

第1回:アフリカの  
ブラインドテイスティング会



# 1本目の解答発表

ヴァイングート・シュロス・ゴベルスブルク

グリューナー・ヴェルトリーナー シュタインセツ

品種: グリューナー・ヴェルトリーナー

生産国: オーストリア / ニーダーエスタライヒ

ヴィンテージ: 2023年

アルコール度数: 13.0%

価格: 5,450円



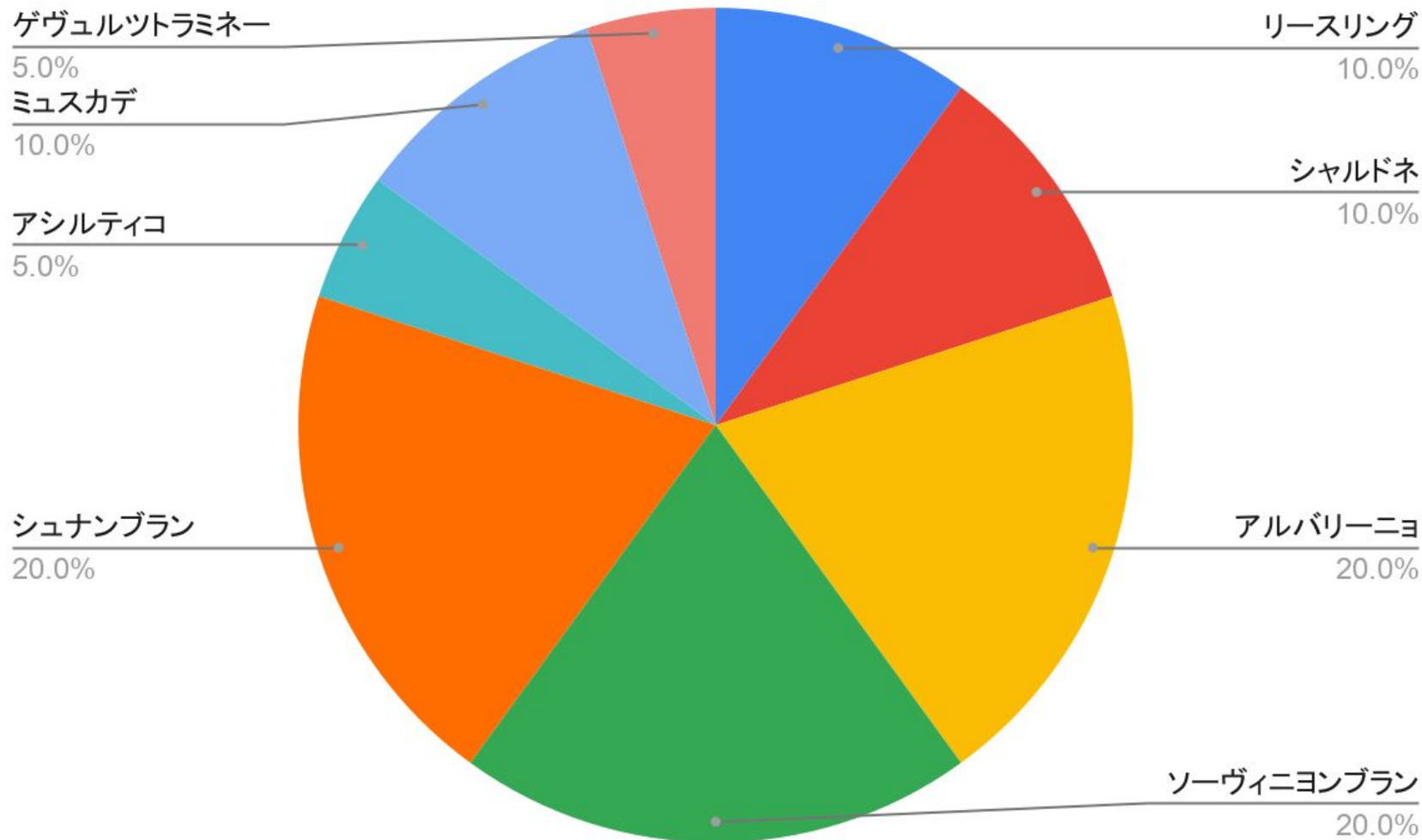
オーストリア産の大樽で10ヶ月熟成(新樽なし)

土壌:砂質

気候:大陸性気候

北西からの冷涼な風とパノニア平原からの温暖な風





オーストリア

5.0%

ポルトガル

5.0%

ギリシャ

5.0%

ニュージーランド

15.0%

アメリカ

5.0%

スペイン

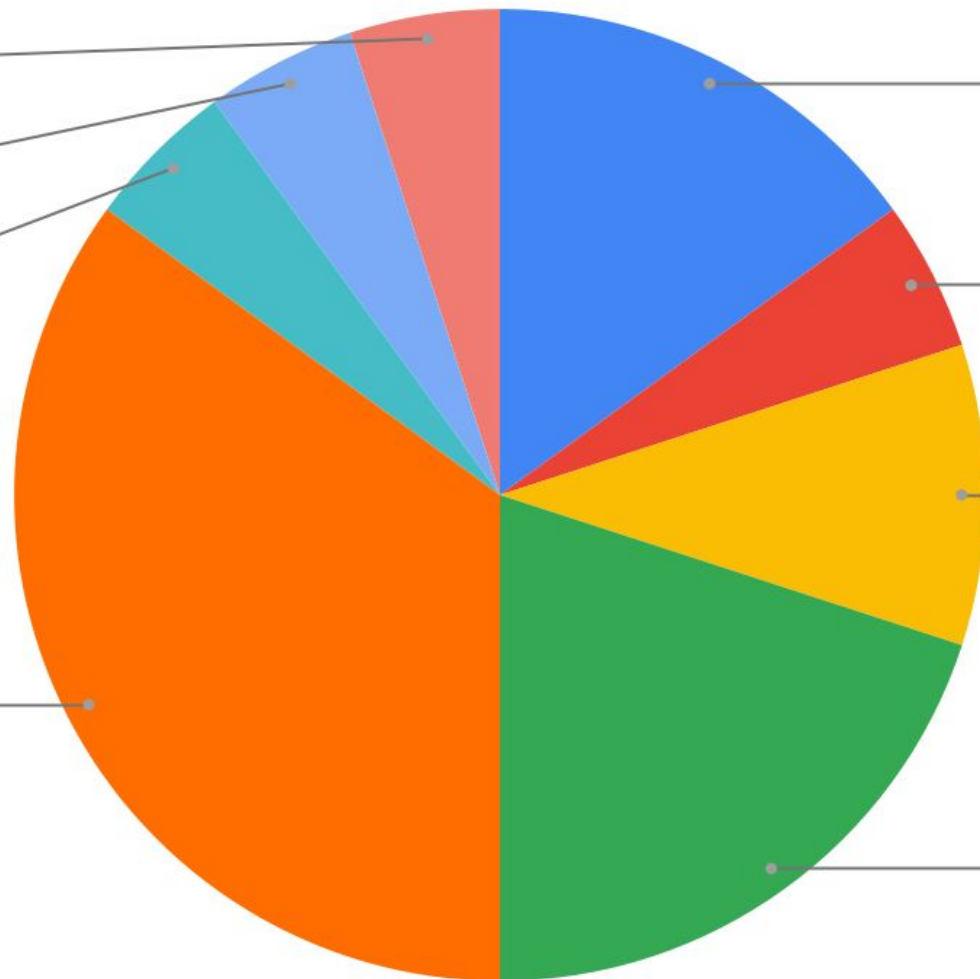
10.0%

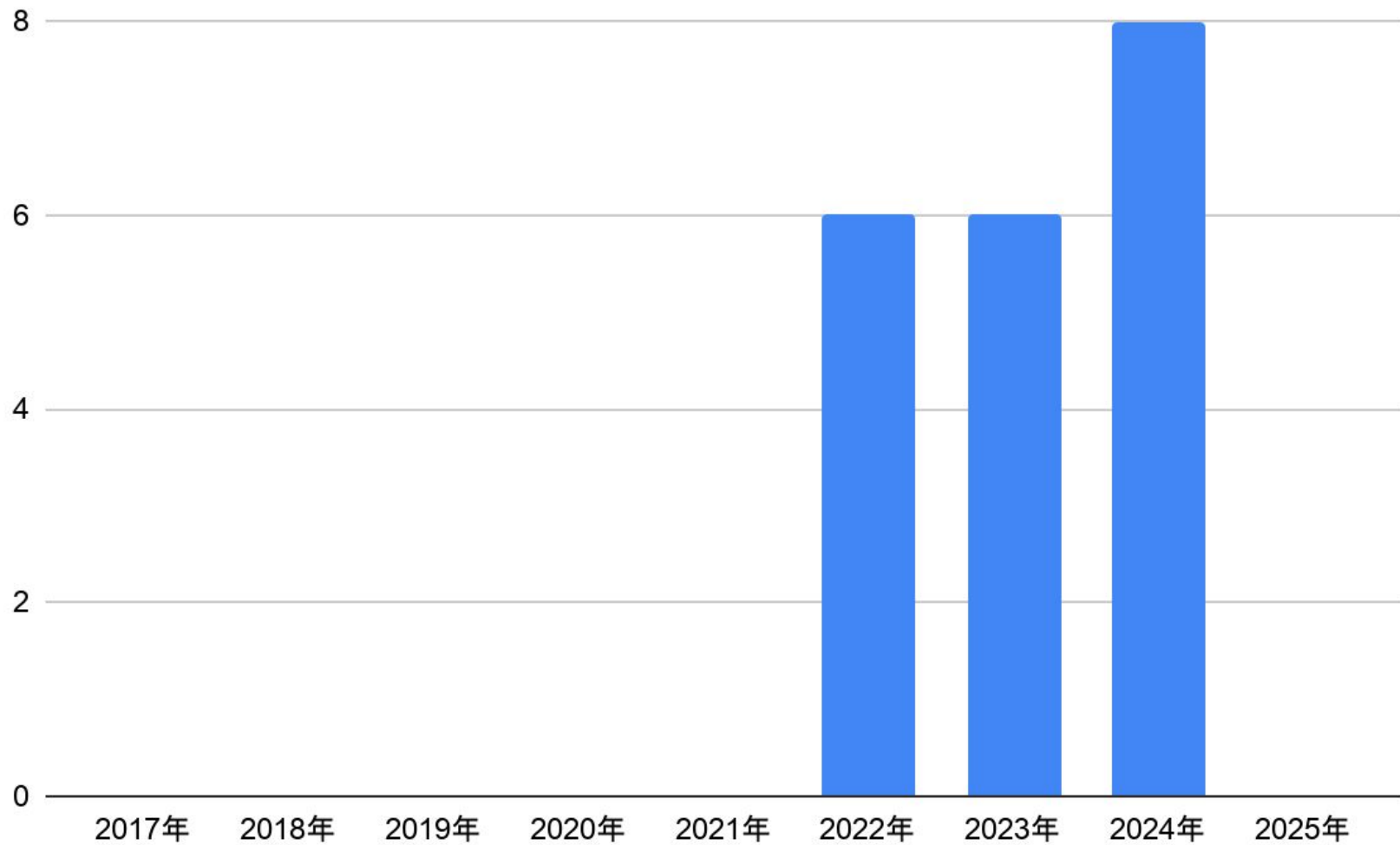
南アフリカ

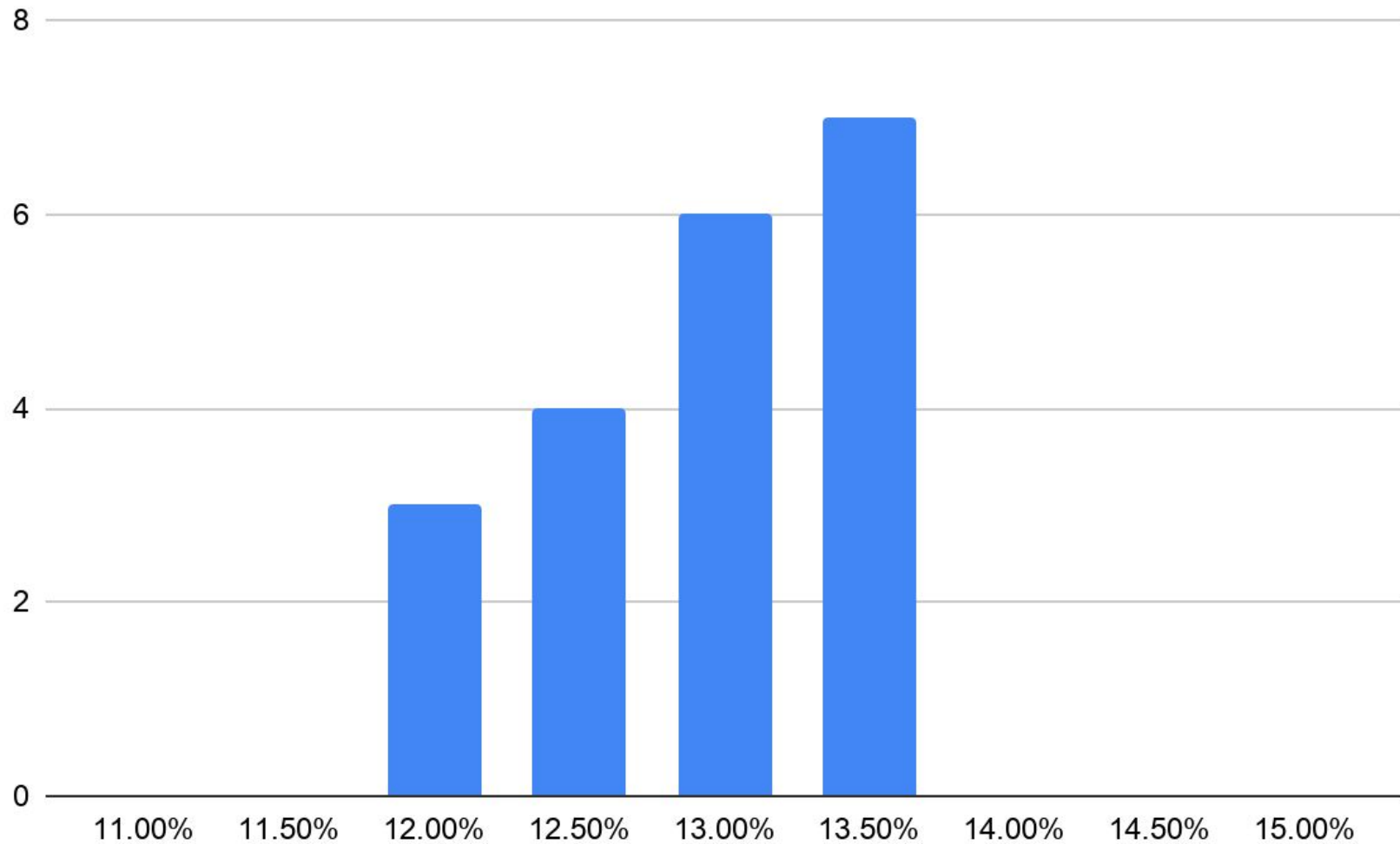
35.0%

フランス

20.0%







## 2本目の解答発表



クーパー・マウンテン・ヴィンヤーズ

シャルドネ ウィラメット・ヴァレー

品種:シャルドネ

生産国:アメリカ / オレゴン

ヴィンテージ:2021年

アルコール度数:13%

価格:3,700円

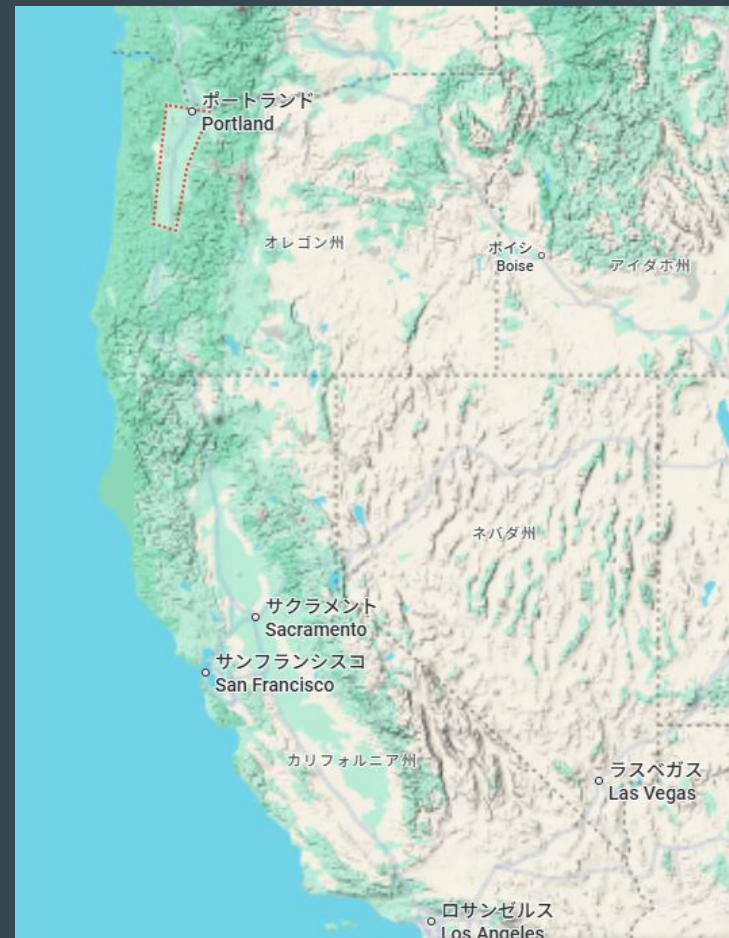
MLFあり

フレンチオーク樽(新樽比率 10%)とアカシア樽(旧樽のみ)  
で6カ月熟成

土壌:火山性土壌

気候:海洋性気候 カリフォルニア海流(寒流)

北緯45度→ボルドーや北ローヌ、ピエモンテあたり



ガルガーネガ

5.0%

セミヨン

5.0%

シュナンブラン

20.0%

甲州

5.0%

シャルドネ

15.0%

アリゴテ

10.0%

ソーヴィニヨンブラン

10.0%

ミュスカ

5.0%

ピノグリ/ピノグリー

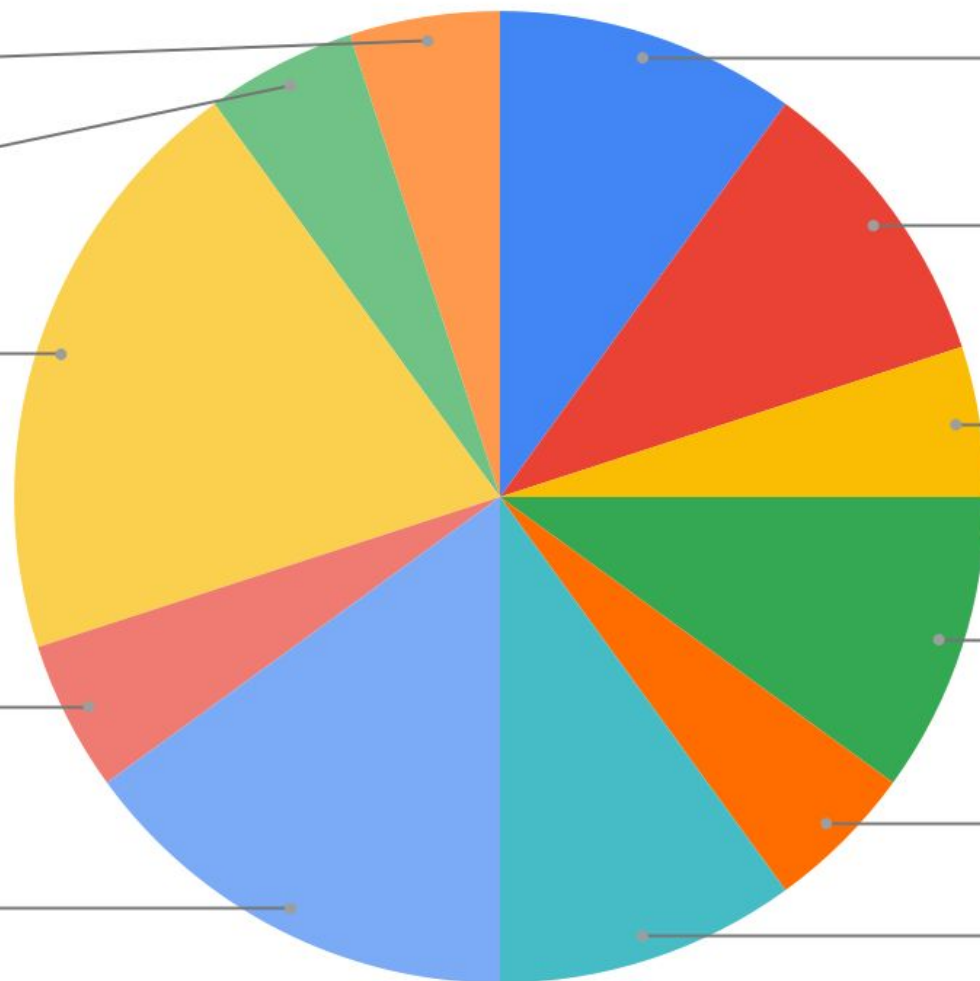
10.0%

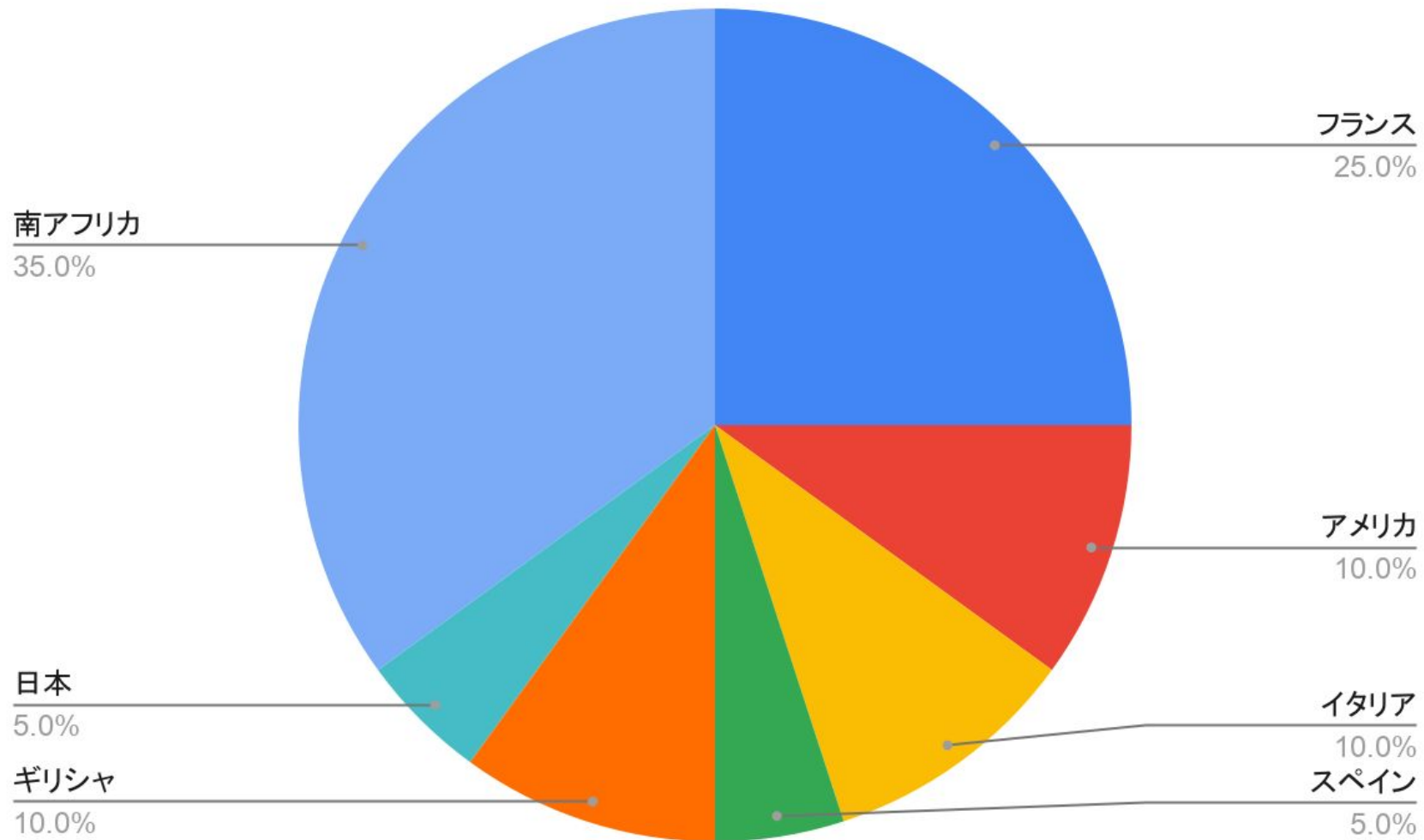
アルパリーニョ

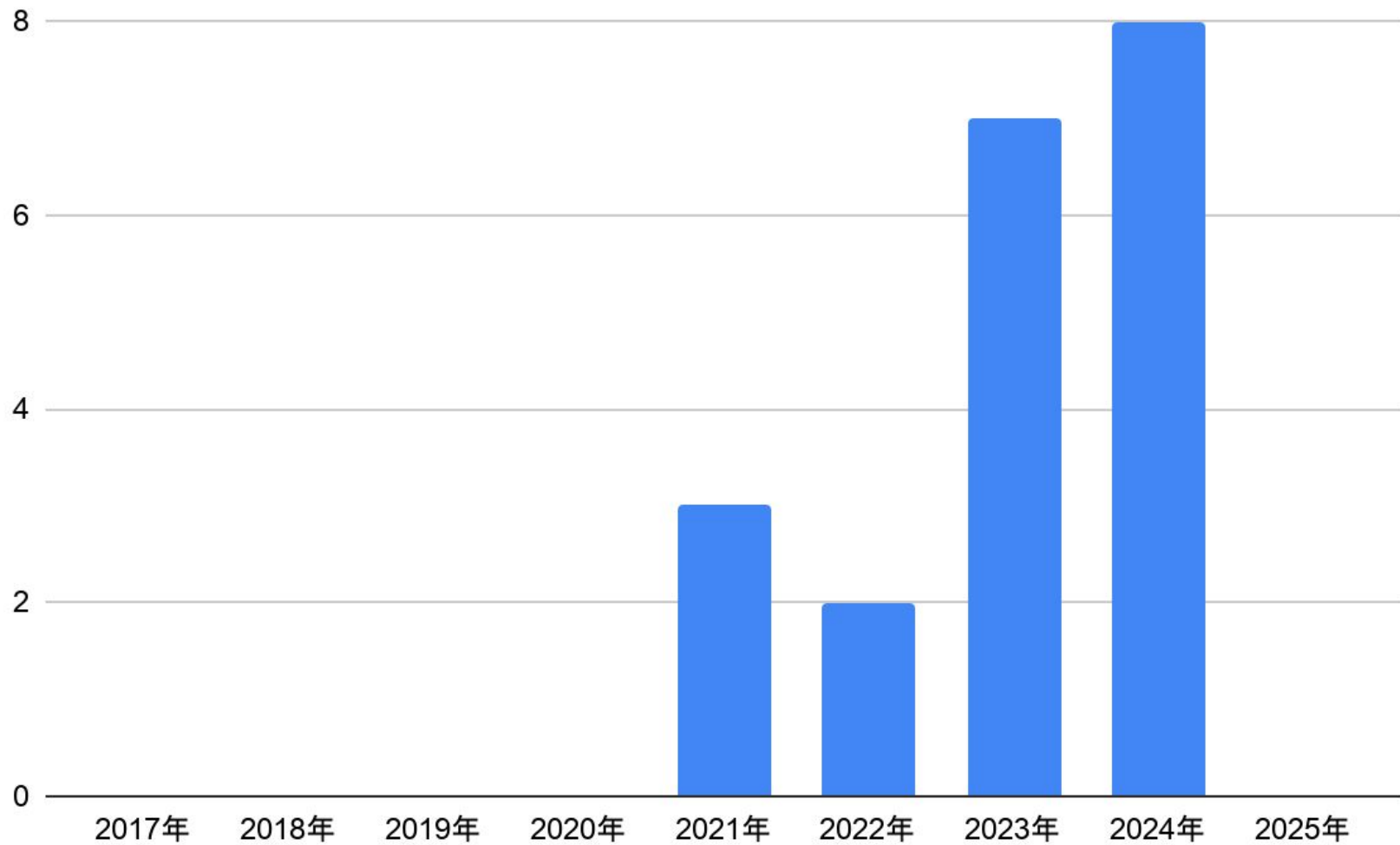
5.0%

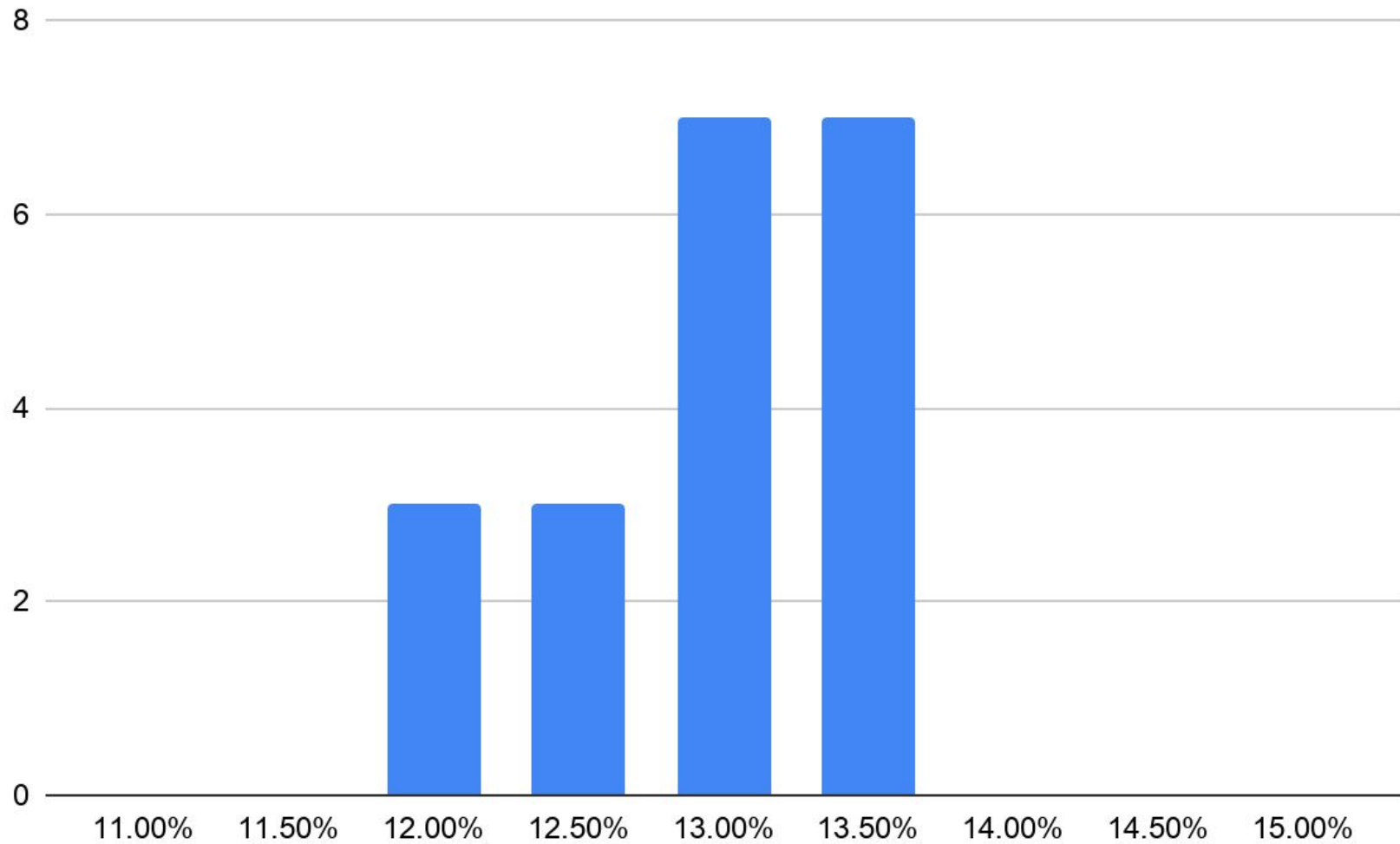
アシルティコ

10.0%









# 3本目の解答発表

ラーツ イーデン・ハイデンシティ・シュナン・ブラン

品種:シュナン・ブラン

生産国:南アフリカ / ステレンボッシュ

ヴィンテージ:2023年

アルコール度数:12.5%

価格:12,000円





ハイデンシティ(high density)の名の通り、植密度を通常の約2倍にして栽培

ブドウの20%は全房圧搾。自然発酵後、新樽のフレンチオークに移して10ヵ月熟成。澱引きして更に8ヶ月樽熟成

土壌:花崗岩

気候:地中海性気候



ヴィオニエ

10.0%

ミュスカデ

10.0%

シャルドネ

10.0%

ソーヴィニヨンブラン

5.0%

リースリング

5.0%

アルバリーニョ

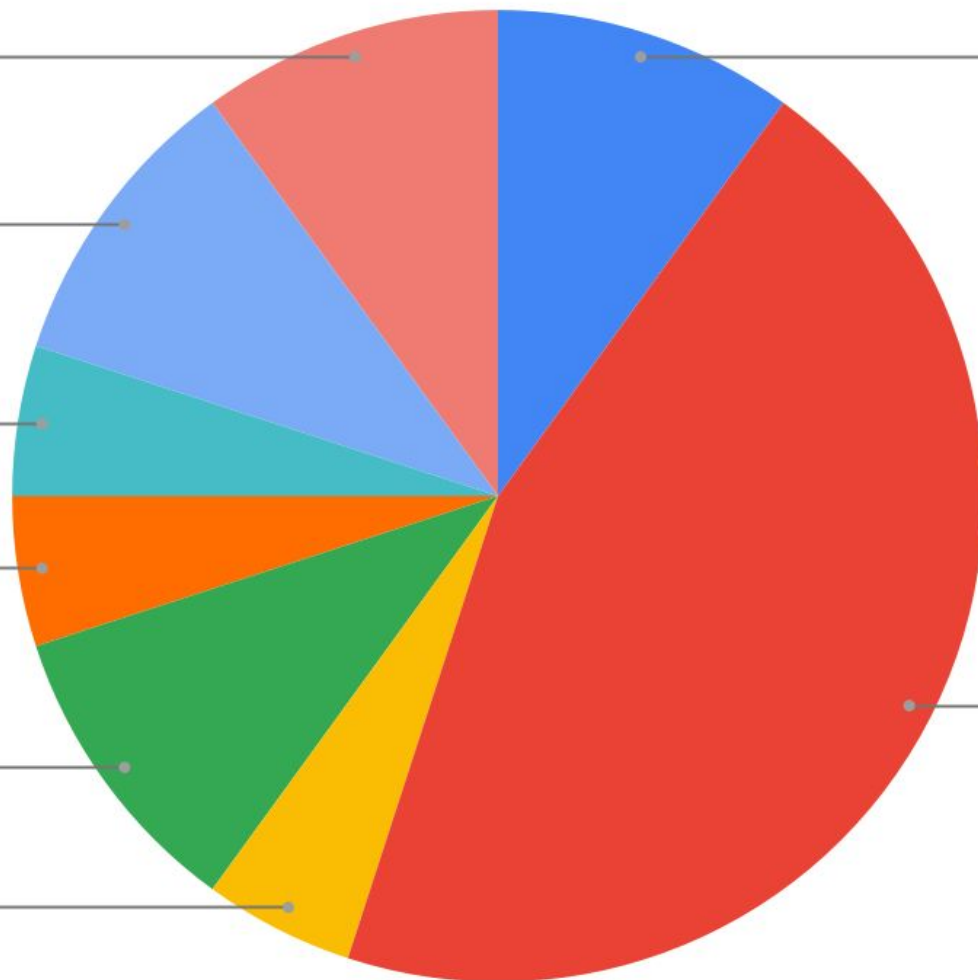
10.0%

アリゴテ

5.0%

シュナンブラン

45.0%



ニュージーランド

5.0%

スペイン

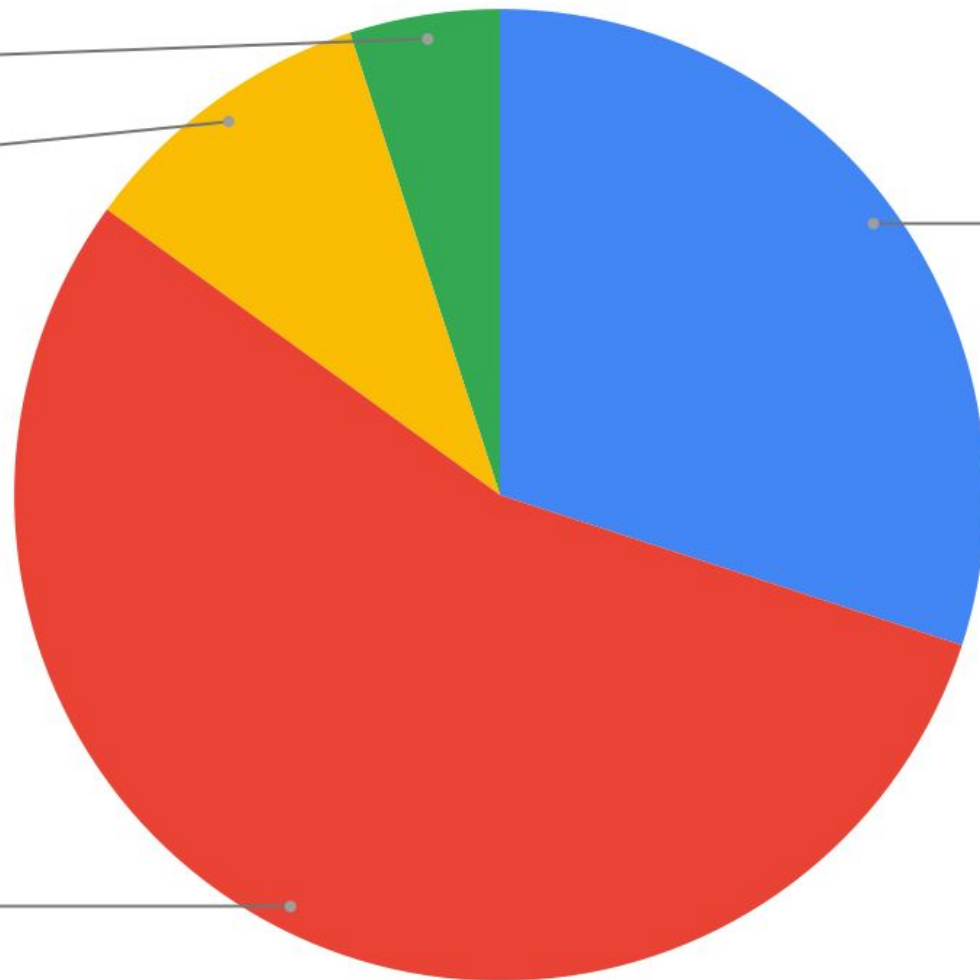
10.0%

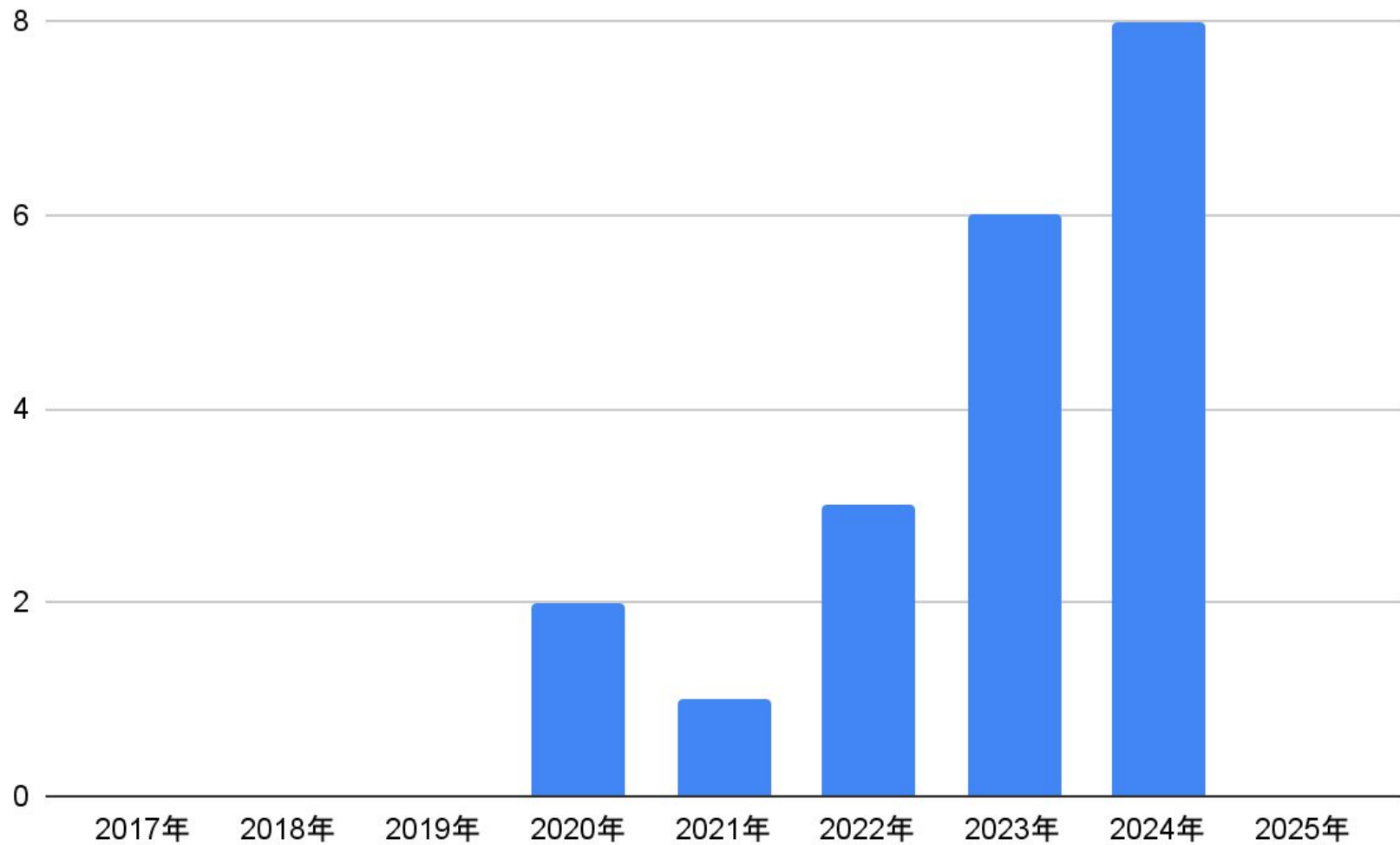
南アフリカ

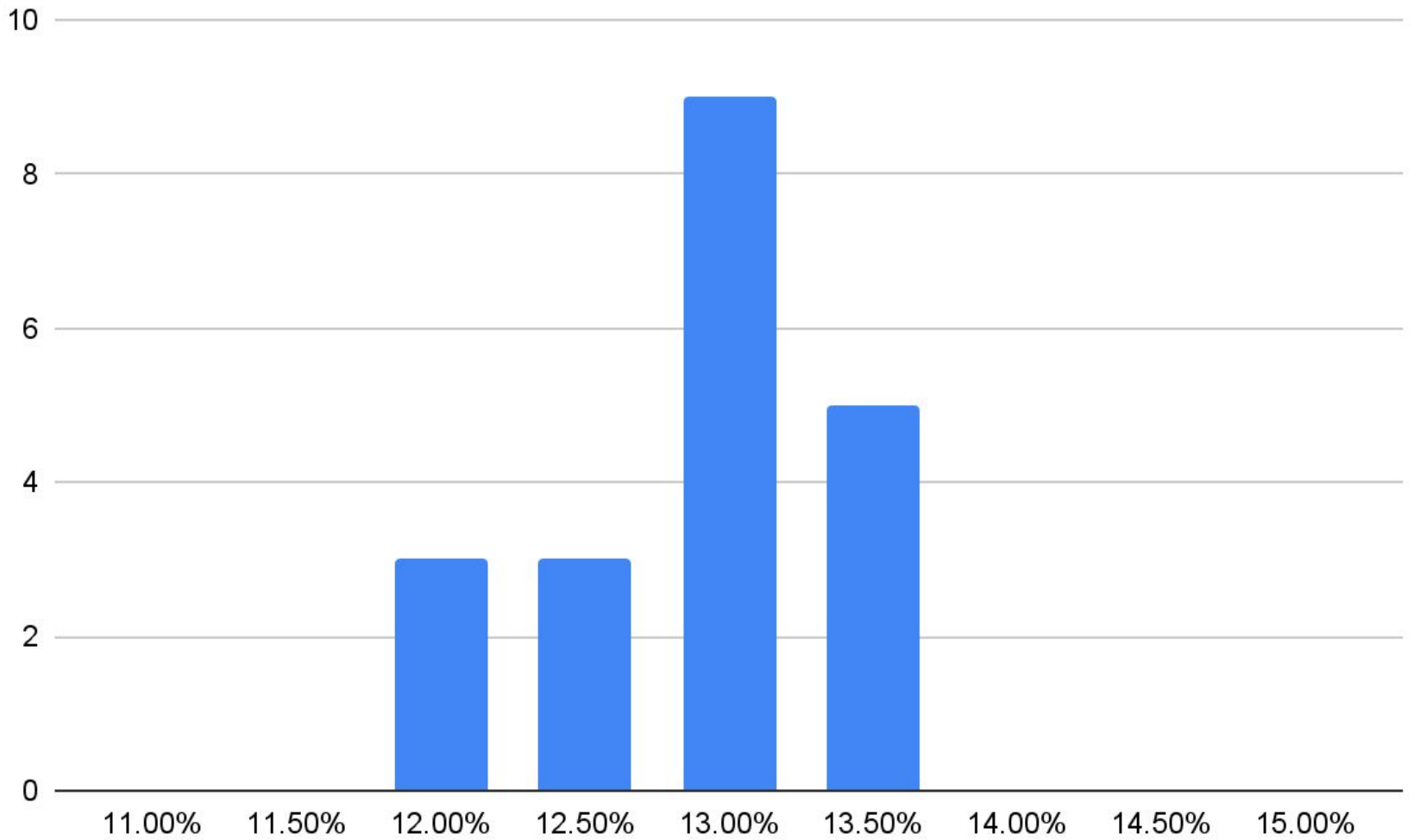
55.0%

フランス

30.0%







# 4本目の解答発表



アデガス・バルミニョール

バルミニョール アルバリーニョ

品種: アルバリーニョ

生産国: スペイン / リアス・バイシャス

ヴィンテージ: 2024年

アルコール度数: 13.0%

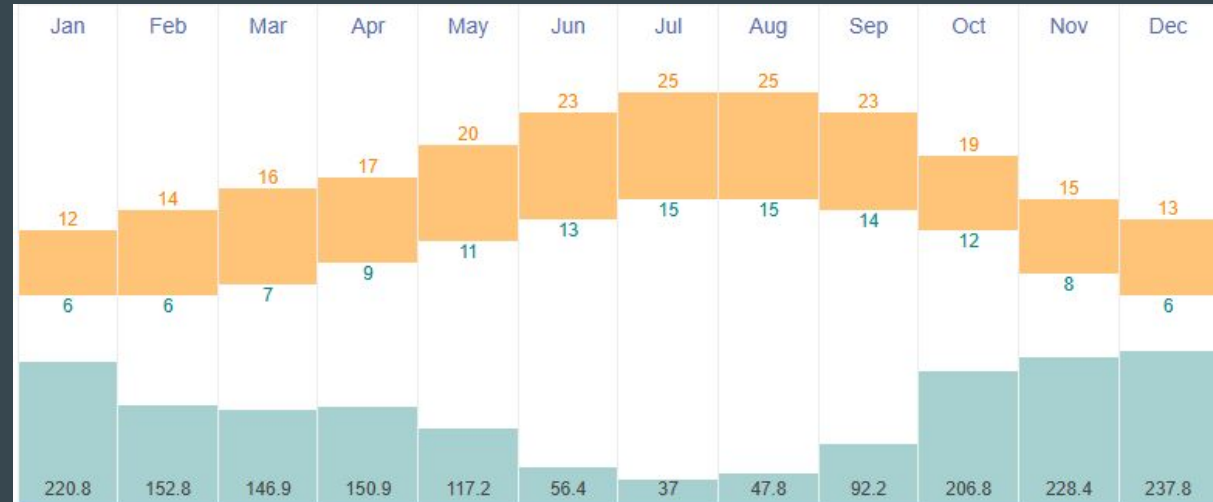
価格: 3,350円

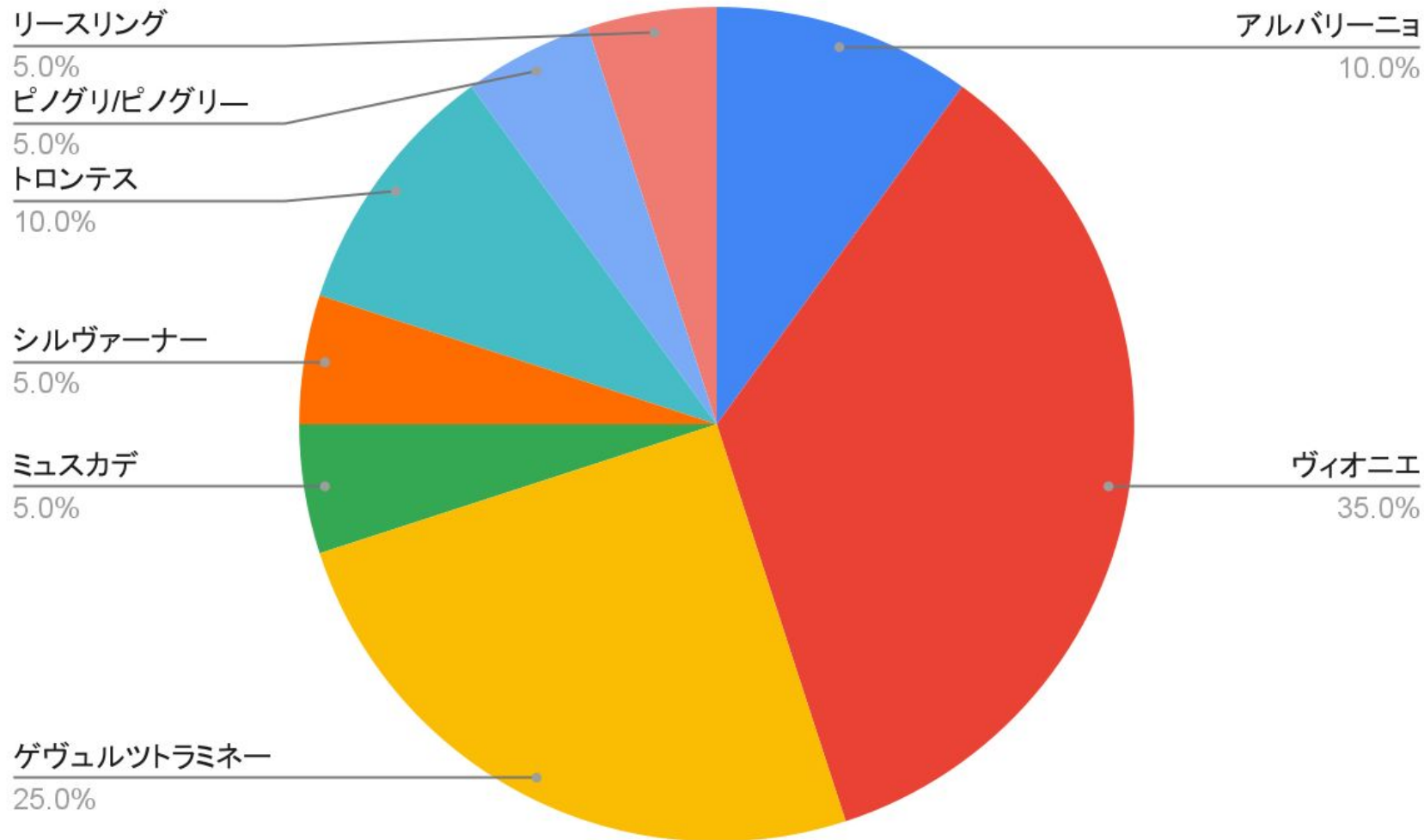
10°Cで6時間低温発酵(ステンレスタンク)

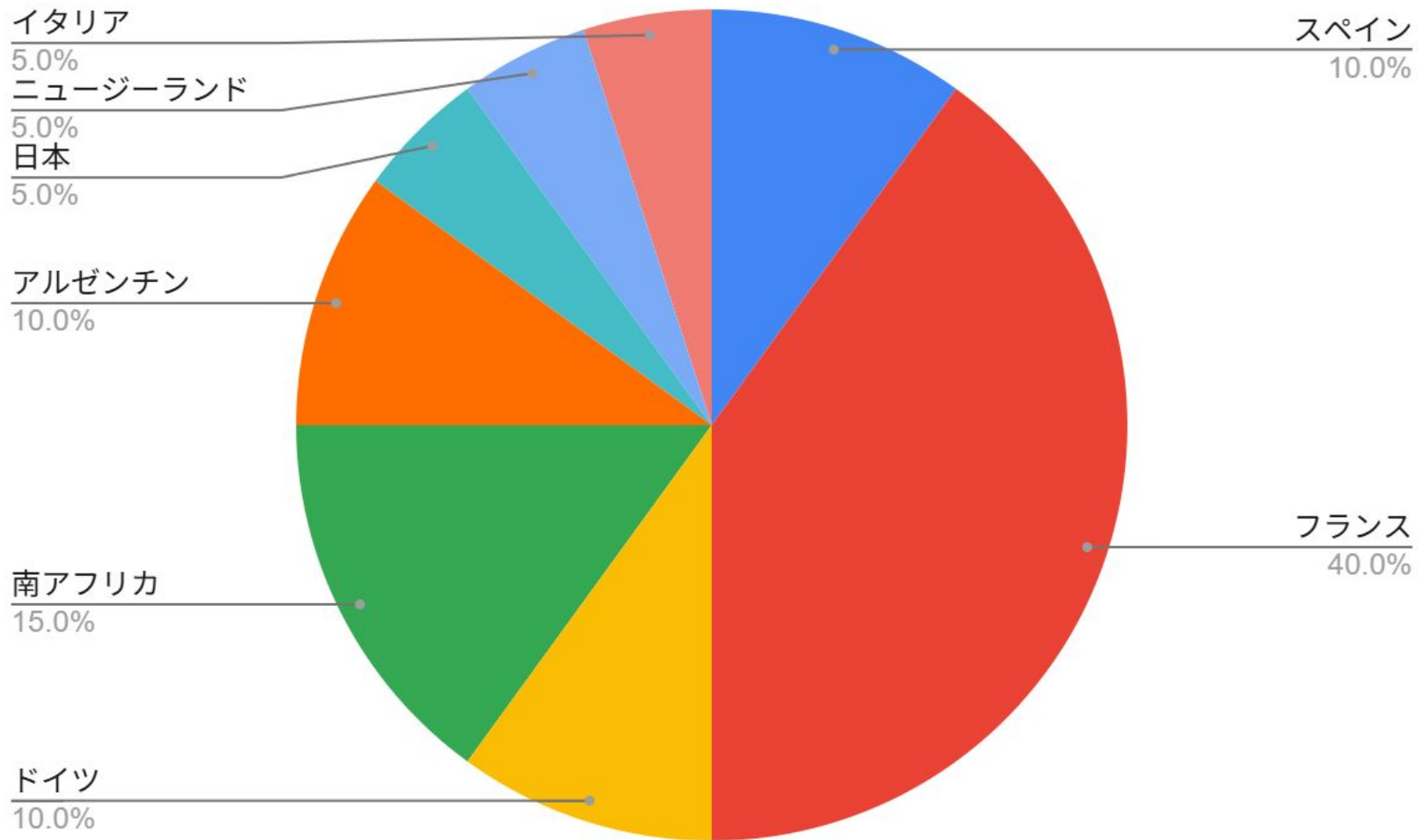
リアス・バイシャスの中でもポルトガルに近いオ・ロサルで造られる

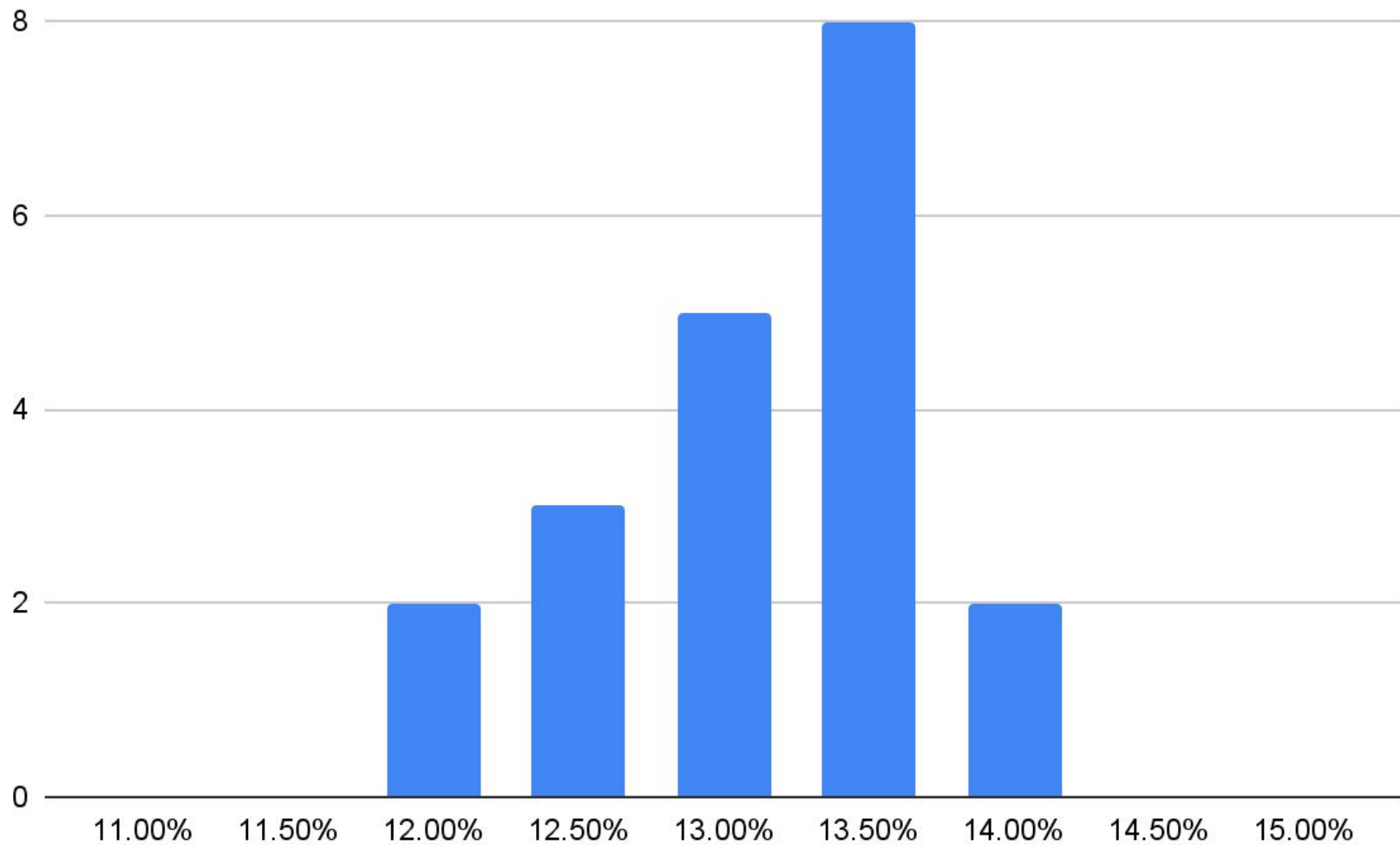
土壌:シスト、小石の多い砂質

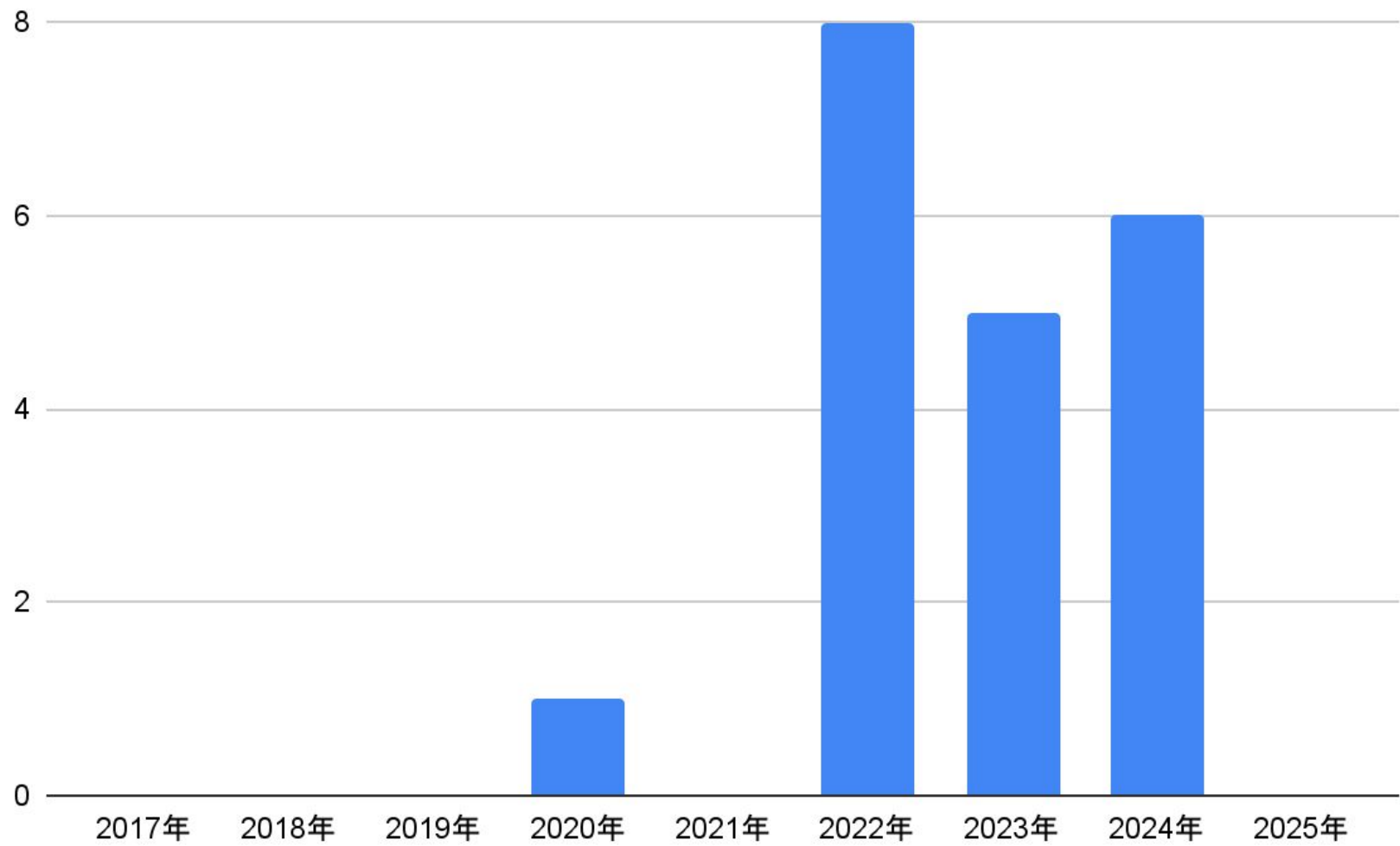
気候:海洋性気候











# 5本目の解答発表



ピエール・マリー・シェルメット

ムーラン・ナ・ヴァン レ・トロワ・ロッシュ

品種:ガメイ

生産国:フランス / ボジョレー

ヴィンテージ:2022年

アルコール度数:13.0%

価格:4,450円

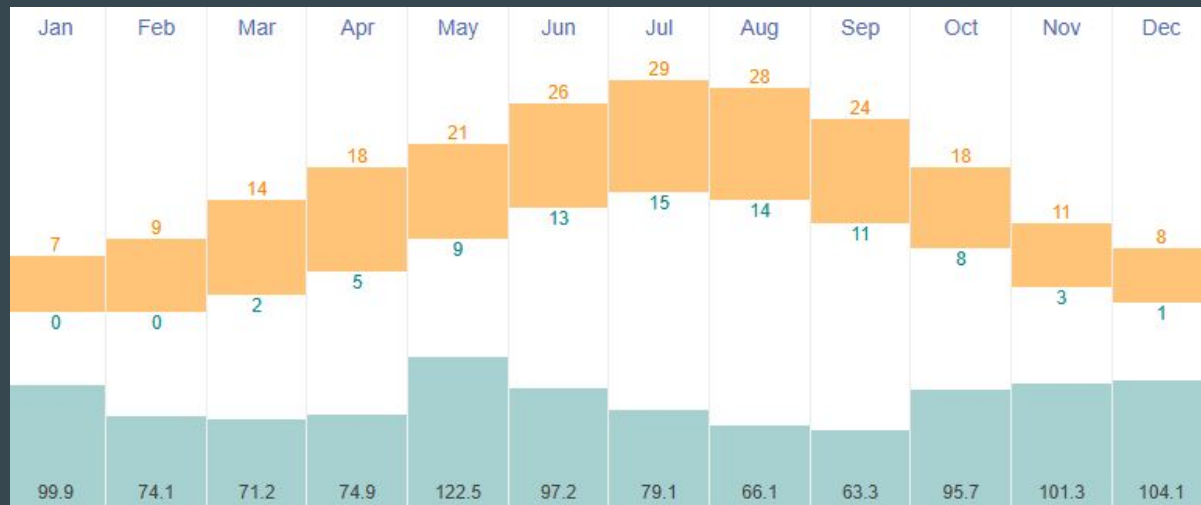


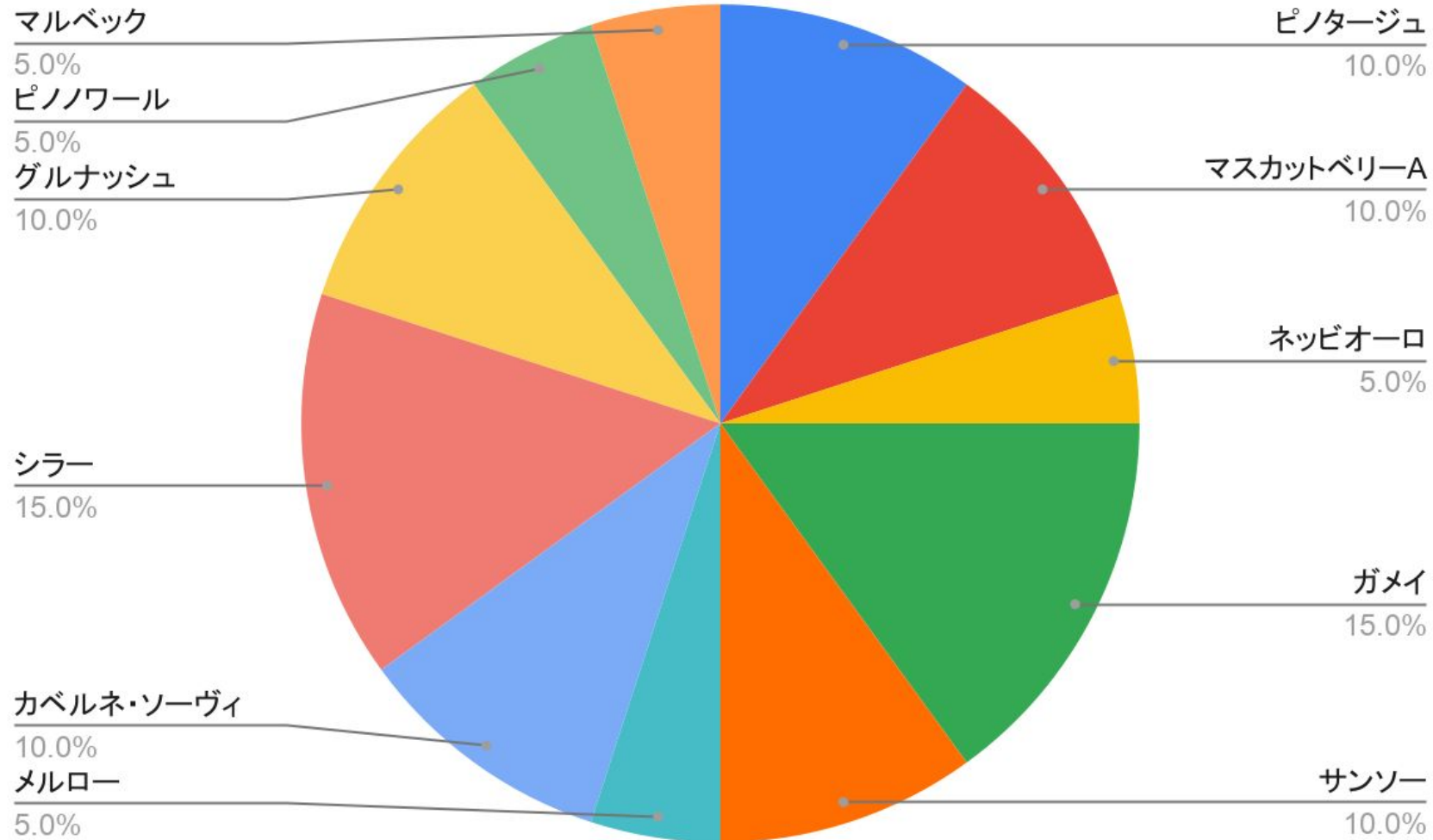
セミ・マセラシオン・カルボニックで発酵後、10日間浸漬

70%を古樽のフードル(大樽)、30%を1~4年使用のバリックで熟成

土壌:マンガンを含む花崗岩

気候:大陸性気候





アルゼンチン

5.0%

フランス

40.0%

イタリア

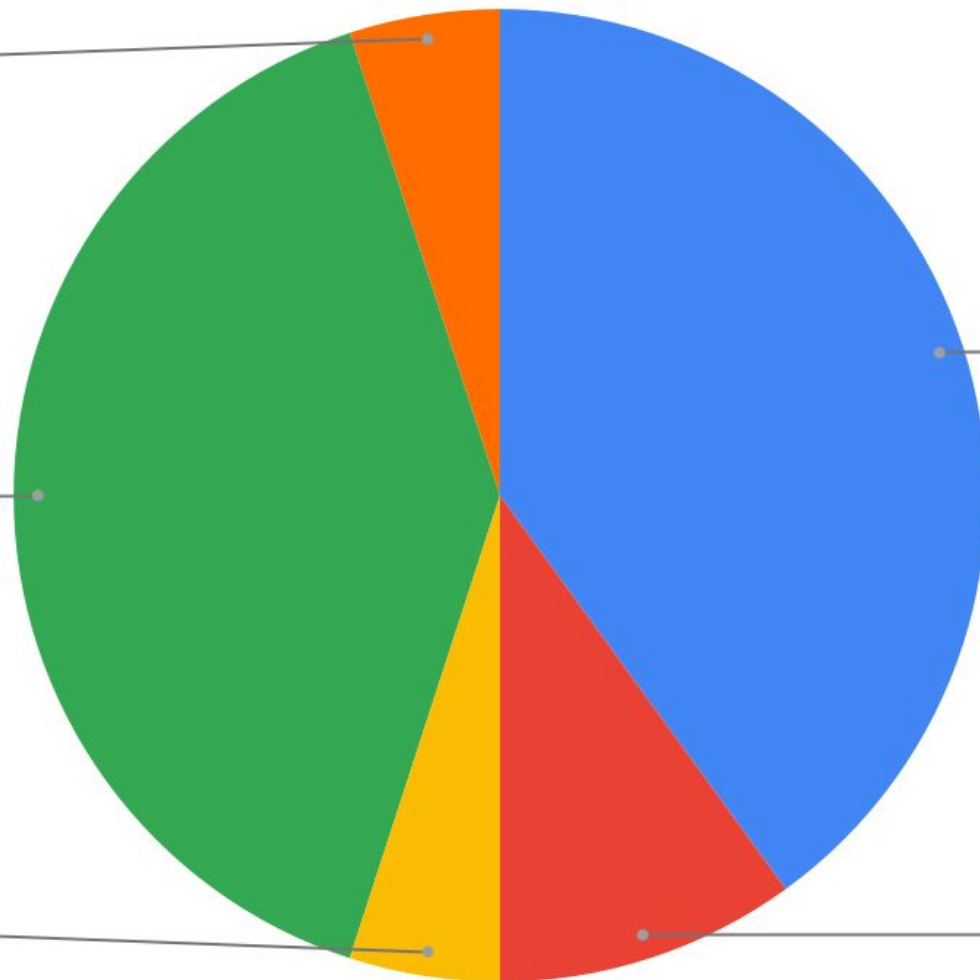
5.0%

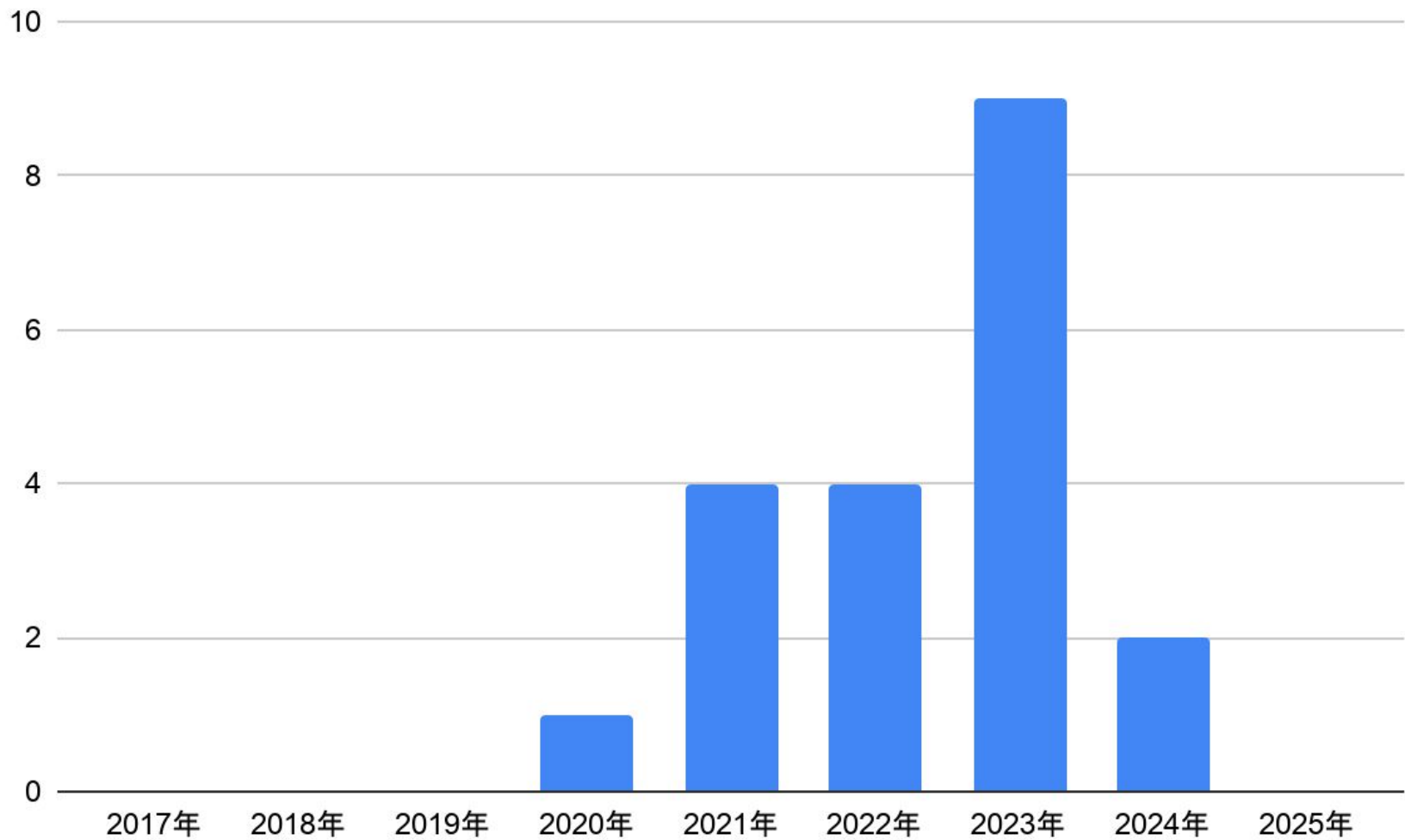
南アフリカ

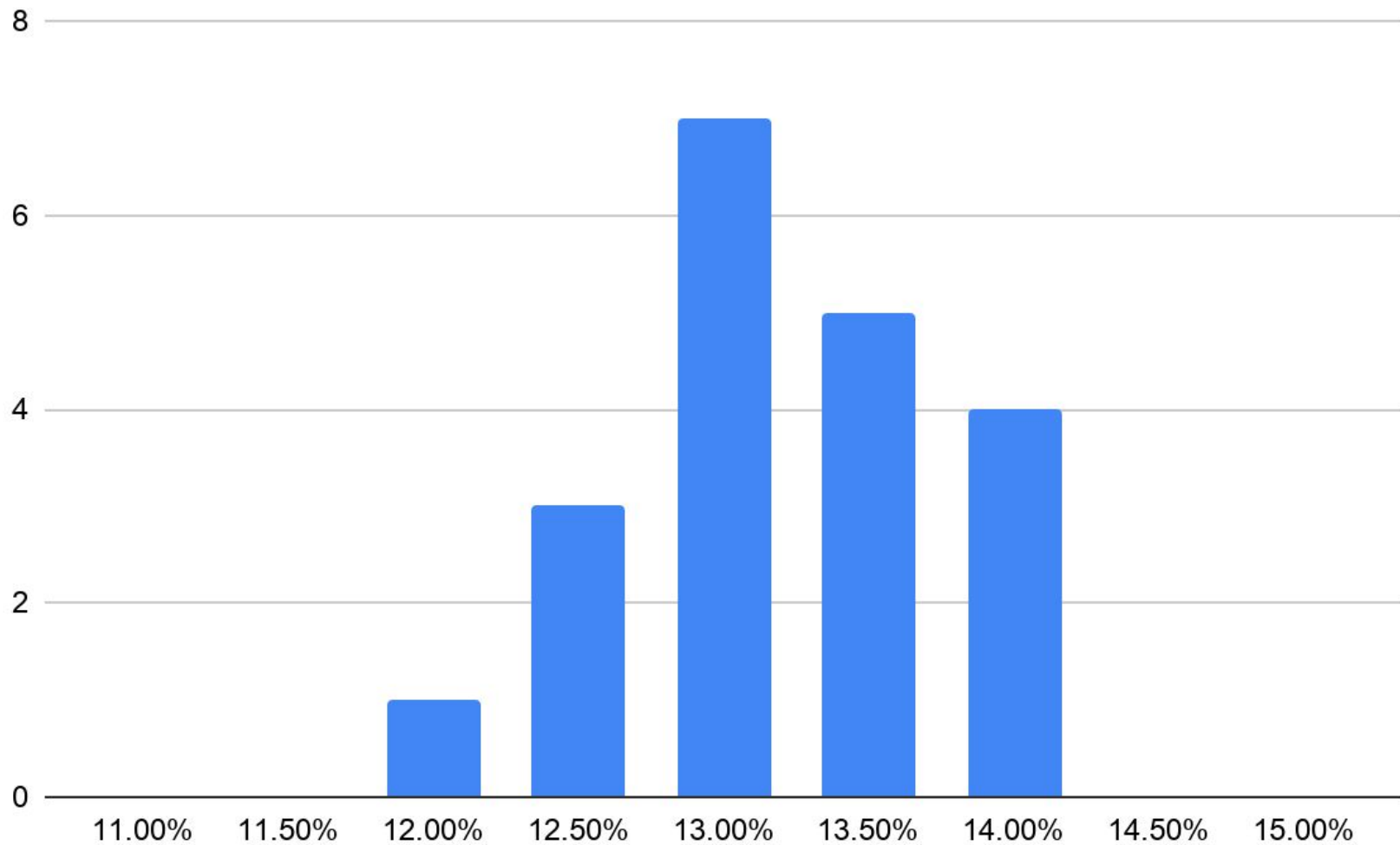
40.0%

日本

10.0%







# 6本目の解答発表



キリ・ヤーニ ラミニスタ

品種:クシノマヴロ

生産国:ギリシャ / ナウサ

ヴィンテージ:2020年

アルコール度数:14.5%

価格:4,500円

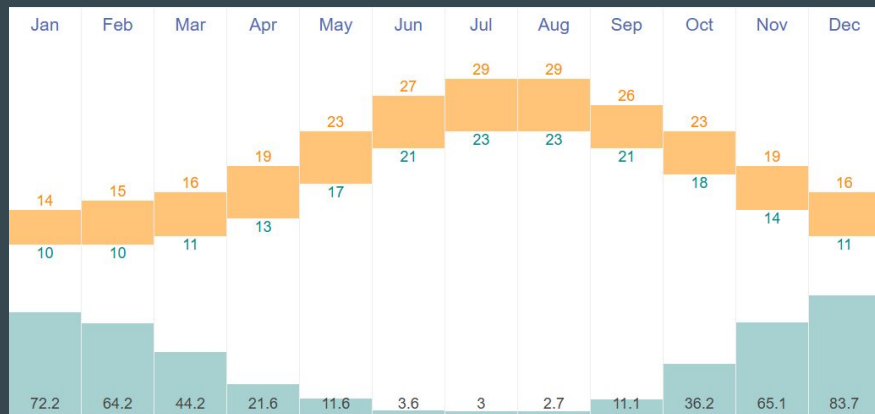
7日間の低温浸漬後、50%大樽、50%ステレンタンクで発酵

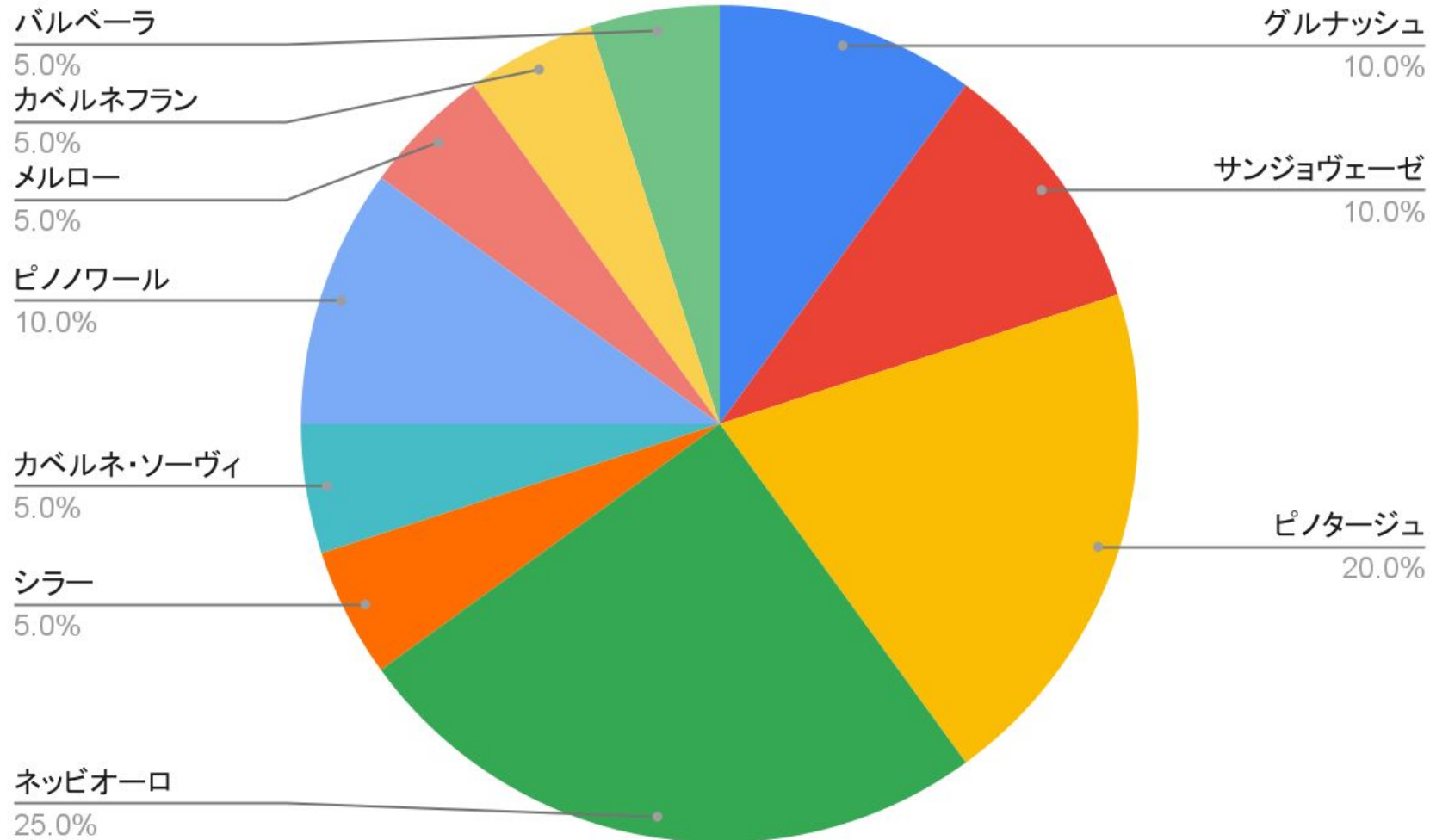
225Lと500Lのフレンチオークで16ヶ月熟成(新樽30%)

土壌:砂・粘土ローム質

気候:大陸性気候の影響を受けた地中海性気候

左:ナウサ 右:ヴェリア(ナウサから車で20分)





フランス

10.0%

オーストラリア

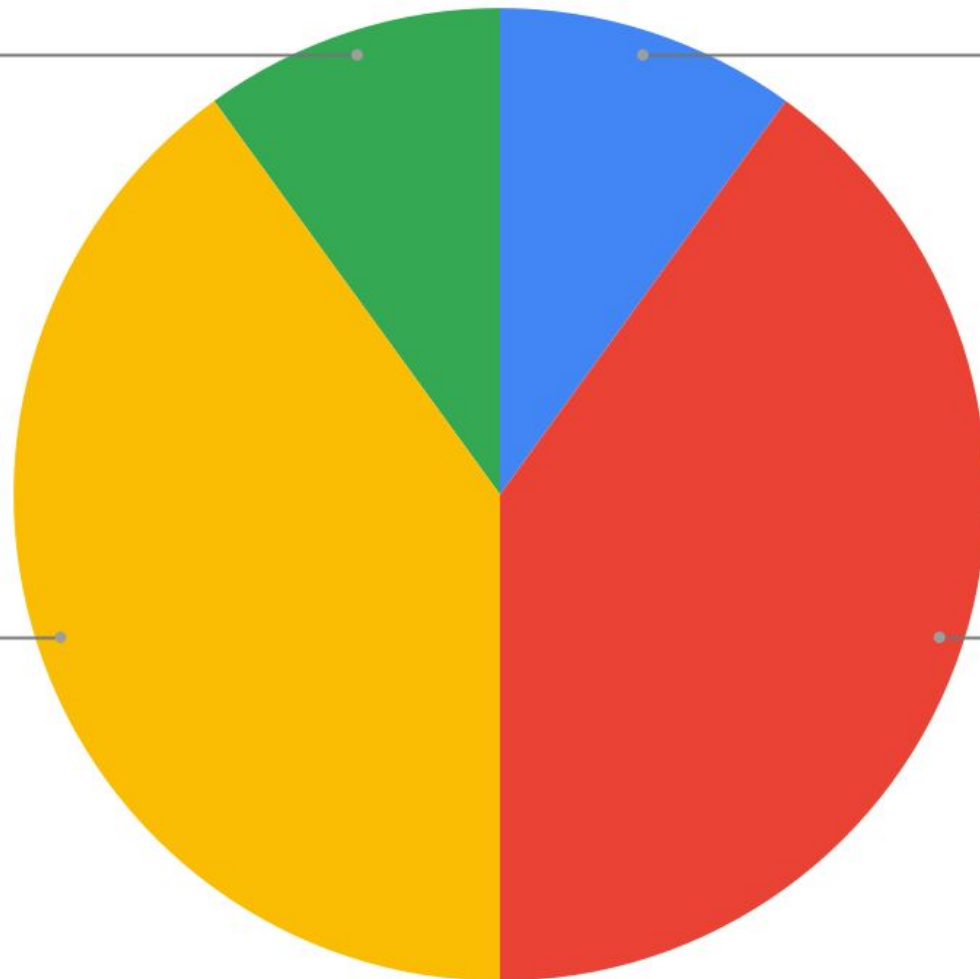
10.0%

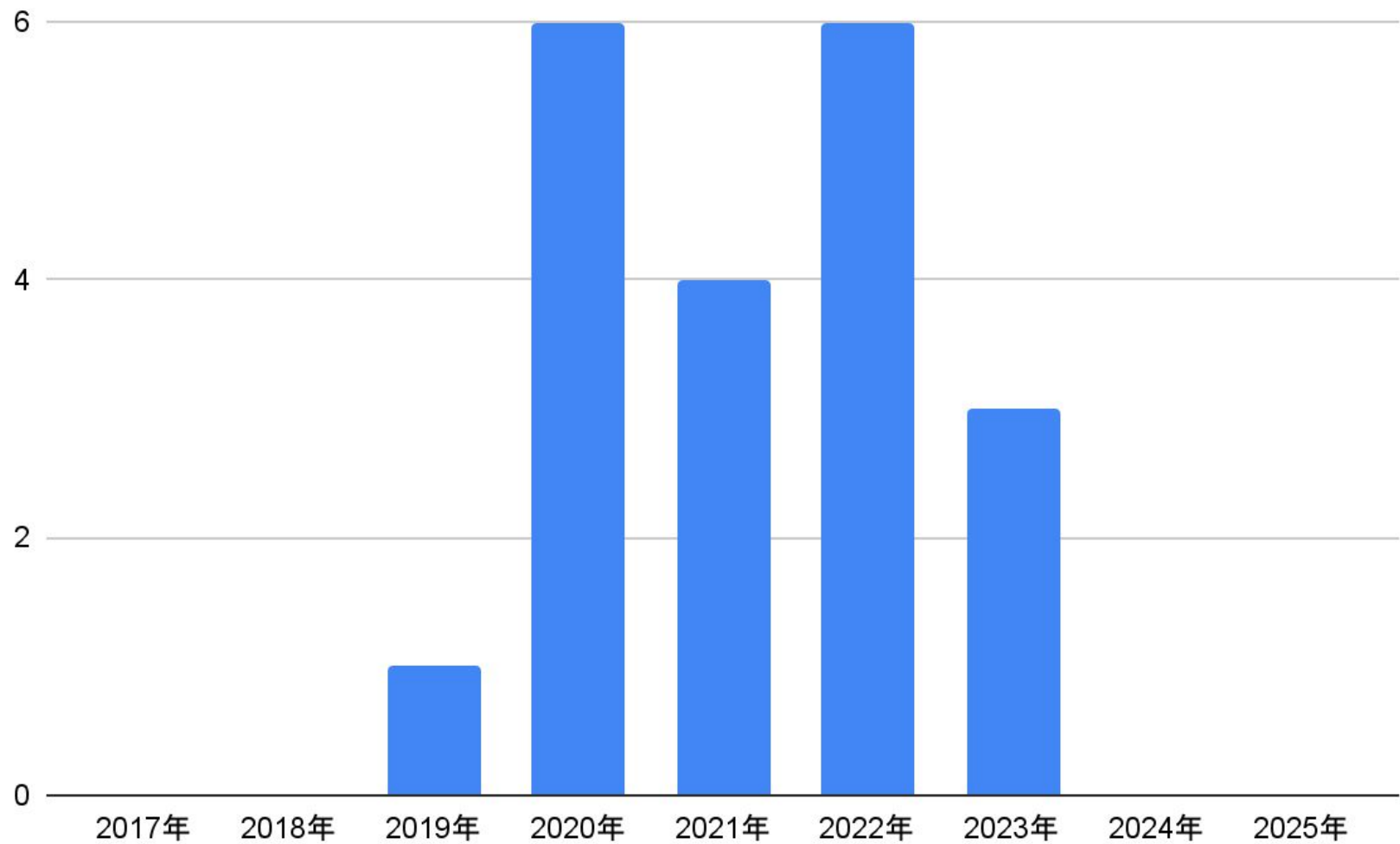
南アフリカ

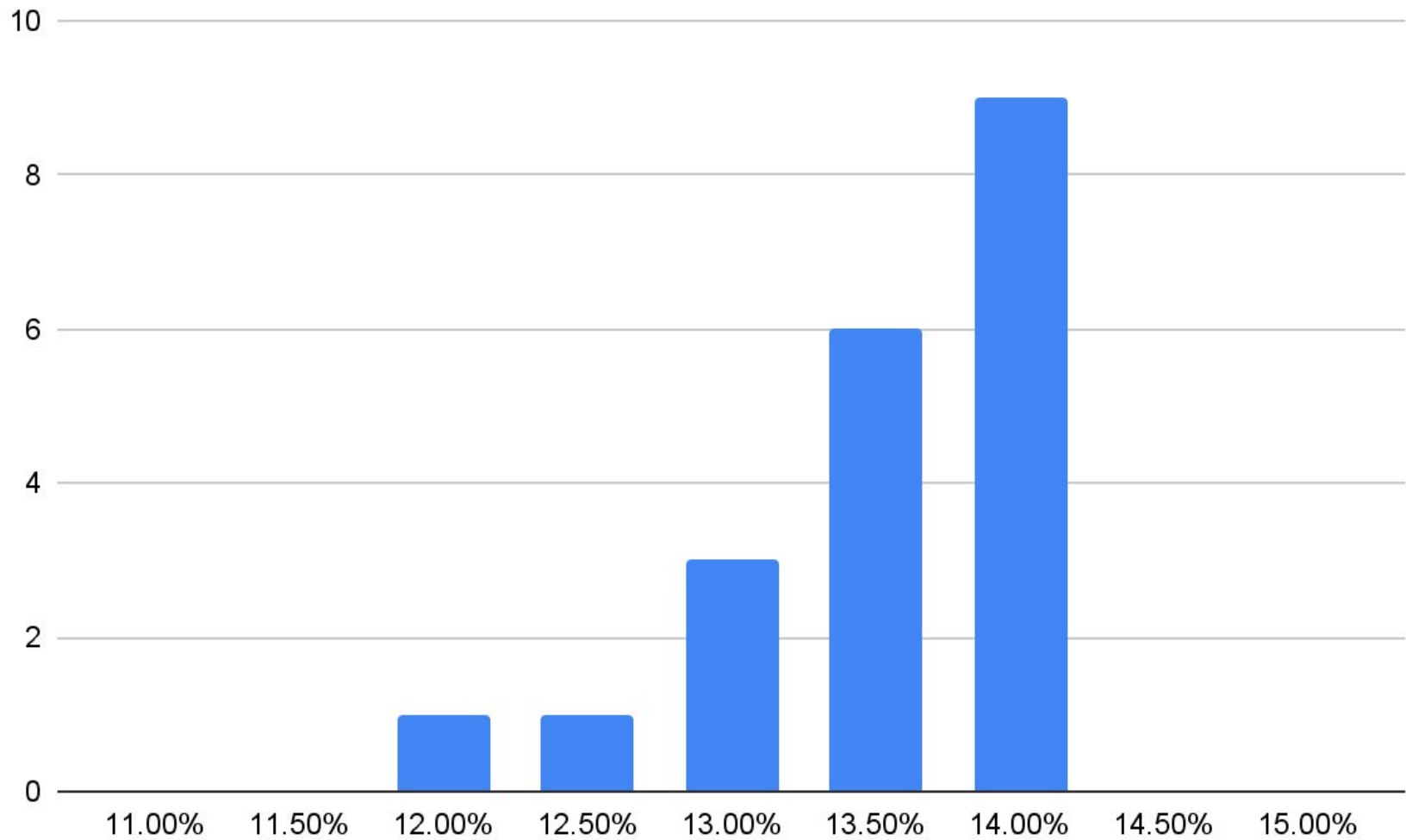
40.0%

イタリア

40.0%









# 7本目の解答発表

ショウ・アンド・スミス シラーズ

品種:シラーズ

生産国:オーストラリア / アデレード・ヒルズ

ヴィンテージ:2022年

アルコール度数:13.5%

価格:4,900円



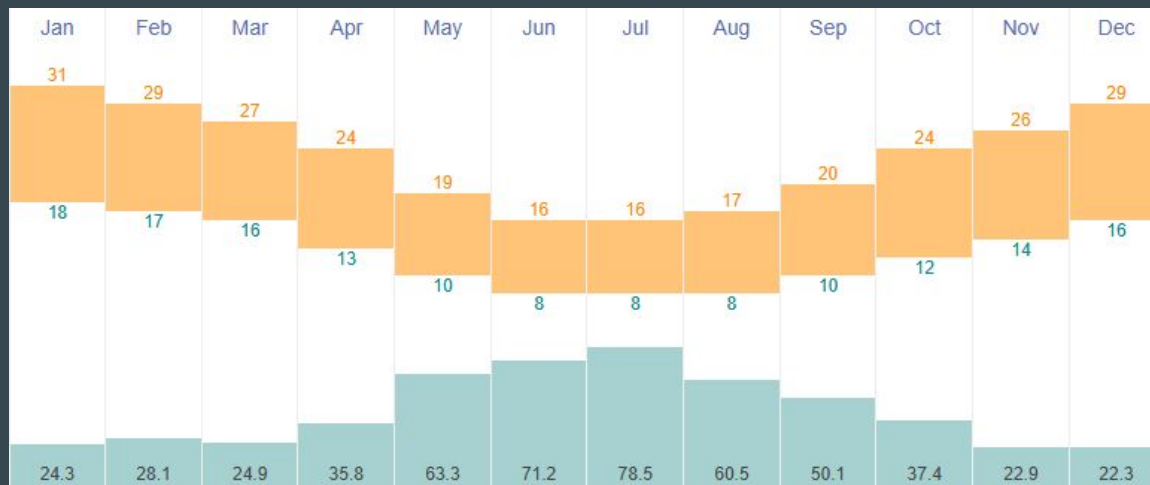
全房発酵60%

225Lと500Lのフレンチオークで10ヶ月熟成(新樽20%)

さらに16ヶ月瓶内熟成

土壌:鉄鉱石、珪岩、頁岩の母岩の上に粘土ローム層

気候:海洋性気候



ジンファンデル

5.0%

カルメネール

10.0%

シラー

15.0%

マルベック

5.0%

カベルネ・ソーヴィ

10.0%

マスカットベリーA

5.0%

ピノタージュ

25.0%

ピノノワール

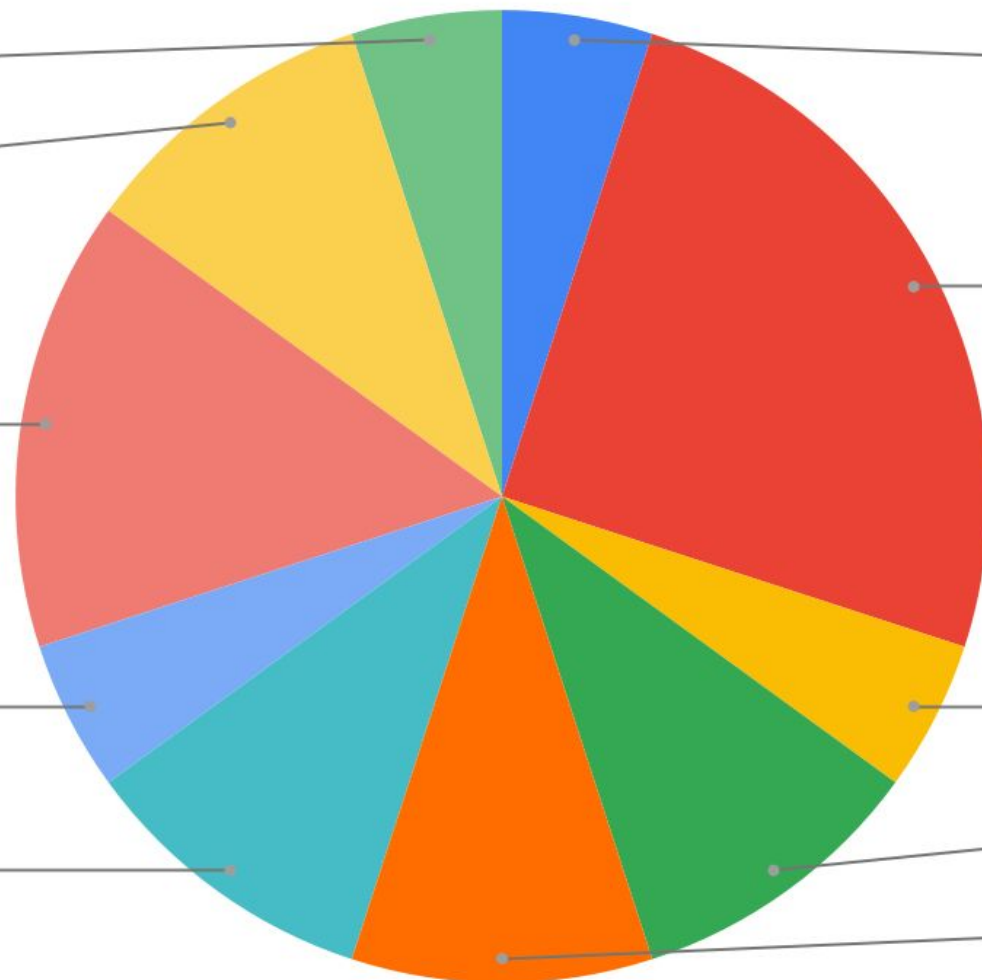
5.0%

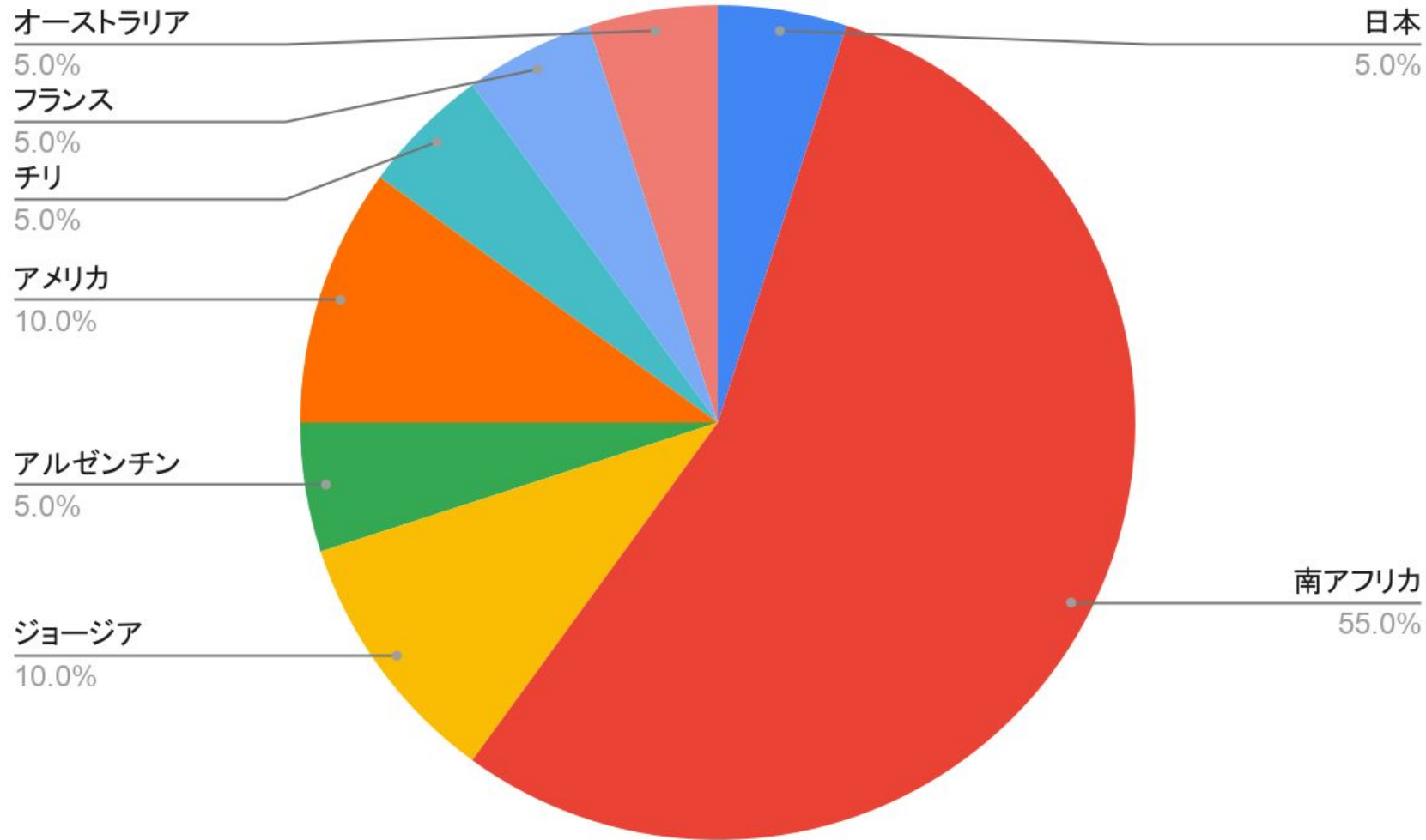
サンソー

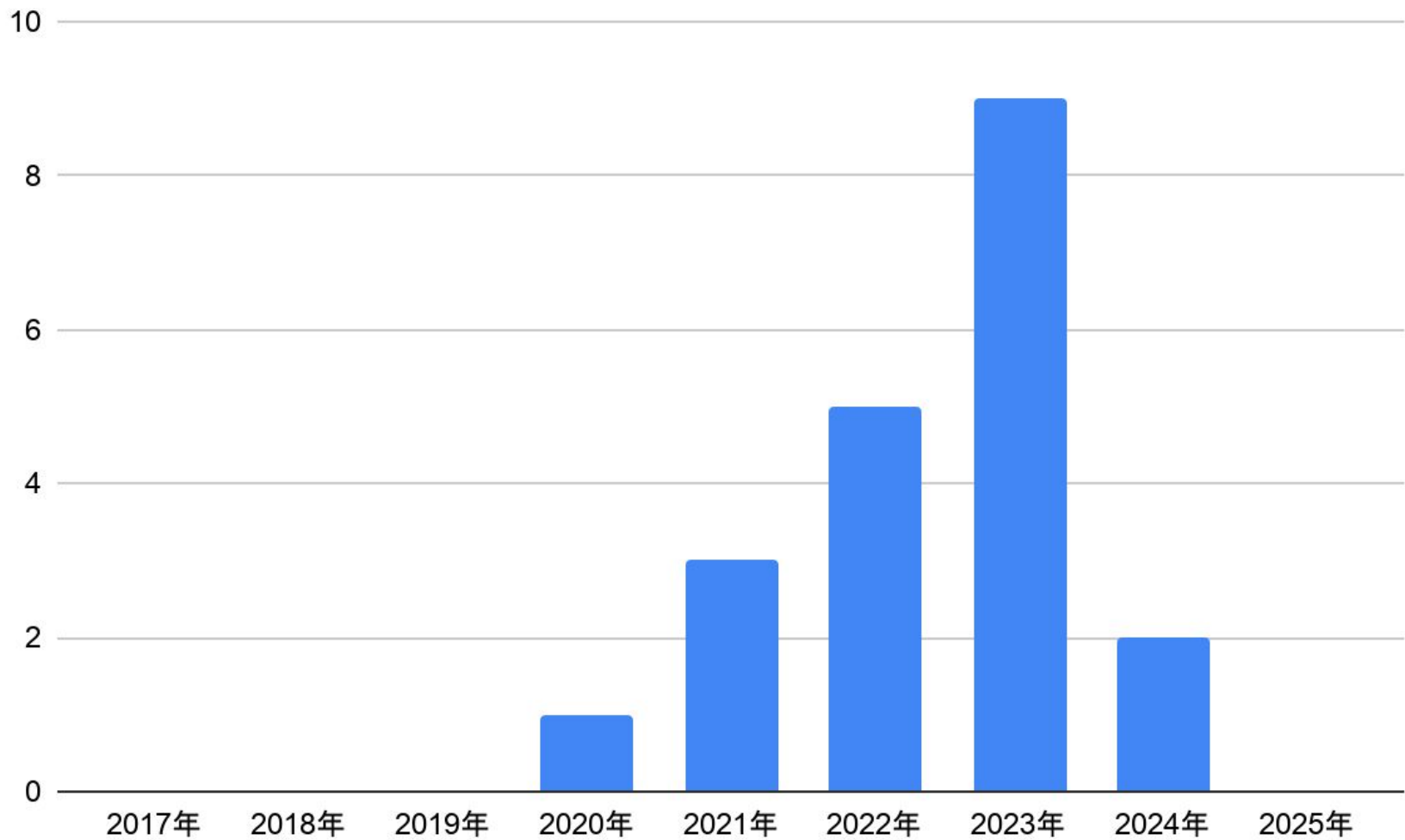
10.0%

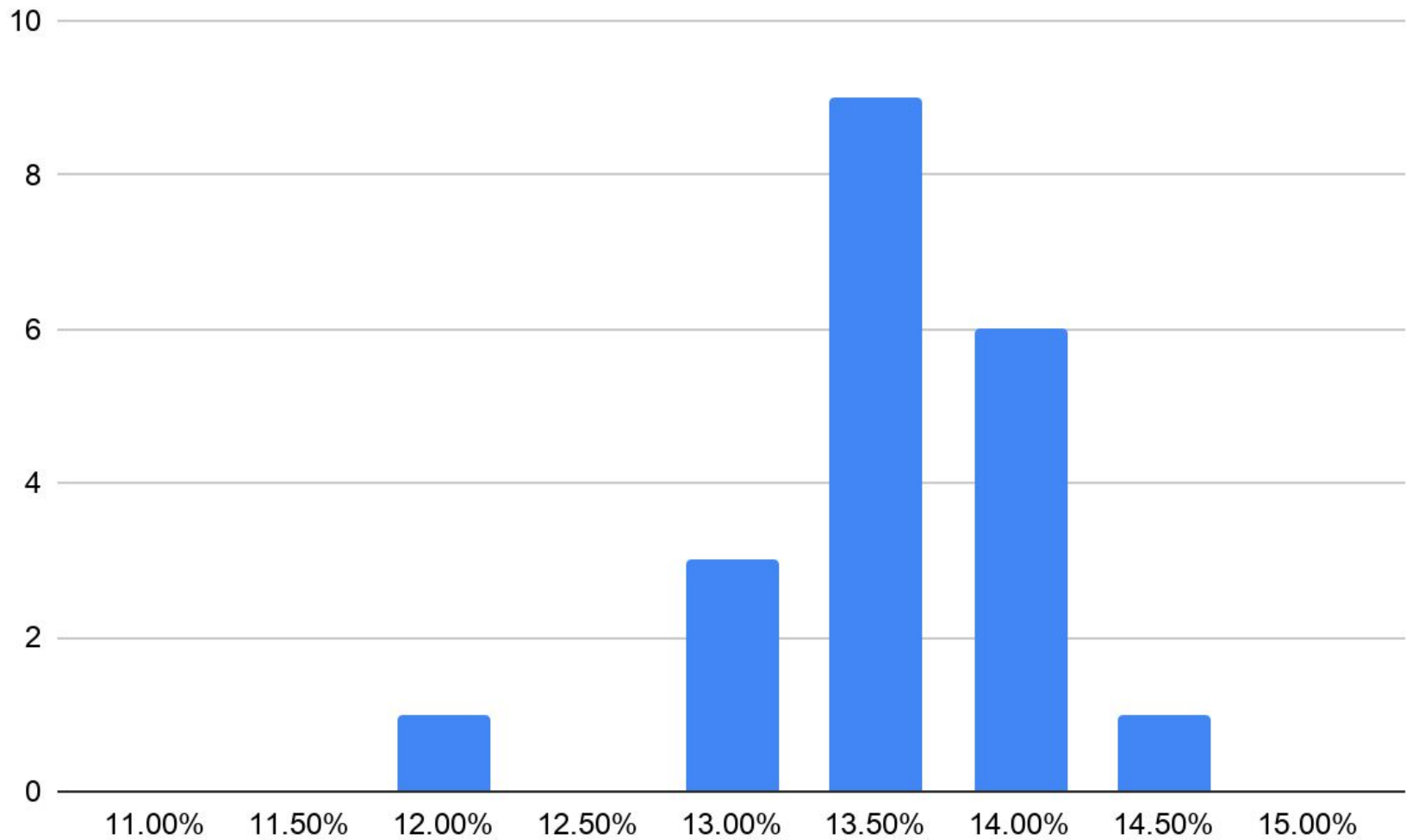
サペラヴィ

10.0%











## 8本目の解答発表

ブーケンハーツクローフ ステレンボッシュ・カベルネ

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

生産国:南アフリカ / ステレンボッシュ

ヴィンテージ:2022年

アルコール度数:14.5%

価格:9,400円



チューリップ型のコンクリートタンクで自然発酵

225Lのフレンチオーク(新樽75%、残りは古樽)で長期間のMLFを経て22ヶ月間熟成

土壌:風化した花崗岩にテーブルマウンテン砂岩、そして鉄分を豊富に含む「コーヒークリップ土壌」と呼ばれる岩の多い土壌



マルベック

5.0%

ピノタージュ

15.0%

ピノワール

5.0%

カルメネール

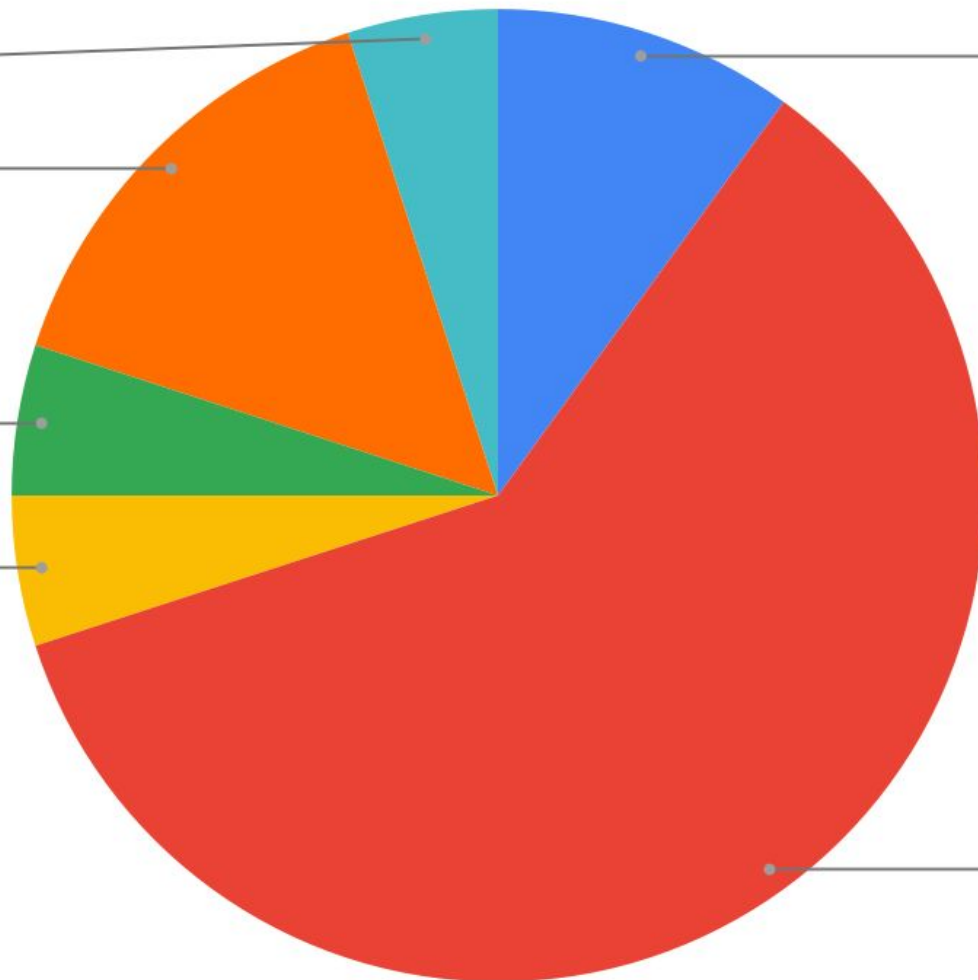
5.0%

ジンファンデル

10.0%

カベルネ・ソーヴィ

60.0%



アルゼンチン

5.0%

チリ

5.0%

アメリカ

30.0%

南アフリカ

60.0%

