

株式会社マスダ 2024年9月

←アンケートにご協力お願いします。

ハーテンバーグ/Hartenberg 「無農薬栽培&環境再生型農業」

■生産者紹介：

ステレンボシュ・ボタラー小地区。1692年設立の南アフリカを代表する老舗&プレミアムワインの生産者。ティムアトキンMW南アフリカワイン格付2022年1級生産者。**無農薬栽培&環境再生型農業（＝生物多様性共存型農業）を推進**。健全な生態系を維持することにより、このハーテンバーグ社だけでも80種以上の鳥類が生息している。「結局のところ、土壌が重要なのだ。健全な土壌は、健全な植物、健全な環境、そしてとても美味しいワインを生み出す」。南アフリカワイン業界では最も早く「単一畑」のシラーズを発表し、テロワールの違いを世に知らしめた。**ワインでは特にシラーズが有名**。その他の赤ワインも高く評価されている。最近では白のシャルドネ、リースリングも注目されている。**ワインのイメージは「ソフト、リッチ、エレガント、クラシック」**。また、貧困地区の教育支援をしているPEBBLES（ペブルス）を積極的に支援している。

■環境再生型農業：

- ・複数のカバークropp（被覆植物）を栽培し、毎年交換することで、土壌微生物の多様性を高める。家畜の飼料として、より目的に特化した多種類のカバークroppを使用する。
- ・ハーテンバーグでは2000年代初頭から殺虫剤を使用せず、土着の昆虫を利用して害虫を防除している。齧歯類（げっばるい：主にネズミなど、かじる動物）の個体数は、敷地内で繁殖している9組のメンフクロウとワシミズクによってコントロールされている。
- ・牛を飼うことにより、牛の蹄による踏圧効果、唾液、糞尿、すべてが土壌の健全性を向上させる。
- ・ハーテンバーグのレストランから出る生ゴミ、庭のゴミ、毎年収穫されるブドウの皮や茎はすべて、スウェーデンのジョラシステムを使って堆肥化される。堆肥はマルチとして施され、土壌の健康を育む。
- ・これら取組により、土壌微生物相を回復させ、必須栄養素の自然な移動と循環を促進し、病害虫に強く、光合成が容易で、より健康的な作物へと導く。

■**ペブルス（PEBBLES）プロジェクト**：南アフリカ西ケープ州を中心に貧困地区の子供向けの教育支援をしているNGO（非営利団体）。2004年設立。0～16歳程度の子供達を支援している。教育、健康、栄養、コミュニティ支援、安全保護の5つを基本施策としている。【背景】南アフリカは、アパルトヘイト（人種隔離政策）時代（20世紀後半）、ワイン業界では、労働者への賃金をワインで支払う現物支給が行われていました。ワイン産地の西ケープ州は、この習慣によってアルコール中毒患者が増え、男性は仕事が出来なくなったり、家庭内暴力や家庭崩壊につながり、女性は妊娠してもアルコール摂取が止められず、胎児性アルコール・スペクトラム障害（FASD。学習障害、発達遅延などの発達障害）の子供達が沢山生まれました。ペブルスは、そのような子供達にも教育支援（託児所/学童保育）をしていこうと始めました。現在では、健常の子供達も対象としています。**ハーテンバーグのワインを購入して頂くと、1本あたり約70～150円（商品の価格による）をペブルス・プロジェクトに寄付されます。**

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。

	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	2024年入荷 柑橘系	ハーテンバーグ Hartenberg	シャルドネ Chardonnay	22	ステレンボッシュ /ホタラー	シャルドネ	白辛口	6	225Lフレンチオークで発酵、10ヶ月熟成。酸とミネラル、果実感とボディ、ステレンボッシュの全ての要素が一つにまとまったステレンボッシュらしいシャルドネ。	3,200	
2	ゴージャス	ハーテンバーグ Hartenberg	エレノア・シャルドネ Eleanor Chardonnay	20	ステレンボッシュ /ホタラー	シャルドネ	白辛口	6	228Lのフレンチオークで13ヶ月熟成。豊かな酸と果実味、ボディ。リッチでほんのりクリーミー。ハーテンバーグのフラグシップ・シャルドネでゴージャスでエレガント。	5,300	
3	ドライ	ハーテンバーグ Hartenberg	リースリング・ドライ Riesling Dry	21	ステレンボッシュ /ホタラー	リースリング	白辛口	6	夜明けの涼しい時間に収穫。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。味わいは、ジュシーでゴージャス、なめらかでドライなテイスト。	2,900	
4	限定品 要予約	ハーテンバーグ Hartenberg	テナシティ・リースリング Tenacity Riesling	20	ステレンボッシュ /ホタラー	リースリング	白辛口	6	「テナシティ」は、オークション用に造る最上級のシリーズで特別なクライアントのみが買える限定品。豊かな酸と濃縮した果実味、ドライで素晴らしいリースリング。	4,600	10月下旬 入荷
5	限定品 要予約	ハーテンバーグ Hartenberg	テナシティ・セミヨン Tenacity Semillon	18	ステレンボッシュ /ホタラー	セミヨン	白辛口	6	「テナシティ」は、オークション用に造る最上級のシリーズで特別なクライアントのみが買える限定品。柔らかな酸と濃厚な果実味、ふくよかなボディ。「久しぶりに素晴らしいセミヨンを飲んだ！」(バイヤー談)。	4,600	10月下旬 入荷
6	グッドバリュー	ハーテンバーグ Hartenberg	カベルネ・シラーズ Cabernet Sauvignon Shiraz	21	ステレンボッシュ /ホタラー	カベルネS、シラーズ、マルベック、フチバルト	赤フル	6	フレンチオーク(3年目、4年目樽)で16ヶ月熟成。柔らかな酸、渋みは細やかで、程よいボディ。なめらかでシルキー。	2,600	
7	過去に 世界一	ハーテンバーグ Hartenberg	メルロ Merlot	19	ステレンボッシュ /ホタラー	メルロ	赤フル	6	フレンチオーク(3年目、4年目樽)で16ヶ月熟成。柔らかな酸、渋みは細やかで、程よいボディ。なめらかでシルキー。★2005VT : IWSCでメルロ世界一。	3,900	
8	過去に 世界一	ハーテンバーグ Hartenberg	カベルネソーヴィニオン Cabernet Sauvignon	19	ステレンボッシュ /ホタラー	カベルネソーヴィニオン	赤フル	6	フレンチオーク15ヶ月熟成。心地良い酸と果実味、なめらかでシルキー。★2010VT : デカンターの15ポンド以下のボルドー品種部門で世界一。	4,300	
9	スタンダード	ハーテンバーグ Hartenberg	シラーズ Shiraz	19	ステレンボッシュ /ホタラー	シラーズ	赤フル	6	フレンチオークで21ヶ月熟成。シルキーなタッチで、心地良い渋みとスパイスの風味。★サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ。	3,200	
10	ニューワールド スタイル	ハーテンバーグ Hartenberg	ストーク・シラーズ The Stork Shiraz	18	ステレンボッシュ /ホタラー	シラーズ	赤フル	6	フラグシップ・シラー(新世界系)。100%新樽のフレンチオークで19カ月熟成。豊かな果実味と、しっかりしたボディ。キメ細やかな渋みと、繊細でなめらか、柔らかくシルキーなタッチ。	15,200	比較 ↑

	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
11	クラシック スタイル	ハーテンバーグ Hartenberg	グラベルヒル・シラー Gravel Hill Syrah	19	ステレンボシ /ボタリー	シラーズ	赤フル	6	フラグシップ・シラー（旧世界系）。植樹は1970年代。フレンチオークで18ヶ月熟成。細やかに洗練された上品な渋み、タイトでしっかりとしたボディ、凝縮した果実、余韻は長くエレガントでリッチ。	15,700	↓
12	シュナンブランの 名門	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 /ボタリー	シュナンブラン、マ スカットオブアレキ トリア	泡白 辛口	6	ブドウは全房で優しくプレス。ステンレスタンクで発酵し、3ヶ月熟成。シャルマ方式でタンク内二次発酵。シュナンブランの豊かな果実感がよく表れている。	2,400	
13	シャンパーニュ 好きな方に	クローヌ	ブリュット・カップクラシック	22	ウエスタン ケープ	シャルドネ、ピノ ワール	泡白 辛口	6	涼しい夜間と早朝に収穫。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、熟成18か月。フレッシュで持続性のある綺麗な泡。シャンパーニュに近い味。	3,100	
14	2024年入荷	オートカプリエール	ピエールジョーダン ブランドブラン （箱入）	18	フランシック	シャルドネ、ピノ ワール	泡白 辛口	6	フレンチオークで発酵、8ヶ月熟成後、2次発酵用の酵母を入れて瓶詰し発酵、60ヶ月熟成。細やかにエレガントな泡、ソフトで複雑、安定した落ち着きがあり、程良く濃厚でコクのある味わい。	5,000	
15	2024年入荷	オートカプリエール	ピエールジョーダン カップクラシック・ベル・ロゼ	NV	ウエスタン ケープ	ピノワール	泡ロゼ 辛口	6	100%ピノワール。フレッシュで心地良い酸、綺麗な泡のムース、赤系果実の豊かな風味、フィニッシュはドライでエレガント。フルーティで、ピノワールのエレガントな色と風味が引き出されている。	3,200	
16	シャンパーニュ 好きな方に	クローヌ	ロゼ・キュベ・ブリュット カップクラシック	21	ウエスタン 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。シャンパーニュに近い味。	4,200	
17	Organic	ライナカ	ホワイト	20	ウエスタン ケープ	ソーヴィニオンブラ ン、セメヨ	白辛口	6	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発酵、澱が入ったまま（シュール・リー製法）5か月熟成。フレッシュな爽やかさと、ふくよかさのバランスが素晴らしいブレンド。	2,600	
18	Organic ピオディナミ	ライナカ	バイオダイナミック ソーヴィニオンブラン	22	ステレンボシ /ボカトリー	ソーヴィニオン ブラン	白辛口	6	古いフレンチオークで自然発酵、7か月熟成。フレッシュな酸、凝縮し密度の詰まった果実味、ミネラルに富み、ボディ、厚みは程良く、古い樽の風味が丁度良い。クリーンでナチュラルなピュア・テイスト。	3,400	
19	ボルドー系白	コンスタンシア グレン	ツー	20	コンスタン シア	ソーヴィニオンブラ ン、セメヨ	白辛口	6	50%のブドウは全房でプレス。全て600mlの樽で発酵、そのまま7か月熟成。美しく豊かな酸味、深みのある果実味、ミネラル、ほんのりとクリーミーでエレガントなワイン。	4,000	
20	2024年入荷	ブルースジャック	シュナンブラン	23	ウエスタン ケープ	シュナンブラン	白辛口 SC	6	ドリンクビジネス：4年連続「世界で最も称賛されるワインブランド50」にランクイン。程良くふくよかでボリュームもある。フレッシュ&フルーティ、一部フレンチオークで発酵、熟成。	2,000	
21	Organic おすすめVT	ジュリアン スカール	ボーンオブファイヤー シュナンブラン	21	ケープ コースト	シュナンブラン	白辛口	6	300Lのオーク樽とステンレスタンクで自然発酵&熟成12か月。フレッシュで活き活きとした酸、フルーティで、なめらかな質感と骨格。豊富なミネラル。	3,300	

	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
22	NEW 限定品	リーベック	ラール スキンコンタクト・ シュナンブラン	23	スワート ランド	シュナンブラン	白辛口	6	1981年植樹、オールドヴァイン・プロジェクト認証。「ラール」とは、「希少」という意味の限定シリーズ。低温でスキンコンタクト6日間。自然発酵、500Lのフレンチオークで8か月熟成。	3,800	
23	新VT	ダーマシーン	ステレンボシュ シュナンブラン	22	ステレン ボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	自然発酵、熟成。一部はブドウの皮を付けたまま発酵。発酵が約30%終了したところで、1000Lの大樽に移して11か月のシュール・リー熟成。フレッシュ、ピュア、ミネラル豊かな果実味。	7,800	比較 ↑↓
24	新VT	ダーマシーン	スワートランド 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	自然発酵。発酵が約30%進行した後、大樽に移し、11か月のシュール・リー熟成。フレッシュな果実とミネラル、程良いボディ感とドライなテイスト。	7,800	↑↓
25	ミネラル ドライ	ボッシュクルーフ	シャルドネ	23	ステレンボシュ /ホカトドライ	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。ミネラリー、ドライなテイスト。フレッシュかつクリーミーな風味。	2,700	
26	Good バランス	ラステンバーグ	ステレンボシュ シャルドネ	22	ステレン ボシュ	シャルドネ	白辛口 SC	6	畑は標高300-450mにあり、冷涼で酸のしっかりしたブドウが育つ。300Lのフレンチオークで自然発酵。12ヶ月熟成。酸、フレッシュで豊かな果実味、なめらかでややクリーミー。	3,600	
27	新VT	ブーケンハーツ クルーフ	カップマリタイム シャルドネ	22	アッパ ^o -ハメル アンアード	シャルドネ	白辛口	6	50%はフレンチオークの新樽で、残りは1200Lの小型のフドルで自然発酵。14ヶ月熟成。フレッシュで柔らかな酸、やや太く厚みのある骨格とボディ、ふくよかさを持ち、ミネラルを感じる。	8,600	
28	Organic ビオディナミ おすすめVT	ロングリッジ	キュベ・リカ・ピノワール	21	ステレンボシュ /ハルダ バーグ	ピノワール	赤 ミディアム	6	自然発酵。フレンチオークで11ヶ月熟成。優しく柔らかな酸、豊かな果実味、細やかな渋み、優しいボディで、フルーティなスタイル。	3,600	
29	ANAファースト クラス・ラウンジ 採用	キャサリン マーシャル	サンドストーン ピノワール	22	サウス コースト	ピノワール	赤 ミディアム	6	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9〜12か月熟成。砂岩土壌由来の優しいスタイルで、ピュア、フルーティ、チャームなピノワール。	4,300	比較 ↑↓
30	しっかりボディ	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 フルボディ	6	225Lのフレンチオークで9-12か月熟成。豊かな酸味、しっかりした骨格。フレッシュで、ピュア、シルキーななめらかさと細やかな渋み。早めの抜栓がおすすめ。	6,000	↑↓
31	飲み頃	ブーケンハーツ クルーフ	カップマリタイム ピノワール	19	アッパ ^o -ハメル アンアード	ピノワール	赤 フルボディ	6	25%は全房で自然発酵。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。ピュアで豊かなブドウの風味。	8,600	
32	NEW 限定品	リーベック	ラール グルナッシュ・ノワール	23	スワート ランド	グルナッシュ	赤 ミディアム	6	「ラール」とは、「希少」という意味の限定品シリーズ。ブッシュヴァインのブドウを使用。20%は全房で、他は除梗し、ステンレスタンクで自然発酵。500Lのフレンチオークで7か月熟成。	3,800	

	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
33	美しい グルナッシュ	キャサリン マーシャル	スワートランド グルナッシュ	22	スワート ランド	グルナッシュ	赤 ミディアム	6	ブドウは2008年に植樹。フレンチオークで9か月熟成。穏やかな酸、渋みは細やかで柔らかく、透明感のある綺麗なワインでチャーミング。	5,800	
34	2024年入荷 Beautiful!	Bヴァイントナーズ	ローンウルフ・サンソー	23	ステレンボシ /ポカトレイ	サンソー	赤 フルボディ	6	1953年植樹の古木のサンソー。古いニュートラルなフレンチオークで12か月熟成。フレッシュな酸、豊かで凝縮した果実感はピュアでフルーティ。細やかで洗練された渋み。ピノワールのように。	5,800	
35	2024年入荷 優しい系	ブルースジャック	ピノタージュ	23	ウエスタン ケープ	ピノタージュ	赤 ミディアム SC	6	ドリンクビジネス：4年連続「世界で最も称賛されるワインブランド50」にランクイン。1/3はカルボニック・マセラシオン。1/3は古樽で熟成、1/3はステンレスタンクで熟成。コーヒーやチョコレートの風味。	2,000	
36	飲み頃	ブラハム	ピノタージュ	18	パール	ピノタージュ	赤 フルボディ	6	ステレンボシ女性市長、ヒーシーさんが造る人気のピノタージュ。酸、果実感、ボディのバランス良く、なめらかな味わい。飲み頃に入った。	2,600	
37	Organic ビオディナミ 新VT	ロングリッジ	ピノタージュ	20	ステレンボシ /ハルター バーク	ピノタージュ	赤 ミディアム	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）。柔らかかなタッチ、細やかな渋み、フルーティでピノワールに寄せたスタイル。	3,500	
38	Organic ビオディナミ	ライナカ	オーガニック・レッド	20	ウエスタン ケープ	シラー、カベル ネソーヴィニョ ン	赤 ミディアム	6	自然発酵後、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	
39	2024年入荷 スマート	ゾルフリート	カベルネフラン	20	ステレンボ シ・バントク ク	カベルネフラン、メル ロ	赤 フルボディ	6	標高300-500mの冷涼地区。フレンチオークで熟成22か月。デリケートな繊細さとエレガンスを持ったスマートなワイン。美しくエレガントにまとまっている。飲み頃に入った。	4,300	
40	2024年入荷 スタイリッシュ	ブルースジャック	カベルネソーヴィニオン	22	ウエスタン ケープ	カベルネソーヴィ ニオン	赤 ミディアム SC	6	ドリンクビジネス：4年連続「世界で最も称賛されるワインブランド50」にランクイン。豊かな酸によって、このワインは重く感じない、なめらかで綺麗にまとまったスタイリッシュなカベルネ。	2,000	
41	グッドバリュー	ボッシュクルーフ	カベルネソーヴィニオン メルロ	23	ステレンボシ /ポカトレイ	カベルネソーヴィ ニオン、メルロ	赤 フルボディ	6	ステンレスタンクで自然発酵と人工酵母による発酵。225Lの中古のフレンチオークに移して18ヶ月熟成。柔らかく心地良い酸、ボディはしっかり、なめらかでシルキー。	2,300	
42	過去にボルドー で世界一	コンスタンシア グレン	ファイブ	21	コンスタン シア	カベルネS、メル ロ、マルバック、カ ベルネフラン	赤 フルボディ	6	フレンチオークで19か月熟成。豊かな酸としっかりした骨格。凝縮した果実味、リッチでなめらか、渋みはしっかりと感じられるが、細やかで洗練され美しいパーフェクトなワインに仕上がっている。★IWSC96点。	5,900	
43	新VT	ダーマシーン	カベルネソーヴィニオン	21	ステレン ボシ	カベルネソーヴィ ニオン	赤 フルボディ	6	自然発酵。フレンチオークと2000Lの大樽で22か月熟成。フレッシュ、ピュア、タイトなボディ、こまやかでしっかりした渋み、美しくエレガント。	7,800	

	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
44	新VT	ブーケンハーツ クルーフ	ステレンボシュ・ カベルネソーヴィニオン	21	ステレン ボシュ	カベルネソーヴィ ニオン	赤 フルボディ	6	フラグシップの「7つの椅子」シリーズ。地下の貯蔵庫にて225リットルのフレンチオーク22ヶ月熟成。タイトでフォーカスされたボディとフレッシュな酸、細やかでしっかりした渋み。	9,400	
45	輸入検討中 サンプル品	クルーバー ジャック	シードル 340ml 4本パック x 6個 アルコール4.5%	NV	エルギン	グレースミス他	果実酒 泡 やや辛口	24	ポールクルーバーとブルースジャックのコラボ商品。【ストーリー】ブルースジャックの曾祖父は南アフリカに最初にリンゴを導入した人の一人だった。代々ジャック家に伝わるシードルのレシピでポールクルーバーのリンゴ100%使用。ポールクルーバーで製造された100%フレッシュ果汁使用（濃縮果汁不使用）。100%手摘み。low sugar、less calories。「フレッシュなリンゴの味そのままに」味わえる辛口クラフト・シードル。	想定 価格 750	ご希望の方は マスタまで 連絡。 2025年入 荷を検討 中。
46	無農薬栽培	グレネリー	エキストラヴァージン・ オリーブオイル 500ml	NV	ステレンボシュ/ シモンズバーク	フアントイオ、 レッチーノ	円柱の 缶入り	6	フルーティで適度な渋み、濃厚でしっかりした苦みのある風味豊かなエキストラヴァージン。コールドプレス。	3,300	

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
------	-----	-----	---	------	------	-----	---	------------------	------	------

南アフリカワインの特徴まとめ：「世界自然遺産の中で造られる人と自然にやさしいサステナブルなワイン」

- 1) 長い歴史：ワイン造り360年以上の歴史。1659年～
- 2) 最適な環境：①地中海性気候 ②南西側の沿岸部は寒流の影響で冷涼⇒酸のあるエレガントなワインが出来る ③昼夜の寒暖差あり
④年間降水量400-1000mmで最適。収穫期の夏は少雨。 ⑤世界最古の土壌（5-10億年前。ミネラル豊富）
- 3) 多様性：地形、テロワール、ワインのスタイル
- 4) サステナブル：世界一花と植物が密集し、その70%が土着品種＝UNESCO世界自然遺産。→人と自然にやさしいサステナブルなワイン造り。SO2使用量も少な
- 5) 味わい：「フランスのエレガンス、イタリアのバリエーション、チリのコスパ」＝旧世界のエレガンスと新世界の果実感（酸&フルーティ）

↑ステレンボシュ（折れ線グラフ：太線、棒グラフ：ピンク色）と東京の年間の気温と降水量比較

←西ケープ州のワイン産地マップ。南西側の沿岸部は寒流の為に冷涼な気候。この寒流の上を通る風が

大陸に向かって吹き、沿岸部は冷涼に保たれるのと、湿気を飛ばし、カビなどの病原菌の発生を防いでいる。

●南アフリカ3大土壌とワインへの影響：①花崗岩：花のアロマ、フルーティ、力強さ、ミネラルを与える。

②砂岩：優しい味のワイン。③頁岩（けつがん）：ワインにボディを与える。

その他、粘土質はワインにボディやタンニンを与える。シスト土壌：ミネラル、酸、香り、軽やかなワインに

↑サステナブルシール

サステナブル農業の証明

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
------	-----	-----	---	------	------	-----	---	------------------	------	------

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/ヘメルアンアード：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。
- シーダバーグ/ピーケニアスクレーフ：標高が高く冷涼。凝縮した果実味。●トゥルバッハ：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オンが有名。●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。



<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。

ステレンボシュ小地区（上の図）

- ポカドライ：酸、ミネラル ●ボタラー：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。カベルネソーヴィニオンの銘醸地。
- 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 ●バンフック：冷涼。ボルドー系赤品種。