

(株)マスタ南アフリカワイン試飲会リスト

(株)マスタ 06-6882-1070 southafricawine.jp SNS : 南アフリカワインの魅力 2310大阪

人と自然にやさしいワイン # 飲む人も造る人も幸せに

SC : スクリューキャップ

★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/授賞情報など	小売価格	MEMO
1 新VT	リーベック	ヴィオニエ	23	スワートランド	ヴィオニエ	白辛口 SC	6	ステンレスタンクで発酵&数カ月熟成。オーク樽を使用しないフレッシュ&フルーティ、程良いボディを備え、素直でピュアな風味豊かなワインに仕上がっている。	1,600	
2 オーガニック & ビオディナミ	ロングリッジ	ドリフォンティン・ソーヴィニヨンブラン	19	ステレンボッシュ・ヘルダーバーク	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	【樽熟成型SB】自然発酵後、フレンチオークで10ヶ月熟成。ミネラリー。ボディは中庸。なめらかでふくよか。ブドウの旨みを感じられるフルーティなワイン。年中使えて様々な料理に対応。	3,900	
3	ブーケンハーツクルーフ	ポークパインリッジ・シュナンブラン	22	スワートランド	シュナンブラン	辛口 SC	12	フレッシュで柔らかな酸、程よく厚みのあるボディがバランスが良く出来ている。暖かい南国フルーツの風味と乾燥したスワートランドらしいドライなテイスト、チョーキーなミネラルが表現されている。	1,800	
4	ステレンラスト	シュナンブラン	22	ステレンボッシュ・ボタリ	シュナンブラン	辛口 SC	6	樹齢30~44年。ブドウは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。ともに自然発酵でゆっくり3か月かけて発酵し熟成。合計5ヶ月。豊かな酸、程よい中庸なボディ、なめらかでやや濃厚な味わい。ミネラルもしっかり感じられる。	2,300	
5 オーガニック & ビオディナミ	ロングリッジ	シュナンブラン	22	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	自然発酵後、フレンチオークで11ヶ月熟成（新樽と中古樽）。フレッシュ&フルーティ、優しくふくよかなボディ。おすすめVT。	2,900	
6	キアモント	テラッセ	20	ステレンボッシュ	シュナンブラン、SB、シャルドネ、ヴィオニエ他	白辛口	6	中古のフレンチオークで自然発酵、熟成12か月。多品種のブレンドで複雑なワインになっている。豊かな酸、凝縮した果実味と厚みのあるボディ。濃厚でなめらか、ほんのりとクリーミーでリッチ。	4,000	
7 新VT	キャサリンマーシャル	シュナンブラン・アンフォラ	22	ウェスタンケープ	シュナンブラン	白辛口	6	アンフォラの壺で自然発酵。発酵後は、一部(800リットル)は大きなオークカスクに移して9か月熟成。フレッシュ&ピュア、エレガント、少しふくよかさ。	5,700	
8 新VT	デイビッド&ナディア	シュナンブラン	22	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	6	ブッシュヴァイン（株仕立て）。ブドウの樹齢は35-49年の古木。全房プレスし自然発酵。300Lの古いフレンチオークで熟成。ミネラリー、ドライ、ナチュラルなピュアテイスト。	5,700	
9 新VT	デイビッド&ナディア	アリストアルゴス	21	スワートランド	シュナンブラン、ヴィオニエ、ルサンヌ他	白辛口	6	ほとんどは古木のブッシュヴァイン。古い300%のフレンチオークで熟成。ミネラリー、ドライ、複雑で様々な風味とブドウのピュアな味わいを楽しむ事が出来る。	5,700	

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
10	ダーマシーン	ステレンボシュ・オールドブッシュヴァイン・シュナンブラン	21	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	1000Lのオーク・フードル（大樽）で発酵、熟成11か月。フレッシュで生き活きとした酸、なめらかで濃厚な果実味、ミネラリー。ステレンボシュの上質なシュナンブランの1本。	7,800	
11	新VT	ボッシュクルーフ	22	ステレンボシュ：ポカトドライ	シャルドネ	白辛口SC	6	30%はステンレスタンクで発酵、70%は225Lのフレンチオークの古樽で発酵。そのまま10ヶ月熟成。フレッシュな酸、豊かなミネラル感、ややリッチで厚みのあるボディ。	2,700	
12	新VT	ラステンバーグ	22	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口SC	6	樹齢15-30年。畑は標高300-450mにあり冷涼。300Lのフレンチオーク（新樽40%、2年目の樽60%）で自然発酵。12ヶ月の熟成を経て瓶詰め。豊かで生き活きとした酸、繊細で綺麗、なめらかでややクリーミーな味わい。	3,600	
13	新VT	ジュリアンスカール	21	エルギン	シャルドネ	白辛口	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のやや暖かい斜面の畑から、凝縮感があり、酸のしっかりしたブドウを購入。300Lのオーク樽で長時間かけての発酵、熟成12か月。フレッシュで豊かな酸、凝縮した果実感とふくよかなボディ。	4,300	
14	無農薬栽培 & 子供の教育支援ワイン。新VT	ハーテンバーグ	20	ステレンボシュ：ポカトドライ	リースリング	白辛口	6	フレッシュで爽やか、優しい酸、レモン、ライム、ミネラル、ワックスなど複雑な風味が広がる。ジュシーでゴージャス、なめらかでドライなテイスト。1本あたり約70円を貧困地区の教育支援NPO「パプルス」に寄付。	2,900	ポストカード付
15	おすすめVT	ブーケンハーツクルーフ	20	フランシュック	セミヨン、マスカットオブアレキサンドリア	白辛口	6	一部は南アフリカの最も古い1902年植樹のセミオンを使用。古い畑では、突然変異で（自然に）ブドウがピンク色（セミヨングリ）に変わるものがあり、それらのブドウにより複雑味が出る。ボディも厚みがある特別なセミオン。★TA99点。	7,200	
16		リーベック	NV	スワートランド	シャルドネ、ピノワール	泡白辛口	6	フリーランジュース（一番搾り）のみを使用する贅沢な製法。厳選されたジュースはシャンパーニュ酵母で発酵し、澱が入ったまま6か月熟成。シャルマ方式。ク爽やかで細やかな泡。	2,300	
17		リーベック	NV	スワートランド	ピノワール、シャルドネ、シラーズ	泡ロゼ辛口	6	フリーランジュース（一番搾り）のみを使用する贅沢な製法。厳選されたジュースはシャンパーニュ酵母で発酵し、澱が入ったまま6か月熟成。シャルマ方式。スパイシーなシラーズを少量ブレンドし、赤いベリーの香りとほのかなスパイスがアクセントになっている。	2,300	
18	おすすめVT	クローヌ	21	ウェスタンケープ	シャルドネ、ピノワール、ピノブラン	泡白辛口	6	涼しい夜間と早朝に手摘みする。フリーラン・ジュース（1トンあたりで約500リットル）のみを使用。地下セラーで瓶内2次発酵。フレッシュで持続性のある綺麗な泡。	3,100	
19	新VT	クローヌ	21	ウェスタンケープ	ピノワール、シャルドネ	泡ロゼ辛口	6	涼しい夜間と早朝に手摘みする。地下セラーで瓶内2次発酵。フレッシュで持続性のある綺麗な泡。フレッシュ&爽やかな赤りんごやベリー系の豊かな香り。	4,200	

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
20	モヤミーカー	ピノワール	21	エルギン	ピノワール	赤フル	6	植樹は2010年。蜜植栽培。自然発酵。300Lのフレンチオークで熟成（新樽25%使用）。8か月後に澱引きし良い樽のみをブレンドして樽に戻しさらに3か月熟成。フレッシュで豊かな酸と果実味、細やかで綺麗な渋み。しっかりしたボディ。	5,400	
21	新VT キャサリン マーシャル	ピノワール・クレイソイルズ	22	エルギン	ピノワール	赤フル	6	土壌は粘土質で鉄分を多く含む。それによりワインにしっかりした骨格となめらかなタンニン、土っぽさや香ばしい香りをもたらす。225Lのフレンチオークで9-12か月熟成。しっかりした骨格。フレッシュで、とてもきれいな、シルキーななめらかさと細やかな渋み。ピュアでチャームング。	6,000	
22	新VT デイビッド& ナディア	グルナッシュ	21	スワート ランド	グルナッシュ	赤フル	6	全体の40%を全房でプレスし発酵。色調はピノワールのように淡く透明。細やかな渋み、優しいスパイシーさ。ボディはしっかりしていて官能的な余韻が長く続く。	6,300	
23	新VT デイビッド& ナディア	エルピディオス	21	スワート ランド	シラー、カリニャン、サ ツ、グルナ ッシュ、ピノタージュ	赤フル	6	ステンレスタンクで全房と除茎の物を混ぜて自然発酵、500Lの古いフレンチオークに移して20ヶ月熟成。複雑で豊かな香り、細やかな渋み、優しいスパイシーさ。ボディはしっかりしていて官能的な余韻が長く続く。透明感のある綺麗なワイン。	5,700	
24	フェアトレード	ニュービギニングス	21	ロバートソ ン	ピノタージュ	赤 ミディアム SC	6	南アフリカワイン史上初の黒人生産者のブランド。中古樽とオークチップを入れたステンレスタンクに分けて6-9か月熟成。フレッシュな心地良い酸、フルーティな果実味。ジューシーな渋み、優しいオークの風味。	2,200	
25	オーガニック &バイオダイナミ	ロングリッジ	19	ステレンボ シューヘルター バーグ	ピノタージュ	赤フル	6	自然発酵後、フレンチオークで16ヶ月熟成（新樽と中古樽）。柔らかなタッチ、細やかな渋み、ピノワールに寄せたスタイル。	3,500	
26	新VT	ロバートソン	22	ロバートソ ン	シラーズ	赤 ミディアム SC	12	フルーティな果実感、なめらかでバランスが良く、綺麗にまとまっている。ステンレスタンクで発酵、樽で6か月熟成。	1,600	
27	オーガニック& バイオダイナミ& 教育支援	ライナカ	20	ウエスタン ケープ	シラー、カベル ネソーヴィニオン	赤 ミディアム	6	自然発酵、8か月熟成。25%は中古のオーク樽を使用。柔らかく心地良い酸、赤系果実とスパイスの風味。スムーズでなめらかタッチ。ドライなフィニッシュ。	2,600	
28		ブーケンハーツ クルーフ	22	スワート ランド	シラー	赤フル SC	12	ステンレスタンクで発酵後、古いフレンチオークで熟成。スマレ、ブラックチェリーなど、しっかりとした香りに白コショウの風味。比較的豊かな酸とジューシーでなめらか、フルーティでドライな口あたり。	2,200	
29	オーガニック& バイオダイナミ& 教育支援	ライナカ	19	ステレンボ シュ：ボカ トライ	シラー	赤フル	6	全房でプレス。そのうち30%は足踏みプレス。70%はコンクリートタンクで、ともに自然発酵。フレンチオークと2500Lの大樽で14か月熟成。フレッシュ&しっかりした骨格、ピュアな果実味。	3,400	

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
30 飲み頃	キアモント	シラー	16	ステレンボシュ	シラー、ムールヴェードル	赤フル	6	500%と225%のフレンチオークで20ヵ月熟成。フレッシュで豊かな酸、程良いボディで綺麗なタッチ。なめらかでエレガント。熟成して飲み頃に入った。	4,700	
31 飲み頃	キアモント	スティープサイド・シラー	15	ステレンボシュ	シラー	赤フル	6	キアモントの単一畑のトップレンジ。花崗岩と北向きの強い日光により、ワインがパワフルでしっかりした骨格。225 Lと500 L の中古のフレンチオークで20ヶ月熟成。なめらかでキメ細やかな渋み、繊細で美しいエレガントなワイン。	6,900	
32	ダーマシーン	スワートランド・シラー	21	スワートランド	シラー	赤フル	6	全体の75%のブドウを全房プレスし自然発酵。コンクリートタンクと大きなオーク・フドルで11ヵ月熟成。ピュア、ミネラル、スパイス、エレガント、乾燥した土壌の風味。	7,800	
33	ダーマシーン	シダバーグ・シラー	20	シダバーグ	シラー	赤フル	6	標高940mの高地のブドウ（2006年植樹）。昼夜の寒暖差が大きく（平均12度の差）、酸と凝縮した果実味のワイン。30-60%の全房でプレス&自然発酵、11ヶ月熟成。	6,900	
34	リーベック	カベルネソーヴィニオン	21	スワートランド	カベルネソーヴィニオン	赤フルSC	6	フレンチオークの2年目&3年目の樽で熟成。果実味豊かで濃厚な味わい。しっかりした渋み、口あたりは、なめらかでスムーズ。飲み応えもあるフルーティなワイン。	1,600	
35 無農薬栽培 & 子供の教育支援ワイン	ハーテンバーグ	カベルネソーヴィニオン・シラーズ	20	ステレンボシュ:ホタリー	カベルネソーヴィニオン、シラーズ、マルバック、プファルト	赤フル	6	発酵後フレンチオークで16ヶ月熟成。柔らかな酸、渋みは細やかで、程良いボディ感。なめらかシルキーな口あたりが最後まで続く。1本あたり約70円を貧困地区の教育支援NPO「ペブルス」に寄付。おすすめVT。	2,600	ポストカード付
36 オーガニック & ビオディナミ	ロングリッジ	カベルネソーヴィニオン	19	ステレンボシュ:ヘルダーバーグ	カベルネソーヴィニオン	赤フル	6	自然発酵後、フレンチオークで熟成22-24ヵ月。フレッシュで豊かな酸、ボディは中庸、優しくて心地良い渋み。なめらかシルキーなタッチ。エレガントで料理に寄り添うタイプ。和食にもおすすめ。	3,500	
37 子供の給食支援ワイン	カルメン・スティープンス	メルロ	21	パール	メルロ	赤フル	6	南アフリカの貧困地区の子供の給食支援をしているプロジェクト・ワイン。1本あたり約20円（一人の子供の給食2回分）を寄付している。暖かいパール地区の豊かな果実感。	4,200	

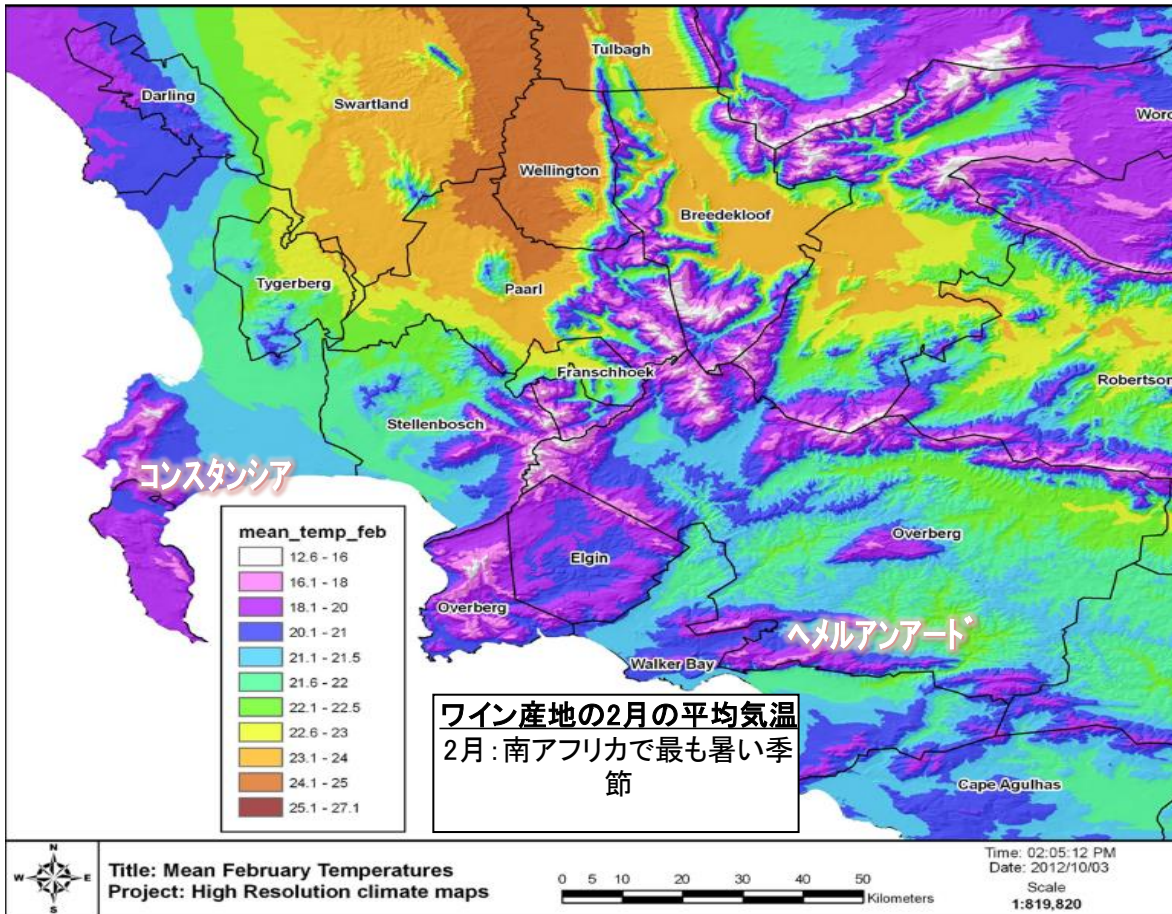
主な産地の特徴

- 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/ヘルムアンアート：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。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。早期収穫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でミネラル強め。シュナンブラン、シラー他、ローヌ系品種。
- シーダバーク/ピーケニアスクーフ：標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●トゥルバハ：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。

MASUDA

South African WINE

～人と自然にやさしいワイン～



ステレンボシュ小地区（上の図）

- ポカドライ：酸、ミネラル ●ポタラー：谷、やや冷涼。タンニンはなめらか。
- ヘルダーバーク：やや冷涼。酸。タバコやハーブの風味。タンニンはなめらか。
- シモンズバーク：洗み、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

<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：白ワインは秀逸。赤ワインは良し悪しの差あり。
- 2020：赤白ともに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。●2020<2021<2022と過去3年間はどんどん良くなっている。