

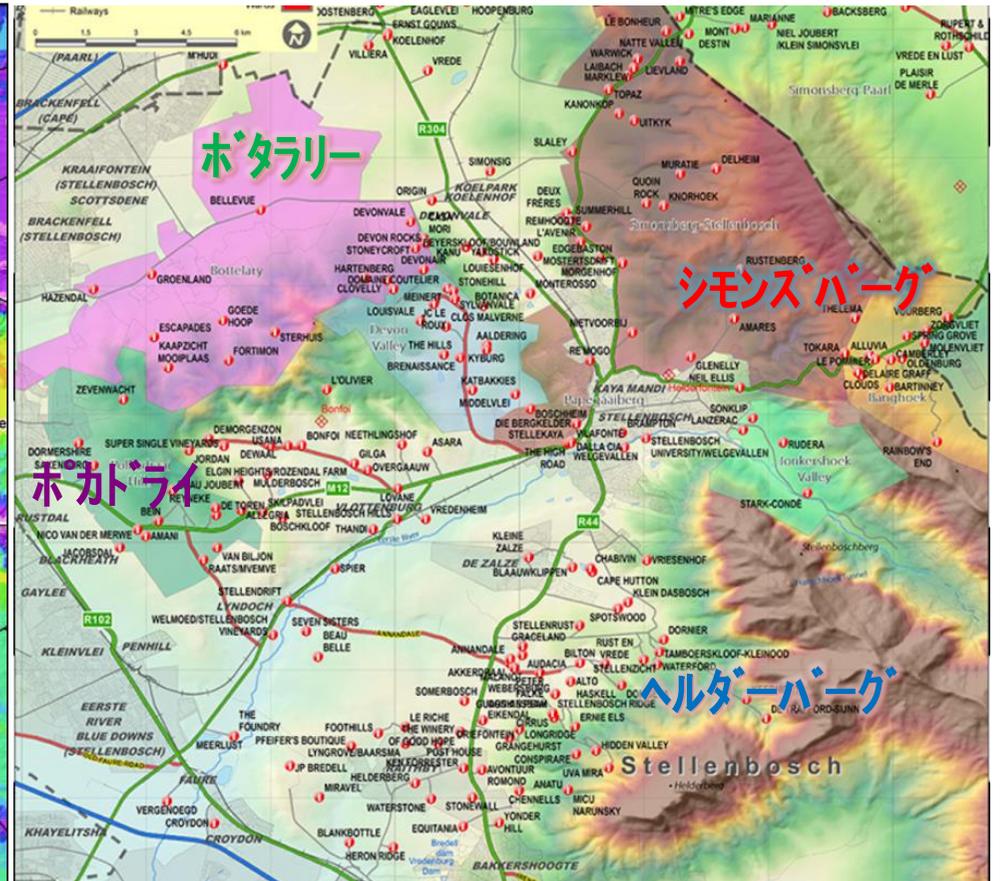
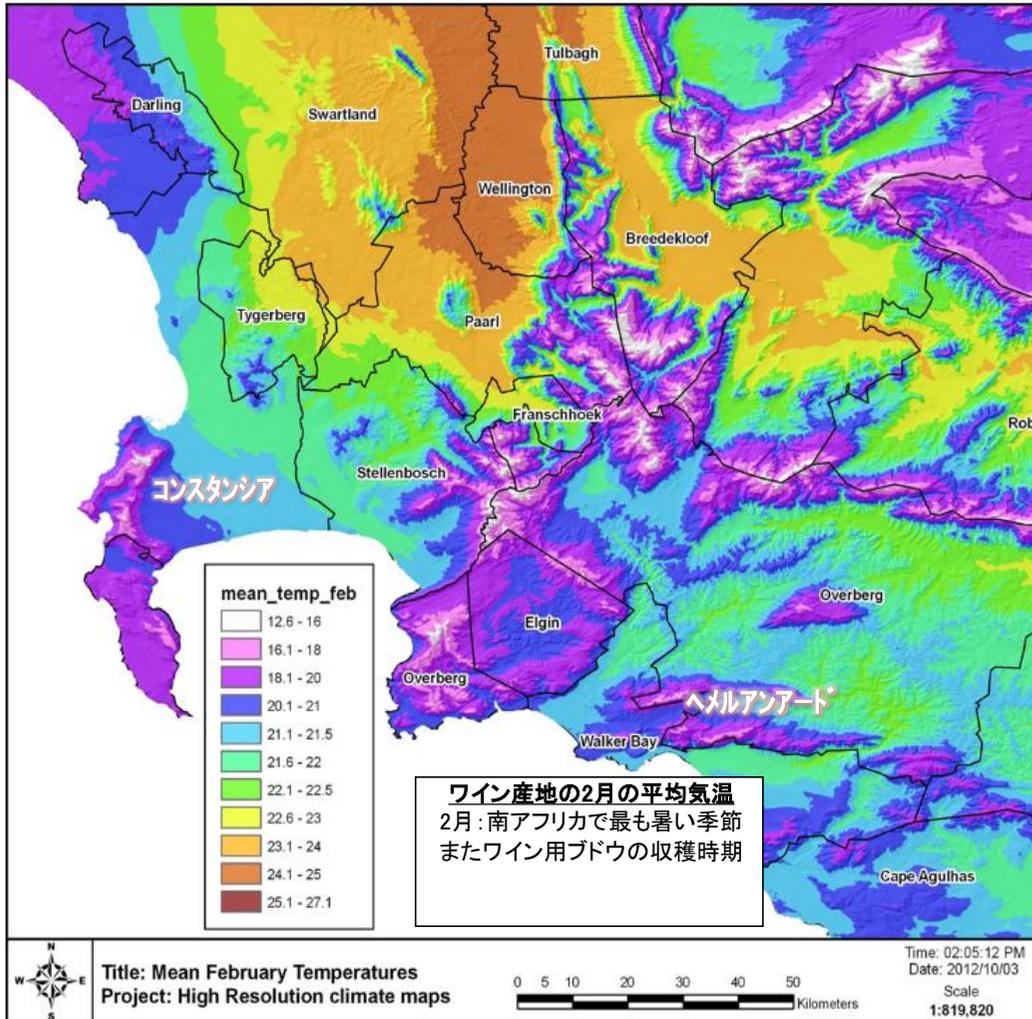
# 人と自然にやさしいワイン # 飲む人も造る人も幸せに # 南アフリカワインの魅力 サステナブル/オーガニック/フェアトレード/SDGs ★TA: ティム・アトキンMWの評価。

- **ライナカ**: ティムアトキンMW南アフリカワイン格付1級生産者。南アフリカワイン業界のビオダイナミの第一人者。オーガニック&子供の教育支援も熱心に取り組んでいる。高品質&環境と人にも貢献できるワイン。
- **ブーケンハーツクルーフ**: ティムアトキンMW南アフリカワイン格付1級生産者&パーカーやワインレポートで南アフリカNo.1生産者と評価。フラグシップの「7つの椅子」シリーズをはじめ、各レンジが人気。

Note	生産者	商品名	V	産地 (WO)	主要品種	タイプ	コメント/ポイント/授賞情報など	税抜価格	税込価格	MEMO
1	ブーケンハーツクルーフ	ポークバインリッジ・ソーヴィニオンブラン Porcupine Ridge Sauvignon Blanc	22	ウェスタンケープ	ソーヴィニオンブラン	辛口 SC	ロバートソン、ステレンボッシュ産のブドウを主に使用。生き活きた爽やかな酸、フレッシュで、クリスピーなバランスの良い仕上がり。程よい厚みとやさしい余韻。	1,800	1,980	
2	Organic & Biodynamic & 教育支援 ライナカ Reyneke	オーガニック・ホワイト Organic White	20	ウェスタンケープ	ソーヴィニオンブラン、セミヨン	白辛口	フリーランジュース（一番搾り）のみを使用してステンレスタンクで自然発酵、澱が入ったまま（シュール・リー製法）5か月熟成。ブレンドして瓶詰。	2,600	2,860	
3	Organic & Biodynamic & 教育支援 ライナカ Reyneke	バイオダイナミック・ソーヴィニオンブラン Biodynamic Sauvignon Blanc	22	ステレンボッシュ : 峠カトライ	ソーヴィニオンブラン	白辛口	先に収穫したブドウは除梗し、後から収穫したブドウは全房でプレス。古いフレンチオークに移して自然発酵。そのまま7か月熟成。フレッシュな酸、凝縮し密度の高まった果実味、ミネラリー。	3,400	3,740	
4	ブーケンハーツクルーフ	ポークバインリッジ・シュナンブラン Porcupine Ridge Chenin Blanc	22	スワートランド	シュナンブラン	辛口 SC	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	1,980	
5	ブーケンハーツクルーフ	ポークバインリッジ・シャルドネ Porcupine Ridge Chardonnay	20	ウェスタンケープ	シャルドネ	辛口 SC	ブドウは、ステレンボッシュ、ブリードクルーフ、ロバートソンの地区のブドウを使用。ステンレスタンクで低温発酵。一部はオーク樽使用。フレッシュで柔らかな酸、フルーティな果実味で程良くしっかりしたボディ。	1,800	1,980	
6	ブーケンハーツクルーフ	セミヨン Semillon	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	一部は南アフリカの最も古い1902年植樹のセミヨンを使用。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ヨン。★TA99点。	7,200	7,920	
7	カップマリタイム Cap Maritime	ピノワール Pinot Noir	19	アッパ・ヘルムンアート	ピノワール	赤フル	プレス後、40%はフレンチオークの新樽に移し、残りは2500Lのフドルに移し、15ヶ月熟成してブレンド。フレッシュで優しい心地良い酸、渋みは細やかでしなやか。ピュアで豊かなブドウの風味を楽しめる。	8,600	9,460	
8	Organic & Biodynamic & 教育支援 ライナカ Reyneke	オーガニック・レッド Organic Red	20	ウェスタンケープ	シラー、カベルネソーヴィニオン	赤 ミディアム	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	2,860	
9	ブーケンハーツクルーフ	ポークバインリッジ・シラー Porcupine Ridge Syrah	22	スワートランド	シラー	赤フル SC	ステンレスタンクで発酵後、古いフレンチオークで熟成。スミレ、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スィーでなめらか、フルーティでドライな口あたり。	2,200	2,420	
10	飲み頃	ブーケンハーツクルーフ	16	スワートランド	シラー	赤フル	南アフリカを代表するビッグブランドの「7つの椅子のラベル」のフラグシップ。ブドウは部分的に除梗し、自然発酵。発酵後は、2500Lの大樽と600Lの樽で18か月熟成。しっかりとしたボディ、柔らかく滑らか、エレガントで長い余韻。飲み頃。	9,300	10,230	
11	ブーケンハーツクルーフ	ポークバインリッジ・カベルネソーヴィニオン Porcupine Ridge Cabernet Sauvignon	21	コースタル	カベルネソーヴィニオン	赤フル SC	ステレンボッシュ・ヘルダーバーグ地区のブドウを主に使用。ステンレスタンクで発酵後、3分の2をフレンチオークで、残りはステンレスタンクで熟成。柔らかな酸味、豊かな果実味、適度な渋みと、なめらかな味わい。程よくしっかりとしたボディ。	2,200	2,420	
12	ブーケンハーツクルーフ	フランシュック・カベルネソーヴィニオン	20	フランシュック	カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン	赤フル	ブドウは自社畑（風化した花崗岩）と、その他のフランシュックの畑（深谷の深い沖積土壌の畑）から収穫される。225Lのフレンチオークで22か月熟成（ライトトーストの新樽80%と中古樽使用）。心地良い酸、凝縮し豊かな果実味。渋みは細やかでなめらか。柔らかくふくやかなボディで深みがあり、リッチでシルキーなタッチ。	9,300	10,230	

## 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、ソーヴィニヨンブラン、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。特にソーヴィニヨンブランの銘醸地。
- 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。
- シーダバーグ/ピークニアスクルーフ：標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●トゥルバツハ：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）

- ポカドレイ：酸、ミネラル ●ポタラー：谷、やや冷涼。タンニンはなめらか。
- ヘルダーバーグ：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

<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。