

(株)マสด南アフリカワイン試飲会リスト (2026年4月22&23日)

(株)マสด ご注文は order@masuda-jp.com

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 : 南アフリカのワイン評価本。

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/受賞情報など	小売価格	Memo
★ No.23は樹齢89年のブドウを使用した甘口ワイン ★ No24-29スパークリングワイン ★ No.54はシールドになります。										
1	華やか 新VT	リーベック	25	スワートランド	ヴィオニエ	白辛口 SC	6	オーク樽を使用しないフレッシュ&フルーティ、ふくよかで程良いボディを備え、素直でピュアな風味豊かなワイン。サラダ、ヴァーニャカウダー、シーフードマリネ、ホタテ、鶏肉料理、アジア系料理などに。	1,600	
2	新VT	コンスタンシアグレン	25	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	2%セミヨンをブレンドしすることで、シャープな酸を抑え、少しまろやかにしている。冷涼地区コンスタンシアらしい美しく豊かな酸、ミネラル、エレガント。クリーンなフィニッシュ。	2,900	
3	ANAファーストクラス スライジ採用	アタラクシア	23	ハルアアート	ソーヴィニヨンブラン	白辛口	6	ステンレスタンクで発酵し、熟成。生き活きとした豊かな酸、太く厚みのあるボディ、凝縮した果実味と強いミネラル感、エレガント。アタラクシアらしいテロワールを感じるワイン。	3,500	
4	NEW 樽発酵	ラステンバーグ	24	ステルホッシュ/モ ンズバーグ	ソーヴィニヨン ブラン	白辛口 SC	6	フレンチオークで自然発酵、6か月熟成。リッチでなめらか、丸みを帯びている。熟成ポテンシャル：5-10年。★デカンター-WWA：95点、金賞。プラッター4.5星。	3,000	
5	海の風味 樽使用	ハッシャー	24	ハルアアート	ソーヴィニヨン ブラン	白辛口	6	発酵はステンレスタンクとコンクリート・エッグ・タンクを使用。30%は中古のフレンチオークで、その他はコンクリート・エッグ・タンクで5か月熟成。ミネラル、塩味、海の風味。塩を使ったお料理に推奨。	3,600	
6	プラッター5星	コンスタンシアグレン	23	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	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。一部新樽使用。美しく豊かな酸、凝縮し深みのある果実味、ミネラル、程良くしっかりしたボディ、ほんのりとクリーミー。	4,400	
7	樽無し	ブラハム	23	パール	シュナンブラン	白辛口 SC	6	凝縮した豊かな香りと果実味。フレッシュで生き活きとした酸味に、やや厚みのあるボディ。ライムやグレープフルーツなどの風味。シュナンブランに特徴的な最後の苦味は少ないので、飲みやすい。	1,900	
8	透明感 樽無し	レヌツァ	24	スワートランド	シュナンブラン	白辛口	6	イタリア人が造る南アフリカワイン。コンクリートエッグとステンレスタンクを50%ずつ使用し、そのまま13か月熟成。豊かなミネラルと宝石のようなナチュラルで美しいシュナンブランを実現。	4,800	

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	
★ No.23は樹齢89年のブドウを使用した甘口ワイン ★ No24-29スパークリングワイン ★No.54はシードルになります。											
9	新&良いVT	レインボーズエンド		25	コースタル	シュナンブラン	白辛口	6	フリーランジュースのみ使用。ステンレスタンクで発酵、熟成。フレッシュでピュア、やや濃厚なトロピカルフルーツ風味の果実感。	2,700	
10	濃厚厚み	ドルニエ		22	ステレンボシュ	シュナンブラン	白辛口	6	標高230mの所に畑があり、植樹は1986年。全房でプレスし、300Lの古いフレンチオークで発酵、熟成。凝縮した果実味で豊かなフルーツの風味。濃厚でなめらか、ミネラルと厚みのあるボディ。	3,400	
11	2024VTがプラッター5星	デイビッド&ナディア		23	スワートランド	シュナンブラン、グイオエ、セミヨン、ルサヌ他	白辛口	6	スワートランドの様々な古木のブドウをブレンド。古い300Lのフレンチオークで熟成。ミネラル、ふくよかで厚みのあるボディ。様々な品種の特徴が複雑に調和しているのが魅力。	6,000	
12	ビオダイミ樽無し。ピュアな果実感	ロングリッジ		24	ステレンボシュ/ハルターバーグ	シャルドネ	白辛口SC	6	フレッシュでナチュラルな酸、豊かなミネラルと程良い骨格、ドライで透明感のある美しさを持つクラシックなスタイル。オーク樽で化粧せず、美しくピュアに表現した。	5,000	
13	フレッシュミネラル	ジュリアンスカール		24	エルギン	シャルドネ	白辛口	6	300Lのオーク樽で発酵、熟成10ヵ月。フレッシュでミネラリー。オークの風味はあまり強くなく、ブドウ本来の味を楽しめるナチュラルなテイスト。	3,200	
14	樽なし	グレネリー		23	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口SC	6	ステンレスタンクで13度と18度で発酵することによって、フレッシュかつ複雑性のある樽無しシャルドネを実現している。樽無しシャルドネでは南アフリカNo.1の1本（バイヤー談）。	2,400	
15	クラシック	ラステンバーグ		23	ステレンボシュ	シャルドネ	白辛口	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のフレンチオーク自然発酵、8ヶ月熟成。豊かな酸、ミネラル、程良いボリュームでクラシックなスタイル。	3,600	
16	濃厚厚み	ジュリアンスカール		24	エルギン	シャルドネ	白辛口	6	エルギンの古い樹齢のブドウを使用。300Lのオーク樽で発酵、熟成12ヵ月。フレッシュで豊かな酸、濃厚で凝縮した果実感と、ふくよかなボディ。	4,300	
17	ブラックリット採用	アタラクシア		23	ハメルアンアートリッジ	シャルドネ	辛口	6	ブラック・メソッド・シャルドネ（プレスしたジュースを発酵前にしっかり酸素に触れることによって長期熟成に耐えうるワインになる）採用。豊かなミネラル、しっかりした酸味、骨格のハッキリしたボディ、クラシック。	6,800	

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
★ No.23は樹齢89年のブドウを使用した甘口ワイン ★ No24-29スパークリングワイン ★No.54はシードルになります。										
18	ミネラル	ブーケンハーツクルーフ	22	アッパ ^o -ヘメルアン アト ^o	シャルドネ	辛口	6	全房プレス、自然発酵。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、ふよよかさをもち、ミネラルを感じる。	8,600	
19	新VT	サワーヴァイン	25	ケープサウス コースト	リースリング	白やや 辛口	6	「Chi」とは、「生命力」を表し、アフリカでは「雨の神様」も意味している。自然発酵、熟成。フレッシュで豊かな酸、優しく、ピュアで透明感があり、綺麗。南アフリカ・リースリングの最高峰（バイヤー談）。	4,000	
20	気持よすぎ	ブルースジャック	25	ウェスタンケープ	ソーヴィニヨンブラン ン、シラーズ	ロゼ辛口 SC	6	発酵後、ほんの少しシラーズをブレンドし、美しい淡いサーモン色とフレッシュで魅力的な味わいに仕上げた。ブルースジャックの高品質なソーヴィニヨンブランがメインに使われている。	2,000	
21	フルーティ	リーベック	24	スワートランド ^o	ピノタージュ	ロゼ辛口 SC	6	フレッシュなイチゴ、熟したサクランボなどエレガントで豊かな香り。爽やかな酸味が心地良く、ドライでフレッシュ&フルーティなワイン。	1,700	
22	フレッシュ 骨格	カノンコップ	25	ステレンボシ ^o	ピノタージュ	ロゼ辛口 SC	6	優しいフレッシュな酸味、透明感のフルーティなタイプ。鉄分の多い土壌からボディはロゼの中では太く、しっかりした骨格のあるフルボディ・タイプに仕上がっている。	2,100	
23	NEW オールドヴァイン プロジェクト	ラステンバーグ	21	カリツ ドープ	マスカットオブアレキサン ドリア	酒精強化 白甘口 SC	6	1932年植樹、オールドヴァインプロジェクト。残糖180g/L。フレッシュでなめらか、パイナップル、ライチ、ジャスミン、スパイスの香り。熟成ポテンシャル：20-30年。★ワインマガ93点。プラッター4.5星。	3,000	
24	細やかな泡	Bヴァイントナーズ	24	ウェスタン ケープ	ピノタージュ	泡ロゼ ^o 辛口	6	自然発酵。フレッシュで細やかな泡が心地良く、繊細で透明感のあるクリーンな果実感。ミネラリーでドライなフィニッシュ。透明感ある美しい宝石のような輝きを放つ、ラーツらしいセンスの良さを感じさせてくれる。	4,100	
25	新VT	ライナカ	24	ウェスタン ケープ	ベルデーリヨ	泡白 辛口	6	ヴァインハグガーは「ヴァイン（ブドウの木）」、「ハグガー（ハグ＝抱きしめる/愛する、から由来。）」、つまり、ブドウの木を愛する人を意味する。乾燥地帯らしい乾いたドライなテイスト。	3,000	
26	新VT	ゾルフリート	24	ステレンボシ ^o	シャルドネ	泡白 辛口	6	ブドウ畑の標高は300mで冷涼。瓶内2次発酵。フレッシュな酸、繊細で細やか、綺麗な泡が長く持続し、エレガントな余韻につながる。	4,200	ラベルデザイン変更

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		
★ No.23は樹齢89年のブドウを使用した甘口ワイン ★ No24-29スパークリングワイン ★No.54はシードルになります。												
27	新VT	クローヌ		ボレアリス・ブリュット	24	ウェスタン 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）のみ使用。瓶内2次発酵、熟成18ヵ月。フレッシュで持続性のある綺麗な泡。南アフリカで最も売れているスパークリング。	3,100	
28	新VT	クローヌ		ロゼ・キュベ・ブリュット	24	ウェスタン ケープ	ピノワール、シャル ドネ	泡白 辛口	6	涼しい夜間と早朝に収穫。瓶内2次発酵。ナチュラルな淡いサーモンピンク色。細かく持続的な泡。フレッシュ&爽やかな赤りんごやベリー系の豊かな香り。エレガント。	4,200	
29	優しい甘味	ステレンラスト		ロゼ・スブマンテ	NV	ステレン ボシュ	シュナンブラン他	泡ロゼ やや辛口	6	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。フレッシュで優しい酸、フルーティで柔らかな泡。優しい甘味が心地良く、ワイン初心者でも飲みやすい。	2,800	
30	新VT	ジュリアンスカール		マウンテンヴィンヤーズ ピノワール	25	ウォーカー ベイ	ピノワール	赤 ミディアム	6	一部全房発酵、フレンチオークで熟成。色は明るく透明感があり、フレッシュで繊細、優しくフルーティな果実の風味がチャームングでピュアな味わい。★24VT：プラッター5星&年間最優秀ピノワール受賞。	3,300	
31	新VT プラッター5星	ポールクルーバー		エステート ピノワール	24	エルギン	ピノワール	赤フル	6	畑の標高は280-400m。植樹は1989年-2015年。豊かな酸、フルーティで渋みは細やかでボディもしっかり。鉄分の多い土壌のテロワールが味に表現されている。	3,900	
32	ピュア 透明感	レヌツァ		ピノワール	23	ヘルムアンアードリ ッジ	ピノワール	赤フル	6	イタリア人が造る南アフリカワイン。発酵後、フレンチオークで15ヶ月熟成。フレッシュな酸と美しい透明感。冷涼地区で育った完熟果実の美しくピュアな味わい、エレガンスが表現されている。	6,000	
33	ピュア ナチュラル	ジュリアンスカール		インフルエンス ピノワール	23	ヘルムアンアードリ ッジ	ピノワール	赤フル	6	海に近く標高の高い冷涼な小地区ヘルムアンアードリッジのブドウを使用。フレンチオークで熟成。ジュリアンらしいナチュラルでピュアな果実味と程良い骨格。なめらかで優しい渋み。	5,000	
34	ピュア なめらか	ハッシャー		アーネスト・ピノワール	22	アッパ ^o -ヘルムアン アード ^o	ピノワール	赤フル	6	標高は180m。冷涼な大西洋から5kmの近さ。フレンチオークで11ヵ月熟成。フルーツのピュアテイスト、細やかで心地よい渋み、シルキーななめらかさ。このエリアらしい冷涼感を感じ美しくエレガント。	7,500	
35	ピュア フルーティ	ブーケンハーツクルーフ		カップ・マリタイム ピノワール	22	アッパ ^o -ヘルムアン アード ^o	ピノワール	赤フル	6	一部全房でプレスし自然発酵。15ヶ月熟成。フレッシュで心地良い酸、ボディはなめらかで中庸。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	

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	
★ No.23は樹齢89年のブドウを使用した甘口ワイン ★ No24-29スパークリングワイン ★No.54はシードルになります。											
36	クラシック	アタラクシア		22	ヘメルアンアート・リッジ	ピノワール	赤フル	6	フレンチオークで11ヶ月熟成。ピュア、フルーティ、酸と骨格、クラシカルでエレガント。鉄分の多い頁岩土壌のテロワールが土っぽい味として表現されている。	6,800	
37	繊細 ピュア ナチュラル	サワーヴァイン		23	ヘメルアンアート・リッジ	ピノワール	赤フル	6	「オム」とは、創造や平和を意味する。畑は海から近い12km、標高は300mの所にある冷涼な場所。自然発酵しフレンチオークで熟成。繊細、ピュア、透明感があり美しい。優しいフェミニンなスタイル。	8,400	37「オム」ピノワールは優しく柔らかいタッチ。反対に38「ノム」は、もう少し色は濃く、ボディもしっかりしている。
38	ピュア ナチュラル	サワーヴァイン		23	ランス・クルーフ	ピノワール	赤フル	6	「ノム」とは、アフリカ系コーサ語で「標高」を意味し、またアフリカ人の伝説の「農業の神様」も意味。畑は標高700mの高地。自然発酵。フレッシュで豊かな酸、なめらかシルキー、エレガント。	8,400	
39	ビオ・イミ 静けさ	アタラクシア		21	ウェスタンケープ	ピノワール、サソー、ピノタージュ	赤 ミディアム	6	フレンチオークで11ヶ月熟成。醸造家ケヴィンは、このワインを「ささやく」ようなスタイルのワインと表現している。南アフリカらしいユニークな3品種のブレンド。優しく心地良い酸、なめらかでチャームな果実味。	5,100	
40	ビオ・イミ 新VT	ロングリッジ		23	ステレホ・シュ/ヘルターバーグ	ピノワール、サソー、ピノタージュ	赤 ミディアム	6	スキャベンガは、南アフリカではギャングの意味。ラベルのエドワード（元ギャングのリーダー）の貧困地区の子供達の健全な成長の為に活動を応援（1本約55円の寄付）するワイン。なめらかフルーティ。	4,600	
41	ビオ・イミ	ロングリッジ		22	ステレホ・シュ/ヘルターバーグ	ピノタージュ	赤 ミディアム	6	自然発酵。フレンチオークで16ヶ月熟成（新樽と中古樽）。程よく豊かな酸、柔らかくジュシーで渋みの少ないピノワールに寄せたスタイル。	3,700	
42	なめらか フルーティ	ブルースジャック		23	ブリード・クルーフ	ピノタージュ	赤フル SC	6	柔らかくなめらかな酸、フルーティで豊かな果実味。心地良い渋みに程良くしっかりしたボディ。なめらかな口あたりで果実由来の優しい甘味も感じる。程良いスパイスの風味もあり。	2,700	
43	ピュア ドライ	ドルニエ		23	スワートランド	ピノタージュ	赤フル	6	スワートランド産のブッシュヴァインを使用してから人気上昇中。フレンチオークで16ヶ月熟成（新樽10%）。充実した味わいの中に美しいフレッシュさがあり、柔らかいタンニンが滑らかな口あたりが心地良い。	2,900	
44	美しい	ハッシャー		22	アッパ・ヘメルアンアート	シャルネフラン	赤フル	6	フレンチオークで11ヶ月熟成。フレッシュ、骨格と凝縮感。細やかな渋み、なめらかなタッチ、冷涼地区らしい酸と繊細さ、美しさを持つにエレガントなワイン。	6,900	

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	
★ No.23は樹齢89年のブドウを使用した甘口ワイン ★ No24-29スパークリングワイン ★ No.54はシードルになります。											
45	NEW エレガント	ラステンバーグ		24	ステレン ボシュ	メルロ	赤フル	6	除梗、全房のブドウを発酵、フレンチオークで15ヵ月熟成。スムーズで滑らか、細やかに綺麗な渋みでエレガント。熟成ポテンシャル：ヴィンテージ+8-10年。	3,000	
46	骨格	レインボーズエンド		22	ステレンボシュ/ パソック	メルロ	赤フル	6	フレンチオークで12ヵ月熟成（新樽33.3%）。果実味は豊かで滑らか。骨格のしっかりしたワインで、丸みのあるタンニン。南アフリカを代表する秀逸なメルロの1本。	3,900	
47	NEW	ミヤルスト		23	ステレン ボシュ	メルロ	赤フル	6	1984年よりエステートのメルローを生産。比較的温暖なステレンボシュ地区にありながら、フォルス湾から約5kmと海に近い立地を生かし、冷涼な気候条件下でメルローを栽培しています。	7,600	
48	リッチ なめらか	コンスタンシアグレン		22	コンスタンシア	メルロ、カベルネS、カベルネF	赤フル	6	美しく豊かな酸、柔らかさと程良いボディを兼ね備え、渋みは細やかでリッチでなめらか、エレガントな風味。豊かな酸と果実味、ボディのバランスがとれた優等生のような美しいワイン。	4,400	
49	ビオディナミ クール 夏向き	ロングリッジ		20	ステレンボシュ/ カベルネ	カベルネソーヴィニオン	赤フル	6	自然発酵。フレッシュで豊かな酸、優しく心地良い渋み。繊細でシルキーなタッチ、エレガント。夏は少し冷やして提供できる。和食にも提案できる重すぎずクールなカベルネ。	3,500	
50	NEW	ヴィラフォンテ		22	ウェスタンケ ープ	カベルネF、メルロ、カベルネS、プチV	赤フル	6	オーク樽で8ヶ月熟成後ブレンド。更に8ヶ月間オーク樽で熟成させてから瓶詰め。まだ若く力強い印象で、しっかりとした構造を持ちながらも、フレッシュな赤系果実が豊かに広がり、タンニンは柔らかい。	4,800	在庫薄。次回6月頃再入荷予定。
51	プラッター5星/ 最優秀ワイン	コンスタンシアグレン		22	コンスタンシア	カベルネS、メルロ、カベルネF、プチV	赤フル	6	自然発酵。フレンチオーク（新樽100%）で24ヶ月熟成。豊かな酸とミネラル、凝縮しリッチな果実味、太くしっかりしたボディ。渋みはしっかり。クール&タイトなボディ。クラシックでエレガント。	7,500	ボルドーブレンドの3種飲み比べ。コンスタンシアグレンは、クール&タイトなボディ。ミヤルストはフェミニンで柔らかく、グレネリーは力強くしっかりした渋みとボディ&エレガントな男性的なタイプ。
52	2023VT プラッター5星	ミヤルスト		22	ステレンボシュ	カベルネS、メルロ、カベルネF、プチV	赤フル	6	8ヶ月間樽熟成後にブレンド、更に10ヶ月間樽で熟成後瓶詰め。新鮮な黒系果実の風味、丸みのあるタンニンとオーク、そして爽やかな酸味が特徴。メルロが特に秀逸で全体のバランスを良くしている。	8,000	
53	メイさん100歳 記念ラベル。 プラッター5星	グレネリー		20	ステレンボシュ/ ラステンバーグ	カベルネS、メルロ、カベルネF、プチV	赤フル	6	自然発酵。フレンチオーク（新樽100%）で24ヶ月熟成。豊かな酸とミネラル、凝縮しリッチな果実味、太くしっかりしたボディ。渋みはしっかり。果実のパワーとタイトなボディ。クラシックでエレガント。	7,200	

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/授賞情報など	小売価格	Memo			
★ No.23は樹齢89年のブドウを使用した甘口ワイン ★ No24-29スパークリングワイン ★No.54はシードルになります。													
54	爽やか 100%ストレート果汁 シードル	ポールクルーバー			クルーバー & ジャック 340ml 4本パック x 6個 アルコール4.5%	NV	エルギン	ガラスミヌ他	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家で代々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。100%フレッシュ果汁（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。	800	ケース単位での出荷 になります。