

A Proud Conservation Initiative
FIVE'S RESERVE



SOUTH AFRICA

ファイブズ・リザーヴ

Pinotage 2019

ピノタージュ



バックグラウンド・ストーリー：

ヴァン・ロヴェレンは南アフリカ最大の家族経営のワイナリーで、現在はレティーフ家 3 代目が運営しています。この「ファイブズ・リザーヴ」は、働く者の地位向上の目的でヴァン・ロヴェレンと農園の従業員の間に作られたエンパワーメント・プロジェクト（権限付与・能力開花のプログラム）の一環として 2003 年に始められました。従業員の多くはレティーフ家と一緒に代々働いてきた人達です。デ・ゴリー農園で働く従業員はこの農園の 52%の権利を保有し、そこで栽培されたブドウ 100%からこの「ファイブズ・リザーヴ」が造られています。

「ファイブズ・リザーヴ」はアフリカの「ビッグ5」と呼ばれ、南アフリカのアイコンともなっている動物「豹・水牛・ライオン・サイ・象」を称えています。

ブドウ品種：100%ピノタージュ

ワイン：

ピノタージュは 1925 年に南アフリカで生まれた、ピノ・ノワールとエルミタージュ（別名サンソー）を掛け合わせた交配品種です。ピノタージュは南アフリカの比較的乾燥した気候の中でも生き延びて行く事の出来るブドウ品種で、タンニンの柔らかい果実のフレーバーが前面に出たスタイルのワインを造ります。世界におけるほとんどのピノタージュが南アフリカで栽培され、世界中の市場で南アフリカのユニークな個性を持つワインとして人気を博しています。

ブドウは収穫後、破碎され、ジュースと皮は発酵前に 7 日間マセレーションされます。果実のフレーバーを前面に出すために樽での熟成は敢えて行いません。発酵後はステンレスのタンクで熟成され、その後ボトリングされます。

収量： 10-12 トン/ha **樹齢：** 16 年
土壌： カルーと呼ばれる水はけの良い砂質堆積土壌
アルコール度： 13.5% **残糖：** 3.2g/L
総酸度： 5.3g/L **pH:** 3.50
参考小売価格： ¥1,180（税別）

テイasting・ノート：

イチゴや赤いさくらんぼ、赤いプラムのアロマが感じられ、タンニンが柔らかく、エレガントな後味続きます。ピザやトマトソースのお料理や、赤いお肉にもよく合い、毎日の食卓を楽しくしてくれるワインです。

WINEINSTYLE

ワイン・イン・スタイル株式会社 〒106-0045 東京都港区麻布十番 1-5-30 十番堂友ビル 2 階
TEL: 03-5413-8831 email: info@wineinstyle.co.jp Web: www.wineinstyle.co.jp