー「世界で最もベスト・バリューなシャルドネ」選出。	2,750	
10	お薦めVT	ポール クルーパー			エステート・シャルドネ	20	エルギン	シャルドネ	白辛口	6	フレンチオークに入れて天然発酵。澱が入ったまま9か月熟成。フレッシュで豊かな酸、ミネラル、程よく濃厚でクリーミー。エルギンらしいしっかりした酸が豊かな果実味を包み込み、オークの風味も含めて素晴らしいバランスを保っている。★ 2022南アフリカワインショーで「ベスト・シャルドネ」&「ベスト白ワイン」のダブル受賞。	3,700	
11		キャザリン マーシャル			リースリング	22	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良いワイン。残糖7.2g/L。★ 2020VT : TA93点。	2,450	
ロゼ/Roses													
12	オーガニック&酸化 防止剤無添加 お薦めVT	グレネリー			ロゼ・ド・メイ	22	ステレンボシ : シモンズバーグ	シラー	ロゼ 辛口 SC	12	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、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て輸入を実現。輸出は日本のみ。	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	小売価格	MEMO
甘口/Sweet										
13	キアモント	フルーフォンテイン (375ml)	NV	ステレン ボシュ	ソーヴィニヨンブラン ルーサンヌ	白 極甘口	6	2019年、2020年、2021年の3年のブドウをブレンド。収穫の2-3週間前にペンチでブドウの茎を曲げることによって、水分がブドウに行きにくくなり、自然に乾燥、干しブドウのようになっていく。ハンガリーオークとフレンチオークで天然発酵。そのまま18ヶ月熟成。凝縮した果実、ハチミツなどの風味にフレッシュな草の風味。★2019VT：ニールマーティン97点。	4,100	
赤ワイン/Reds										
14	新VT	ポール クルーパー	21	エルギン	ピノワール	赤・ミディ アムSC	6	樹齢7年以下の若木のブドウを使用。熟成はステンレスタンクとフレンチオークの古樽。フレッシュな酸、フルーティ、綺麗でシルキーな優しい口あたり。クラシック。★2014VT：2015南アフリカ・トップ100ワイン選出。	2,800	ブドウの樹齢、製造方法の違いの比較
15	新VT	ポール クルーパー	21	エルギン	ピノワール	赤フル	6	樹齢8-30年程度のブドウを使用。フレンチオークで12か月熟成。フレッシュで豊かな酸、ボディは比較的しっかりしている。綺麗でシルキーなタッチ。★Top 100 SA Wine 2022：ダブルゴールド。	3,700	
16		キャサリン マーシャル	20	ケープサウス コースト	ピノワール	赤・ミディ アム	6	エルギンとヘメルアンアードの冷涼な畑のブドウを使用。発酵は自然発酵と一部人口酵母を使用。225Lのフレンチオークで11か月熟成。砂岩由来の優しいボディと最小限のナチュラルなアプローチから作られるピュアでクリーン、透明感のあるエレガントでチャームなワイン。	4,200	
17	オーガニック& ビオダイナミ	ロングリッジ	19	ステレンボシュ： ヘルダーバーク	ピノタージュ	赤・ミディ アム	6	平均樹齢40年の古木。自然発酵後、フレンチオークで16か月熟成（新樽20%、残りは2年目樽）。ジューシーで優しい飲み。ピノワール・スタイル。★過去VT：南アフリカ・トップ100ワインに選出。	3,150	ピノワール・スタイル
18		カノンコップ	20	ステレンボ シュ	ピノタージュ	赤フル	6	樹齢5-20年。225Lのフレンチオークの2-3年目の樽で14ヶ月熟成。なめらかで心地良い酸、凝縮した果実味、程良くしっかりしたボディ。細やかで上品な飲み。★2022ドリンク・インターナショナル「世界で最も賞賛されるワインブランド」の南アフリカで1位、世界で15位。	2,850	クラシック・ボルドー・スタイル
19	オーガニック	ハーテンバーグ	17	ステレンボシュ： ホタリ	シラーズ	赤フル	6	225Lのフレンチオークで21ヶ月熟成。新樽30%、2年目樽40%、3年目の樽30%使用。柔らかな酸、心地よい飲み。シルキーなタッチで、スパイスの風味。ステレンボシュ地区らしい果実感のあるシラーズ。★2023 サクラアワード・ダイヤモンドトロフィ受賞。	2,850	
20	オーガニック& ビオダイナミ	ロングリッジ	19	ステレンボシュ- ヘルダーバーク	メルロ	赤フル	6	自然発酵。フレンチオークで熟成26か月。フレッシュで豊かな酸、ボディは中庸、優しく心地良い飲み。「和食に合やす」、「夏でも飲める」料理に優しく寄り添うワイン。和牛にお勧め。	3,200	
オリーブオイル/Olive Oil										
21	オーガニック	グレネリー	NV	ステレンボシュ： シモンズバーク	フラントイオ、レッチ ーノ	円柱の 缶入り	6	フルーティで適度な飲み、濃厚でしっかりした苦みのある風味豊かなエクストラヴァージン。収穫は手作業で丁寧に行い、収穫後は低温を保ち、圧搾は手作業で丁寧なコールドプレス（27℃以下）。コールドプレスは最大でも24時間以内に完了させます。瓶詰時も風味を逃さぬようコールドフィルターで行っています。	3,300	

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他ボルドー赤品種が有名だが、赤白ともに秀逸なワインが多い。
- エルギン/ウォーカーベイ/ヘルムアンアード：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。年間降水量は1000~1100mmと比較的多く、ワインは白はみずみずしく、赤はしっとり。少し日本ワインの味に近い。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。●トカドレイ：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アンが有名。●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。タンニンはややめろか。
- ポカドレイ：酸、ミネラル
- ポタリ：やや冷涼。タンニンはなめらか。

<ヴィンテージチャート> ●2015：特に赤がグレートヴィンテージ。長期熟成型。●2017：2015年に続き赤が良い年。●2016：暑く乾燥した年。ワインは優しく少し早めに開いている。●2018：暑く乾燥した年。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。白ワイン、ステレンボシュが秀逸。ワインは全体的にバランスが良い。●2021：ティムアトキンMW曰く「良い年」と。