

## 絶対買い!のバリュー&クオリティ

2010年、最も注目度が高い産地。ワールドカップ開催国南アフリカ。今回はそんな未知なる可能性を秘めた、まだまだあまり知られていないワイン王国南アフリカを代表する生産者。自然派栽培、手作業での醸造と徹底したこだわりで産まれる超バリューブランドのご紹介です!



2009年南アフリカで最も知名度の高い品評会“ヴェリタス”で5つの最高金賞、6つの金賞を獲得。

2008年には南アフリカヤングワインショーで最高スコアをたたき出し

その年の最高の造り手に送られるピエトマン・ビューゴトロフィを受賞。



## ワイナリー

1692年ドイツ人移民によって設立された歴史ある醸造所。現在560haの自社畑や契約農家の畑でサステナブル、有機農法、バイオダイナミック等自然派農法を取り入れテロワールにこだわりブドウを栽培。手摘み収穫・手作業での選別を実施。収穫されたブドウの約10%を排除するなど高い品質意識を持ち、伝統的な醸造と最新の技術を融合させステレンボッシュの魅力を最大限に表現したワインを産み出しています。2009年には過去最高となる数の賞を受賞、日々進化を続ける南アフリカを代表する造り手です。

## 既に300haでバイオダイナミックを実施。 全てはブドウ栽培から。

畑の持つ本来の力に敬意を払いテロワールに忠実に、丁寧にをモットーとしたブドウ栽培を行っています。それぞれのブロックでは大地の特性を考慮し最適な品種を研究、栽培しています。収穫されたブドウは各ワインのスタイルに合わせ更に厳しく厳選し、畑の特徴を見事に表現したワインを産み出しています。

◆**ワイナリー所在地:** ステレンボッシュ

◆**畑:** 合計 560ha <内自社畑 170ha>

ステレンボッシュ、ダーバンヴィル、ダーリン、エルキン、ヘルデバーク、ウェントン等でテロワールに合ったブドウを栽培。

◆**土壌:** 鉄分を含む風化した沖積土壌主体

◆**標高:** 50m~400m

◆**年間降雨量:** 650mm-1000mm

◆**気温:** 夏場は29度程で冬場になると8度程となるマイルドな気温。

◆**栽培:** 熟練のヴィンヤード責任者ヨハン・スミット氏指揮の下、手作業をモットーに丁寧な栽培が行われ、サステナブル農法、有機栽培、バイオダイナミックを実施。

ブドウとブドウの木の成長との関係に好ましいバランスを築くため、9年かけてその厳粛な手順を作り上げてきました。また、長期契約農家と密接な関係を築くことにより生産量が増えた今日も非常に高い品種のブドウ生産を可能にしています。

◆**収穫:** 手摘み収穫

◆**選果:** 手作業による厳しい選果 → 収穫したブドウの約10%は廃棄される



白ワイン醸造担当  
アントン・スウォルツ氏

赤ワイン醸造担当  
ヨハン・ヨルダーン氏

## 専門のスタッフが産み出す洗練された味わい。

今日スピアー・ワインズは生産量900,000c/sを上回る大規模生産者となりました。

規模は大きくなりましたが栽培・醸造に取り組む姿勢はそれまでと変わらず手間暇を惜まず、丁寧な作業が行なわれています。

上質なワインを産み出し高い評価を博してきたその影には多くの熟練したスタッフの存在があります。現在スピアーの醸造チームは約8名で構成され、それぞれのワインに専門のスタッフが付く事で細部まで目の行き届いた醸造を行っています。



*mottox*

すっきり・深みある白!  
程よいオーク香。

## スピアー シャルドネ 2009

*Spier*  
ANNO 1692

完熟したトロピカルフルーツや新鮮なグレープフルーツのアロマ。引き締まった酸としっかりした骨格を持つシャルドネです。

- W.O.ウエスタンケープ
- ブドウ品種：シャルド100%
- 醗酵槽：15%オーク樽
- 醸造：3-4ヶ月オークスティーブを一部使用しシュールリ
- 味のタイプ：白・辛口
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640785 バーコード：6001522000374  
希望小売(税別)：1400円



●スクリューキャップ

コクと深い果実味。  
しっかりカベルネ。

## スピアー カベルネ・ソーヴィニヨン 2009

*Spier*  
ANNO 1692

ジューシーなプラムやタバコ、ハーブ等のアロマ豊かな味わいで、真っ直ぐなボディが特徴です。

- W.O.ウエスタンケープ
- ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン85%カベルネ・フラン15%
- 醸造：60%のみオーク樽熟成(6-8ヶ月)
- 味のタイプ：赤・フルボディ
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640786 バーコード：6001522000381  
希望小売(税別)：1400円



正統派ピノタージュ。深い果実味と洗練されたボディ。  
『素晴らしい』の一言につきるワイン!

スピアー

ヴィンテージ・セレクション ピノタージュ 2007 *Spier*  
ANNO 1692

ベリー系のジューシーな果実味とタバコやスパイス等の複雑なアロマ。リッチなトースト香、ふくよかで柔らかな口当たりが特徴です。

- W.O.ウエスタンケープ
- ブドウ品種：ピノタージュ100%
- 樹齢：9年(3.5ha)
- 生産量：80000本
- 醸造：仏(70%)米(30%)オーク樽14ヶ月
- 味のタイプ：赤・フルボディ
- 容量・入数：750ml×12本入

品番：640787 バーコード：6001522000862  
希望小売(税別)：2300円

