

(株)マスダの春夏お勧め南アフリカワイン

A. 【南アフリカらしさを表現できる注目の品種】

①シュナンブラン(白):酸味、果実味、苦味、厚みなど、味わいに多様な要素があり、シーフード、野菜、鶏肉、豚肉や、和食、洋食、アジア系などのスパイス料理など、幅広く合う事が出来る万能型品種。飲食店のメニューに1本、または家庭の冷蔵庫に1本あると大変便利な品種。

②ピノタージュ(赤):ピノワールとサンソーの交配品種で、南アフリカで生まれた土着の品種。豊かな香りと果実味を持ち、なめらかフルーティな味わい。柔らかかでフルーティな味わいが女性にも人気。ピノワールのような透明感のある物からボルドーよりの濃厚な物まで味の幅は広い。赤身の牛肉、特に牛肉ミンチ(ハンバーグ、パスタ・ボロネーゼなど)、カレーなどのスパイス系料理、トンカツやお好み焼きなどにお勧め。

③シラーズ(赤):綺麗なスタイルの物から、豊かな果実味の濃厚なタイプまで幅広くある、南アフリカでも人気の品種。いわゆるフランス・ローヌ系、オーストラリア系、その中間的な物など、味の幅は広い。コショウなどのスパイスの香りが強く、羊肉、牛肉、コショウやスパイス系料理などの良く合う。

④カベルネフラン(赤):日照時間が長い南アフリカでは、果実味が豊かで、結果としてカベルネフランの特徴である青みの味わい(この品種が嫌いな人の主要理由でもある)が少し隠れることによって、比較的口あたりが良い。ピーマンの肉詰め、青唐辛子、マグロなどの赤身の刺身にワサビ、ウナギの蒲焼に山椒、麻婆豆腐に山椒など、苦味やスパイス系の料理にも良く合う。カベルネソーヴィニオンやメルロほど重くなく、野菜との相性も良く、エレガントな味わいなので、普段日本人が食べている物に合わせやすい。

B. 【バイヤー注目ポイント:飲むべし!】

5番:「南アフリカで最も売れているソーヴィニオンブラン」というのも十分に納得できるコスパの高さ&飲み応え。

10番:1000円台で提供できる最高品質のシュナンブランの1本。綺麗で旨みもあり、複雑性も兼ね備えています。

16番:あのポールクルーバーも「南アフリカの樽無シャルドネでは、同国最高の1本」と、言わしめた。1000円台で綺麗な酒質、複雑味も兼ね備えています。

19番:シャルドネのスペシャリスト。高額シャルドネも多い南アフリカの中では、3000円台で高いコスパ。南アフリカの中でもより旧世界に近いタイプのシャルドネ。

22番:「ソーヴィニオンブラン種からこんなに綺麗なデザートワインが出来るのか?」と、大きな発見になった1本。

33番:「これこそが、最初にピノタージュが生まれた時(1925年当時)の原型(イメージ)ではないか?」と、思えるようなピノタージュの幅を広げた綺麗な1本。

38番:1000円台では最高のカベルネフランの1本と自負しています。

39番:南アフリカのカベルネフランのレベルの高さが分かる1本。

51番:「メルロは難しい品種」と言われる中で、「さすがグレネリー!」と思ってしまう、1000円台としては非常に優秀なメルロ。

65番:今年2月の南アフリカ・ワイナリーツアーの中で飲まれた104種の中から参加者の皆さんが「最もコスパが高い!」と評価された1本。

66番:「ラーツ=シュナンブランとカベルネフランのスペシャリスト」。その原点を感じさせてくれたアイテム。樽無のシンプルな造りでもここまで旨くなる!

69番:冷涼なエルギン地区、キャサリンの経験とセンス、その両方がある生まれたコスパの良いエレガントなリースリング。

71番:ブーケンハーツクルーフの新商品。今年2-3月の南アフリカ出張で、最もコスパが良いと感じたロゼの1本でした。

82番:「ラーツ=シュナンブランとカベルネフランのスペシャリスト」。これも「南アフリカ=優秀なカベルネフランの生産地」と分かる綺麗なスタイルのフラン。

84番:今年2月の南アフリカ・ワイナリーツアーの中で飲まれた104種の中から参加者の皆さんが「最も高品質の1本!」と評価された。非常に綺麗なボルドーブレンド。

C. 【注意事項】

①表示価格は税別です。

②59-85番は新商品です。これらの商品は輸入時(今年6-7月頃入荷予定)に価格が変更になる場合がございます。

③商品によっては、用意できる試飲見本が少ない物(各商品名の左側に表示)がございます。予めご了承下さい。

| メモ | 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 | 備考 | メモ |
|-------------------|------------------|--------------------------------|----|---------------|-----------------------------------|-----------|----|--|-------|------------|----|
| | リーベック | スパークリング・ブリュット | NV | リーベック | シャルドネ、 ピノブラン | 泡白 辛口 | 6 | 500L/トンのフリーランジュースのみを使用した贅沢な製法から生まれるキメ細やかで綺麗な泡。シャルマ方式。 | 1,750 | | |
| | ステラー ORGANICS | スパークリング | 17 | オリファンツ リバー | シュナンブラン | 泡白 辛口 | 6 | イギリス市場No.1のORGANICワインメーカー。フェアトレード商品。爽やかで軽やかなスパークリング。炭酸ガス注入方式。 | 1,800 | | |
| | ステレンラスト | MCCスパークリング | NV | ステレン ボシュ | カベルネフラン、 シュナンブラン、 シャルドネ | 泡ロゼ 辛口 | 6 | 2012年ロンドン・オリンピック公式ワイン提供ワイナリー。瓶内2次発酵。爽やかで細やかな泡。★2015世界スパークリングワイン・チャレンジ(英国)でドンペリ2005、クリスタル2006などを破って世界一評価。 | 2,750 | | |
| | ロバートソン | ソーヴィニヨンブラン | 17 | ロバートソン | ソーヴィニヨンブラン | 白辛口 SC | 12 | 南アフリカで3番目に大きなワイナリー。程良い酸味と、ふくよかでフルーティ、バランスの良いワイン。★過去にワイン・エンスジャスト誌で「ベストBUY」選出。 | 1,100 | | |
| | ブーケンハーツ クルーフ | ポークパインリッジ・ ソーヴィニヨンブラン | 17 | ウェスタン ケープ | ソーヴィニヨンブラン | 白辛口 SC | 12 | 南アフリカを代表するビッグブランド。比較的しっかり厚みとボディもあるタイプ。酸味、果実味、ボディのバランスが良い。★南アフリカで一番売れているソーヴィニヨンブラン。 | 1,500 | | |
| | ステラー ORGANICS | ムーンライト・シュナンブラン・ ソーヴィニヨンブラン | 17 | オリファンツ リバー | シュナンブラン、 ソーヴィニヨンブラン | 白辛口 SC | 6 | イギリス市場No.1のORGANICワインメーカー。フェアトレード商品。ライムやグレープフルーツなどの柑橘系の香りに、爽やかな酸味とフルーティな味わいが心地良い。適度なコクとボディも魅力。 | 1,150 | | |
| 2018サクラアワード受賞 | ロバートソン | シュナンブラン | 17 | ロバートソン | シュナンブラン | 白辛口 SC | 12 | 南アフリカで3番目に大きなワイナリー。ふくよかでフルーティ、厚みもあるワイン。★過去にワイン・エンスジャスト誌で「ベストBUY」選出。2018サクラアワード・ダイヤモンド・トロフィ。 | 1,200 | 5月上旬入荷予定 | |
| | ブーケンハーツ クルーフ | ウルフトラップ・ホワイト | 16 | ウェスタン ケープ | ヴィオニエ、シュナン ブラン、グルナッシュ ブラン | 白辛口 SC | 12 | 南アフリカを代表するビッグブランド。コクと厚みのあるフルーティでリッチなワイン。フレンチオークで熟成。★2015デカンター銅賞。 | 1,300 | | |
| 新VT。2018サクラアワード受賞 | ドルニエ | ココアヒル・シュナンブラン | 16 | ステレン ボシュ | シュナンブラン | 白辛口 SC | 6 | 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に寄付している。しっかりした酸味としまったボディ、フレッシュ＆フルーティでバランスの良いワイン。★2018サクラアワード金賞。 | 1,600 | | |
| 2018サクラアワード受賞 | バデンホースト | セカチュア・シュナンブラン | 17 | スワート ランド | シュナンブラン | 白辛口 SC | 6 | TA南アフリカワイン格付1級。ピオワイン。樹齢50年以上の古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。中古樽で熟成。豊かな酸味、フレッシュでフルーティ、なめらかな味わい。★サクラアワード金賞。 | 1,850 | | |
| NEW。2018サクラアワード受賞 | ロングリッジ | シュナンブラン | 15 | ステレン ボシュ | シュナンブラン | 白 辛口 | 6 | オーガニック&ピオワイン。TA南アフリカワイン格付3級。フレンチオークで全房で天然発酵&11ヵ月熟成。濃厚な柑橘類やトロピカルフルーツの風味。★TA92点。2018サクラアワード銀賞。 | 2,300 | 5月上旬入荷予定 | |
| | ウォーター クルーフ | シリアスリー・クール シュナンブラン | 16 | ステレン ボシュ | シュナンブラン | 白辛口 | 6 | 樹齢30-40年のブッシュヴァイン(株仕立て)。コンクリートの卵型の発酵タンクと古い600Lの樽で6ヵ月かけて天然発酵&熟成。フレッシュ&フルーティなスタイル。和食、寿司などに合わせたい。冷涼感を感じる。 | 3,200 | | |
| 新VT | キアモント | テラッセ | 15 | ステレン ボシュ | シュナンブラン、ソー ヴィニヨンブラン、 シャルドネ他 | 白辛口 | 6 | フレッシュで綺麗な酸、凝縮した果実味、やや濃厚でなめらか、クリーミーでリッチな味わい。ワインに冷涼感とナチュラル感が感じられる。TA94点。 | 3,300 | 14VT少し在庫あり | |
| | ベリンガム | バーナード・ オールドヴァイン・ シュナンブラン | 15 | コースタル | シュナンブラン | 白辛口 SC | 6 | フラグシップ。樹齢45年のブッシュヴァインブドウを使用。フレンチオークで12ヶ月熟成(新樽50%、2年目樽50%)。柔らかな酸味、ややクリーミーな味。★2015VT:南アフリカ・トップ100ワイン選出。 | 3,500 | | |

※略語:SC:スクリュューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。

| メモ | 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 | 備考 | メモ |
|----|----------------|-------------------|---|----------------|-----------------------|-----------------------|----|--|-------|----|----|
| 28 | NEW。 試飲見本1本 | ロングリッジ | | エルギン | ピノワール | 赤 ミディ | 6 | オーガニック栽培ブドウを購入。ティム・アトキン南アフリカワイン格付け4級。フレンチオークで天然発酵&11ヵ月熟成。熟したブドウの風味が豊か。繊細でエレガントなスタイル。★TA90点。 | 3,000 | | |
| 29 | | キャサリン・ マーシャル | | エルギン | ピノワール | 赤・フル | 6 | 樹齢7-11年。収穫量4-6トン/ha。フレンチオークで9-12ヵ月熟成。最高品質の樽のみブレンド。★ブラッター4星。ティム・アトキン91点。 | 5,200 | | |
| 30 | | アタラクシア | | ヘメル・アン・ アード | ピノワール | 赤・フル | 6 | テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。優美で官能的、スタイリッシュでエレガントな、南アフリカを代表する秀逸なピノワール。フレンチオークで11ヶ月熟成(新樽21%)。 | 5,500 | | |
| 31 | | マン・ファミ リー・ワインズ | | コースタル | ピノタージュ、 シラーズ | 赤・ミ ディ アム SC | 12 | 南アフリカの代表的グッドバリューワイン生産者。モダン・スタイルのソフで果実味ジューシーな味わい。ほのかに果実の甘味も感じる。★2014VTサクラAダブルゴールド。12VT:リアルワインガイド目安大賞。 | 1,300 | | |
| 32 | | ニュー ピギニングス | | ウエスタン ケープ | ピノタージュ | 赤・ミ ディ アム SC | 6 | 「新しい始まり」という名の南アフリカワイン史上初の黒人所有ワイナリー。なめらかで優しいスムーズな味わい。初心者からワイン好きまで幅広く愛されるワイン。 | 1,900 | | |
| 33 | | デイビット& ナディア | | スワート ランド | ピノタージュ | 赤・フル | 12 | 1990年代に植えられた古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。古いフレンチオークカスクで天然発酵、14ヶ月熟成。豊かな酸味と果実味、ピュア&クリーンでチャーミング。★ワインマガ(南ア)95点。 | 3,600 | | |
| 34 | NEW | ロングリッジ | | ステレン ボシュ | ピノタージュ | 赤・フル | 6 | オーガニック&ピオワイン(認証申請中)。天然発酵後、フレンチオークで16ヶ月熟成。程よく豊かな酸、柔らかくジューシーな渋みの少ないタンニン、なめらかで綺麗なピノタージュ。 | 2,900 | | |
| 35 | | アタラクシア | | ヘメル・アン・ アード | ピノタージュ、ピノ ワール、サンソー | 赤・フル | 6 | テロワール主義、不干渉主義。才能豊かな醸造家ケヴィンのワイン。美しく、エレガントなワイン。南アフリカワイン業界初の親子ブレンド。 | 3,500 | | |
| 36 | 新VT | カノンコップ | | ステレン ボシュ | ピノタージュ | 赤・フル | 6 | 樹齢5-20年。収穫量45.5hL。フレンチオークの2-3年目の樽で14ヶ月熟成。熟成ポテンシャル:ヴィンテージ+6-8年。なめらかで心地良い酸味、細やかで上品な渋み。★2016ブラッター4星。 | 2,600 | | |
| 37 | 新VT | カノンコップ | | ステレン ボシュ | ピノタージュ | 赤・フル | 6 | 樹齢最高は62年のブッシュヴァイン。収穫量32.5hL。発酵後、225Lのフレンチオークで16ヶ月熟成(新樽75%)。飲み頃:2017-2027年。★ブラッター4.5星。IWSCでピノタージュ世界-5回受賞。 | 5,200 | | |
| 38 | | グレネリー | | ステレン ボシュ | カベルネフラン | 赤・フル SC | 6 | 豊かな酸、キメ細やかでなめらかな味わい。果実味、ボディ、オークの風味のバランスが良い。天然発酵後、フレンチオークで12ヶ月熟成。エレガントなスタイル。 | 1,800 | | |
| 39 | 新VT | ワーウィック | | ステレン ボシュ | カベルネフラン | 赤・フル | 6 | しっかりした酸味、細やかで繊細な渋み。なめらかで美しくシルキー。★ブラッター5星。12VT:2015年6ネイションズ・チャレンジトロフィ(その他の赤ワイン部門1位)。 | 4,200 | | |
| 40 | | ステラー ORGANICS | | オリファンツ リバー | シラーズ | 赤・ミ ディ SC | 6 | イギリス市場No.1のORGANICワインメーカー。フェアトレード商品。柔らかい酸味と程よい渋み。フルーティで全体的になめらかな口当たりで飲み易い。適度なコクとボディも魅力。 | 1,150 | | |

※略語:SC:スクリューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。ブラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。

| メモ | 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 | 備考 | メモ |
|--|---------------|-------------|-----------------------|--------|----------|---------------------|---------|------------------|--|-------|------------|
| ※略語:SC:スクリューキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。ブラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。 | | | | | | | | | | | |
| 41 | 2018サクラアワード受賞 | ロバートソン | シラーズ | 16 | ロバートソン | シラーズ | 赤・フルSC | 12 | 南アフリカで3番目に大きなワイナリー。優しい酸味としっかりとしたボディを持ち、なめらかで綺麗な味わい。非常にバランスが良く、綺麗にまとまっている。グラスワインに最適。★サクラアワード銀賞。 | 1,300 | |
| 42 | | ブーケンハーツクルーフ | ウルフトラップ・レッド | 16 | ウェスタンケープ | シラーズ、ムールヴェードル、ヴィオニエ | 赤・フルSC | 12 | 南アフリカを代表するビッグブランド。優しい酸味でしっかりした骨格、渋みも少なく、フルーティでリッチな味わい。濃いけど、スムーズでなめらかな味。★デカンター銅賞。 | 1,300 | |
| 43 | | バデンホースト | セカチュア・レッド | 15 | スワートランド | シラーズ、グルナツシュ、サンソー他 | 赤・ミディSC | 6 | ティム・アトキン評、南アフリカ1級生産者。ピオワイン。樹齢50年以上の古木ブッシュヴァイン(株仕立て)のブドウを使用。中古樽で熟成。しっかりとした酸味、綺麗でなめらかな口あたり。★WA90点。 | 2,100 | |
| 44 | 2018サクラアワード受賞 | ブラハム | ソナト | 11 | パール | シラーズ、メルロ | 赤・ミディSC | 6 | 天才女性弁護士の自然派ワイン。ブラハムのセカンドラベルながら、豊かな酸味と果実味と香り、余韻の長さは変わらない。リーズナブルでコスパの高いワイン。★サクラアワード銀賞。 | 1,600 | |
| 45 | | ブーケンハーツクルーフ | ポークパインリッジ・シラー | 16 | ウェスタンケープ | シラーズ | 赤・フルSC | 12 | 南アフリカを代表するビッグブランド。フレッシュな酸味と濃くてフルーティな味わい。適度な渋みとシルクのようなスムーズでなめらかな口あたり。樽とのバランスも良く出来ている。★2014VT:2015デカンター金賞。 | 1,900 | |
| 46 | 2018サクラアワード受賞 | ベリンガム | ホームステッド・シラーズ | 16 | パール | シラーズ | 赤・フル | 6 | ベリンガム社の「産地とブドウを厳選した」ホームステッド・シリーズ。豊かな酸味、濃厚な果実味で太くしっかりしたボディ。オークの風味もあり、飲みごたえのあるバワフルなワイン。★サクラアワード金賞。 | 2,000 | |
| 47 | | ブラハム | シラーズ | 10 | パール | シラーズ | 赤・フル | 6 | 天才女性弁護士の自然派ワイン。フラグシップ。華やかな香りでしっかりしたボディ。ゴージャスでエレガントなワイン。余韻はかなり長め。飲み頃に入った。★2015サクラアワード・ダブルゴールド。 | 3,000 | |
| 48 | | キアモント | シラー | 14 | ステレンボシュ | シラー、ムールヴェードル | 赤ミディアム | 6 | フレッシュで豊かな酸、優しいボディ感で綺麗なタッチ。全体としては、なめらかで綺麗なワイン。フィニッシュはドライで長く続く。収穫量を抑えている丁寧な作り。TA93点。 | 4,200 | |
| 49 | | グランプロヴァンス | エンジェルズ・ティアーズ・レッド | 16 | ウェスタンケープ | メルロ、カベルネソーヴィニオン | 赤・ミディSC | 6 | 「天使の涙」というワイン。豊かな果実味、スムーズでソフトな渋み。果実の甘みもあり、フルーティなワイン。★2015ゴールド・ワインアワード(南ア)金賞。 | 1,100 | |
| 50 | | ドルニエ | ココアヒル・レッド | 15 | ステレンボシュ | メルロ、シラーズ、カベルネS | 赤・ミディSC | 6 | 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に寄付している。豊かな果実味。濃縮された濃いめのワインで、渋みもボディもしっかりしている。★2011VT:中国ワイン&スピリッツ金賞。 | 1,800 | |
| 51 | | グレネリー | グラスコレクション・メルロ | 15 | ステレンボシュ | メルロ | 赤・フルSC | 6 | 程良い酸味を持ち果実味、ボディ、オークの風味のバランスが良い。なめらかで綺麗なメルロ。天然発酵後、フレンチオークで10ヶ月熟成。クラシックでエレガントなスタイル。★TS91点。 | 1,800 | |
| 52 | 新VT | ハーテンバーク | メルロ | 15 | ステレンボシュ | メルロ | 赤・フル | 6 | 柔らかな酸味、程よく心地良い渋み。なめらかでシルキーな味わい。クラシックなスタイル。★2015デカンター銅賞。09VT:パーカー91点。05VT:IWSCで世界ベスト・メルロ(世界一)受賞。 | 3,600 | 14VT少し在庫あり |
| 53 | | ワーウィック | ファーストレディ・カベルネソーヴィニオン | 15 | ステレンボシュ | カベルネソーヴィニオン | 赤・ミディ | 6 | 2-3年目のフレンチオークで18ヶ月熟成。渋みは細やかで少なめ。柔らかく、なめらかな味わいで飲みやすい。ボディは中庸。酸味と果実味のバランスは良く、エレガントにまとまっている。 | 1,600 | |
| 54 | | ブーケンハーツクルーフ | ポークパインリッジ・カベルネソーヴィニオン | 15 | ウェスタンケープ | カベルネソーヴィニオン | 赤・フルSC | 12 | 南アフリカを代表するビッグブランド。柔らかな酸味、しっかりした渋みとボディ。濃いめのワインでもなめらかな口当たりで飲みやすく、バランス良く仕上がっている。安定した品質で人気。 | 1,900 | |

| メモ | 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 | 備考 | メモ |
|----|-------------------|-------------|---------------|--------|-------------|--------------------------------------|------|------------------|--|-------|----|
| 55 | 新VT | ハーテン バーグ | カベルネ・シラーズ | 15 | ステレン ボシュ | カベルネソーヴィニ オン、シラーズ、マル ベック、Pヴェルド | 赤・フル | 6 | 3年目と4年目のフレンチオークで16ヶ月熟成。ジューシーでなめらか、シルキーなフィニッシュ。★2006年1月号のデカンター・マガジンで南アのベスト・バリュエ選出。2017サクラアワード・ダブルゴールド。 | 2,100 | |
| 56 | 2018サクラア ワード受賞 | ブラハム | カベルネソーヴィニオン | 14 | パール | カベルネ ソーヴィニオン | 赤・フル | 6 | 天才女性弁護士の自然派ワイン。比較的豊かな酸味と果実味。程良いボディで果実味とのバランスが良い。繊細で細やか、優雅で滑らか、エレガントなワイン。余韻も長い。★サクラアワード金賞。 | 2,500 | |
| 57 | | ラステンバーグ | ジョン・エックス・メリマン | 14 | ステレン ボシュ | カベルネS、メルロ、 カベルネF、プチベ ルド、マルベック | 赤・フル | 6 | しっかりとした酸味、なめらかで上品な渋み、キメ細やかでスムーズな味わい。クラシックなスタイルでエレガント。フレンチオークで20ヶ月熟成。★12VT:15'WA90点、15'(南ア)ワイントップ100選出。 | 3,600 | |
| 58 | | ハーテン バーグ | カベルネソーヴィニオン | 14 | ステレン ボシュ | カベルネ ソーヴィニオン | 赤・フル | 6 | 柔らかな酸味でなめらか、シルキーな味わい。全体に綺麗にまとまっている。細やかな渋みでエレガント。★2012VT:2015デカンター銅賞。10VT:2014デカンター・ボルドー品種部門で世界一受賞。 | 3,600 | |

※略語:SC:スクルーキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。

| メモ | 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 | 備考 | メモ |
|--|----------------|--------------|---|--------|-----------|-----------------|---------|------------------|---|-------|-----|
| ※略語:SC:スクリュウキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。プラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。 | | | | | | | | | | | |
| 新商品:小売価格は暫定価格です。輸入時(今年6-7月頃入荷予定)に変更になる場合もございます。 | | | | | | | | | | | |
| 新規取引生産者:ライナカ(ステレンボシュ地区):ティムアトキン南アフリカワイン格付1級:南アフリカのオーガニック&バイオダイナミ農法の第一人者。ソーヴィニヨンブラン、シラーズ、カベルネソーヴィニヨンが得意。 | | | | | | | | | | | |
| 59 | NEW. 試飲見本1本 | ウォータークルーフ | | NV | ウェスタンケープ | シャルドネ | 泡白辛口 | 6 | エルギン地区のオーガニック・ブドウを主に使用。古樽で天然発酵、9ヶ月熟成。その後、瓶内2次発酵で2年熟成。ビスケットや青リンゴの風味。細やかで綺麗な泡。スッキリ、ドライなフィニッシュ。 | 3,900 | |
| 60 | NEW. 試飲見本1本 | ウォータークルーフ | | NV | ウェスタンケープ | ピノワール | 泡ロゼ辛口 | 6 | エルギン地区のオーガニック・ブドウを主に使用。古樽で天然発酵、9ヶ月熟成。その後、瓶内2次発酵で11ヶ月熟成。綺麗で細やかな泡。スッキリとエレガントでドライなフィニッシュ。 | 3,900 | |
| 61 | NEW. 試飲見本2本 | ステラーORGANICS | | 17 | オリファンツリバー | コロンバール | 白辛口SC | 6 | 柔らかな酸、優しくスムーズ、トロピカルでレモンバターの風味。フレッシュ&フルーティな飲みやすいタイプ。お勧め料理:サラダやスモークサーモンなどに。 | 1,350 | |
| 62 | NEW. 試飲見本2本 | ライナカ | | 17 | ステレンボシュ | ソーヴィニヨンブラン、セミヨン | 白辛口SC | 6 | 西ケープ州のオーガニック・ブドウを購入。除梗後、2時間のスキンコンタクト後、フリーラン(一番搾り)ジュースのみ使用してステンレスタンクで発酵、熟成5ヶ月。フレッシュ、なめらか、青リンゴやアスパラガスの風味。 | 2,200 | |
| 63 | NEW. 試飲見本2本 | キャサリン・マーシャル | | 16 | エルギン | ソーヴィニヨンブラン | 白辛口SC | 6 | TA南アフリカワイン格付3級。ステンレスタンクで発酵、熟成5ヶ月。5%のみ樽発酵した物をブレンド。ライム、ピンクグレープフルーツなどの柑橘系。フレッシュでエレガントなスタイル。★プラッター4.5星。 | 2,200 | |
| 64 | NEW. 試飲見本2本 | ライナカ | | 16 | ステレンボシュ | ソーヴィニヨンブラン | 白辛口 | 6 | 最高品質のブドウのみ使用。全房でプレスし、300Lのフレンチオークで天然発酵。12ヶ月熟成し、ステンレスタンクに移し更に4ヶ月熟成。濃縮した果実味、複雑でなめらか、長い余韻。エレガント。ボトルも特徴的。 | 4,200 | |
| 65 | NEW. 試飲見本1本 | デイビット&ナディア | | 17 | スワートランド | シュナンブラン | 白辛口 | 6 | オーガニック&バイオロジカル生産者(全ての畑ではない)。TA南アフリカワイン格付1級。全房&古いフレンチオークで天然発酵、9ヶ月熟成。10%のみステンレスタンクの物をブレンド。ドライで綺麗、旨みあり。 | 2,200 | 限定品 |
| 66 | NEW. 試飲見本1本 | ラーツ | | 17 | コースタル | シュナンブラン | 白辛口SC | 6 | TA南アフリカワイン格付2級。平均樹齢35年。ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月。フレッシュ&フルーティ、濃縮した果実味と厚みのあるボディ。柑橘系&トロピカルな風味。★16VT:プラッター5星。 | 2,800 | |
| 67 | NEW. 試飲見本2本 | ドルニエ | | 17 | ステレンボシュ | シュナンブラン | 白辛口 | 6 | 標高230m、樹齢30年以上の古木で、高品質のブドウが採れる畑。フレンチの古樽で発酵、熟成。白桃、パイナップなどの風味。なめらかでややクリーミー。酸とのバランス良くエレガント。 | 3,000 | |
| 68 | NEW. 試飲見本2本 | ロングリッジ | | 16 | ステレンボシュ | シャルドネ | 白辛口 | 6 | TA南アフリカワイン格付3級。ステレンボシュ地区南側の冷涼地でオーガニック&バイオダイナミック農法で生産。フレンチオークで天然発酵&熟成12ヶ月。フレッシュな柑橘系の味わい。★15VT:TA93点。 | 2,600 | |
| 69 | NEW. 試飲見本2本 | キャサリン・マーシャル | | 16 | エルギン | リースリング | 白やや辛口SC | 6 | TA南アフリカワイン格付3級。ステンレスタンクで発酵、熟成6ヶ月。フレッシュなライム、リンゴ、白い花の香り。綺麗でしっかりした酸味、ほんのりスパイスの風味。ドイツ・モーゼル・スタイル。★プラッター4.5星。TA91点。 | 2,100 | |
| 70 | NEW. 試飲見本2本 | ブーケンハーツクルーフ | | 17 | ウェスタンケープ | サンソー、シラー、グルナッシュ | ロゼ辛口SC | 12 | ステンレスタンクで発酵、熟成。チェリー、プラム、クランベリー、スパイスなどの香り。フレッシュ&フルーティ、複雑味もあり、酸とのバランスも良く心地良い。シーフードやアジア系料理に。 | 1,300 | |
| 71 | NEW. 試飲見本2本 | ブーケンハーツクルーフ | | 17 | コースタル | シラー主体 | ロゼ辛口SC | 12 | セニエ・スタイル。ステンレスタンクで発酵、熟成。プラム、ダークチェリー、スパイスなどの香り。フレッシュ&フルーティ。酸味と果実味、程よいボディのバランス良くスッキリした味わい。 | 1,500 | |

| メモ | 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 | 備考 | メモ | |
|----|--|------------------|---|--------|---------------|--------------------------------------|-------------|------------------|---|-------|----|--|
| | ※略語:SC:スクリュウキャップ。WA:ワインアドヴォケート(パーカーポイント)。TA:ティムアトキン・ポイント。WS:ワインスペクター・ポイント。ブラッター:南アフリカのワイン評価本の権威。5点満点評価。NEW:入荷から6ヶ月以内の商品。 | | | | | | | | | | | |
| 72 | NEW。 試飲見本1本 | Bヴァイントナース | | 16 | ウォーカーベイ | ピノワール | 赤・ミ ディ | 6 | 標高350m、海に近い冷涼な畑のブドウを使用。細やかな渋み、綺麗でエレガント、ドライなフィニッシュ。ブルゴーニュスタイルのピノワール。 ★2015VT:WS93点。 | 4,100 | | |
| 73 | NEW。 試飲見本2本 | ステラー ORGANICS | | 17 | オリファンツ リバー | ピノタージュ | 赤・ミ ディSC | 6 | チェリー、タバコ、コーヒー、ダークチョコレートなどの香り。柔らかな酸、渋みはしっかりあり、優しくスムーズな味わい。お勧め料理:スパイス料理、チーズ料理、牛肉のカルパッチョ、ローストポークなどに。 | 1,350 | | |
| 74 | NEW。 試飲見本2本 | ステラー ORGANICS | | 17 | オリファンツ リバー | シラーズ | 赤・ミ ディSC | 6 | ダークチェリー、オリーブ、コショウ、スパイスなどの香り。柔らかな酸、程よい渋み、優しくジュシーでスムーズな味わい。お勧め料理:ラムチョップ、ポークリブなどに。 | 1,350 | | |
| 75 | NEW。 試飲見本2本 | ステラー ORGANICS | | 17 | オリファンツ リバー | カベルネソーヴィニ オン | 赤・ミ ディSC | 6 | チェリー、タバコ、ヴァニラなどの香り。柔らかな酸、渋みは程よくしっかりあり、優しくスムーズな味わい。酸と渋みのバランスが良い。お勧め料理:様々な牛肉料理に。 | 1,350 | | |
| 76 | NEW。 試飲見本2本 | ロバートソン | | 17 | ロバートソン | メルロ | 赤・ミ ディSC | 12 | 南アフリカで3番目に大きなワイナリー。発酵後、フレンチオークで6-8ヶ月熟成。優しい酸味と渋み、なめらかな味わい。非常にバランスが良く、柔らかく綺麗にまとまっている。 | 1,300 | | |
| 77 | NEW。 試飲見本2本 | ライナカ | | 17 | ステレンボ シュ | シラー、カベルネ ソーヴィニ オン | 赤・ミ ディSC | 6 | 西ケープ州のオーガニック・ブドウを購入。コンクリートタンクとステンレスタンクで天然発酵、一部は古いフレンチオークで熟成11ヶ月。ソフトでなめらか、フレッシュでフルーティ。ローストビーフやスパイス系料理に。 | 2,200 | | |
| 78 | NEW | リーベック | | 16 | スワートランド | ピノタージュ | 赤・ミ ディSC | 6 | 灌漑とブッシュヴァインの畑のブドウを使用。濃厚な果実味、ジュシー&フルーティ、柔らかな渋み、なめらかな味わいで、ほんのり甘みも感じる。★デカンターWWA銀賞90点。 | 1,250 | | |
| 79 | NEW | リーベック | | 17 | スワートランド | シラーズ | 赤・フル SC | 6 | 濃厚な果実味、柔らかな渋み、程よいボディ、リッチでなめらかな味わい。ほんの少しオークの風味。様々な肉料理や濃厚チーズに。 | 1,250 | | |
| 80 | NEW | リーベック | | 16 | スワートランド | シラーズ、グルナツ シュ、ムールヴェー ドル | 赤・フル | 6 | 南ローヌスタイルのブレンド。レッドベリー、スパイス、ほんのりオークの風味。やや濃厚な果実味、柔らかな渋み、程よいボディ、なめらかな味わい。★IWC銀賞。 | 1,700 | | |
| 81 | NEW。 試飲見本2本 | ロングリッジ | | 16 | ステレン ボシュ | メルロ | 赤・フル | 6 | TA南アフリカワイン格付3級。冷涼地でオーガニック&ビオ農法。天然発酵&熟成26ヶ月。ソフト&なめらかな味わい。★14VT:TA93点。ナショナルワインチャレンジ(南ア)ダブルプラチナ賞。 | 2,900 | | |
| 82 | NEW。 試飲見本1本 | ラーツ | | 15 | ステレン ボシュ | カベルネフラン、 マルベック | 赤・フル | 6 | TA南アフリカワイン格付2級。ステンレスタンクで発酵&MLF後、3年以上のフレンチ古樽で14ヶ月熟成。優しくピュアで綺麗なスタイル。ハーブ、スパイスの風味。★ブラッター4.5星。 | 3,300 | | |
| 83 | NEW。 試飲見本2本 | ライナカ | | 15 | ステレンボ シュ | カベルネソーヴィニ オン、カベルネフラン、 メルロ | 赤・フル | 6 | このワインの販売利益の中からの労働者の家や子供達の教育支援をしているプロジェクトワイン。バイオダイナミック農法。天然発酵。フレンチオークで18ヶ月熟成。濃縮した果実味としっかりした渋み、骨格を持つ。 | 3,600 | | |
| 84 | NEW。 試飲見本2本 | キアモント | | 12 | ステレン ボシュ | メルロ、カベルネS、 カベルネF、Pヴェル ド、マルベック他 | 赤・フル | 6 | TA南アフリカワイン格付1級。同社のフラグシップ。標高250-400mの高地冷涼気候。発酵後、フレンチオークで22ヶ月熟成。しっかりした渋み、なめらか、綺麗、エレガント。★ジャンシスR17/20点。TA91点。 | 4,500 | | |
| 85 | NEW。 試飲見本2本 | キャサリン・ マーシャル | | 15 | エルギン | メルロ、カベルネフ ラン | 赤・フル | 6 | TA南アフリカワイン格付3級。発酵後、フレンチオークで熟成16ヶ月。フレッシュな酸、しなやかな渋み、程よいボディ、なめらかでエレガントな味わい。★ブラッター4.5星。TA94点。 | 5,500 | | |