

阪神大ワイン祭2024春（9番ブース：マスタ南アフリカワイン）：

おすすめ&攻略ポイント

番号	商品名	コメント/ポイント
161	ブラハム・ピノター ジュ'18	当ブースおすすめワイン。女性弁護士で、現役ステレンボシュ市長ヒーシーさんが造るワインが <u>久しぶり</u> に入荷。2018年ヴィンテージで、年数の経過により果実感落ち着き、なめらかな味わいになり、 <u>より美味しくなって飲み頃</u> になっています。
162	クローヌ・ボレアリ ス・ブリュット'21	大人気の泡。泡の細かさ、綺麗さ、持続性において5000円以上するシャンパンに負けない美味しさ。ヴィンテージにこだわるワイナリー。
163	ステレンラストMCCス パークリング・ロゼNV	2015年「世界スパークリングワイン・チャレンジ」で、ドンペリやクリスタルなど有名シャンパンを制して1位に輝いた。こちらも毎回売れる大人気商品。
		泡好きな人は、162&163番、両方とも素晴らしい泡なので両方試飲して好きな方をお選びください。
164	ロングリッジ・エミ リーNV	爽やか、飲みやすい、夏に美味しい。女性に人気。オーガニック&ビオディナミ。「エミリー」は、ロングリッジの中では、現地南アフリカで最も売れているワイン。イギリス人女性の看護師だったエミリーは、南アフリカのボーア（イギリス対オランダ）戦争（1899-1902年）時代に、敵であるオランダ人兵士に対しても人種の壁を越えて献身的に介護した。戦後、南アフリカでは彼女の勇気ある行動を称えた。この商品は、そんな勇気ある彼女を忘れないために作った商品。「エミリさん」や「看護師」の友人へのプレゼントにも喜ばれています。
165	ブラハム・シュナンブ ラン樽熟成'22	女性弁護士で、現役ステレンボシュ市長ヒーシーさんが造るワインが <u>久しぶり</u> に入荷。ステンレスタンクで熟成した50%は <u>爽やかに</u> 、残り半分は中古のフレンチオークで熟成し、ワインに <u>ふくよかさ</u> を与えている。このバランスが人気。
166	ラーツ・オリジナル・ シュナンブラン'22	ミネラル（鉱物、石、塩味のようなニュアンス）豊富。密度が高い（凝縮している）。 <u>樽使用無しのシュナンブランでは、南アフリカ・トップクラスの価値ある</u> ワイン。イチ押しの1本。
167	ステレンラスト・バレル ファーメンティド・ シュナンブラン'21	人気のステレンラスト社から <u>ワイン祭初登場</u> 。1964年植樹。 <u>樹齢57年のワッペン付きが分かりやすい</u> 。マザーシップが出来るまでは、これがステレンラスト社のフラグシップだった。 <u>ハチミツのような濃厚な果実味と柑橘系の酸味のバランスがステレンラストのワインの魅力</u> 。まるで「ハチミツレモン」。このアイテム、IWSC（インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション：世界最大級のワイン評価大会）の「シュナンブラン部門で世界一」を4度受賞。
		シュナンブランがお好きな方は、是非116&167番をトライしてもらいたい。

168	ポークパインリッジ・シャルドネ'22	南アフリカNO.1ワイナリーの評価を受けたブーケンハーツグループ社のリーズナブルでフルーティなシャルドネ。
169	ロングリッジ・シャルドネ'21	オーガニック&ビオディナミ。クラシック（ヨーロッパ風）なスタイルのスマートなシャルドネ。
170	ステレンラスト・バレルファーマンティド・シャルドネ'22	完熟するまで収穫しないステレンラストらしい果実の濃厚さがポイント。樽の風味も感じられる。濃厚な果実味と酸のコントラストがステレンラストの魅力。
		シャルドネ好きな人は、169&170番をお勧めします。169の方がより上品。170の方が濃厚で樽感あり。試飲の順番は169→170。
171	ロバートソン・ゲヴェルツトラミネール'22	定番人気商品。優しい甘さ。
172	ステラ・ヘブンオンアースNV	「地上の楽園」を意味する。ルイボスティの葉の上で干しブドウになるまで乾燥させて作っている。ほんのりとルイボスティ（紅茶のような）香りがする。甘口大好きな人は是非。
		甘口好きな人には171&172番がおすすめ。172の方がより甘いので試飲の順番は171→172。
173	ウルフトラップ・レッド'22	まさにこのヴィンテージが昨年のIWSC（インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション：世界最大級のワイン評価大会）で95点を獲得。サッカー元日本代表の本並さんがTV番組で「僕が毎日飲んでいるワイン」と言ってくれた愛用のワイン。
174	ロングリッジ・キュベリカ・ピノノワール'21	定番人気商品。オーガニック&ビオディナミ。フルーティなタイプのピノ。このヴィンテージになって更に人気が高まったおすすめヴィンテージ。
175	ステレンラスト・オールドブッシュヴァイン・サンソー'21	1964年植樹の樹齢57年のサンソー。優しいスタイルのフルーティなワイン。少し冷やして「夏でも美味しい赤ワイン」として、おすすめのワイン。サンソーは、今、南アフリカでも見直されているトレンドの品種。
		ピノノワールが好きな人は174番。そして一緒に175番も飲んでほしい。こちらは、夏に冷やしても美味しく飲める軽めの優しいワインです。
176	ドルニエ・ココアヒル・レッド'21	2019年にJALのビジネスクラス・ラウンジに採用された。フルーティでやや濃厚。コスパ良し。輸入1本あたり50円を南アフリカの子供の教育支援施設「ペブルス」に寄付しているワイン。
177	ハーテンバーグ・カベルネ・シラズ'21	シラズを得意とするハーテンバーグ社が、過去に世界一を取ったこともある同社のカベルネソーヴィニオンをブレンドし、最強コスパ・ワインを造った。豊かな果実味で程良いボディ感、なめらかなさを備えている。おすすめヴィンテージ。1本あたり約70円をハーテンバーグ社からペブルスに寄付している。
178	ブラハム・シラズ'20	「地元のシラズ大会」で金賞受賞デビューし「天才！」と言われた。女性弁護士で、現役ステレンボシュ市長ヒーシーさんが造るワインが久しぶりに入荷。2020年ヴィンテージで、年数の経過により果実感が落ち着き、なめらかな味わいになり、より美味しくなっています。ヒーシーさんのワインは、重すぎない点が良い。

179	グレネリー・エステート トリザーブ・レッド'16	ワイナリーの方針で、飲み頃になるまで地下倉庫で熟成してから出荷する為、この2016が最新ヴィンテージ。既に熟成して飲み頃に入ってきている。今後も5年くらいは熟成すると思われる。2016年ヴィンテージは、優しく、なめらかさがある。
180	ライナカ・コーナース トーン'20	南アフリカワイン業界のオーガニック&ビオディナミの先駆者。カベルネフラン86%、カベルネソーヴィニオン14%のブレンド。上品でなめらか。フレッシュな酸味と凝縮した濃厚な果実味、なめらかでな味わいで余韻も長いクラシック（ヨーロッパ風）でスマートにまとまったスタイル。「 <u>ボルドーだと最低でも倍の金額、または1万円以上になるような品質なのでお得な1本です。こんなワインが5000円以内で買えるというのは、この上ない幸せ</u> 」。おすすめの素晴らしいヴィンテージ。
		しっかり系の赤ワインが好きな人は179、180番がおすすめです。最後の180番、ボルドーにも勝てる本当に素晴らしい幸せなワインです。