

TMW (Swartland)

ティー・エム・ダブリュー (スワートランド)

詳細・歴史・醸造

ティム・マーティン氏によって、ケープ・タウンの市街地にほど近い場所に設立された、テイステイングルームを備えるアーバン・ワイナリーで、スワートランドに自社畑を所有しています。

彼はイギリスで会社員として働いていた時期にワインに魅了され、WSETのディプロマを取得しました。しかしワインへの専心はそれに留まらず、ブルゴーニュでワイン造りを学び、遂に万を持して生産者になりました。自社畑、契約農家の畑ともにビオディナミ農法を取り入れた有機栽培の畑で、自然のサイクルを尊重し、生物の多様性を増加させていけるような環境作りを志しており、パーマカルチャー(*)なブドウ造りに勤しんでいます。

彼は「出来上がるそれぞれのワインは、その畑に注がれた太陽の光、吹き込んだ風、雨のしずくなど、それぞれの畑に起こったすべての出来事が凝縮されており、グラスに注がれた一杯のワインによって物語る」として、全てのワインは単一畑、単一品種で造られます。

また、「ワインの品質にとって一番重要な要素は畑である」という哲学のもと、醸造の過程においても、添加するものは瓶詰時の極少量のSO2のみに留めており、清澄、フィルターともに極限まで控えるなど、自然の恵みを最大限に生かしたワイン造りをしています。



(*)パーマカルチャー: エコロジカル・デザイン、環境デザイン分野の用語で、自然のエコシステムを参考に、持続可能な建築や自己維持型の農業システムを取り入れて、社会や暮らしを変化させる総合的なデザイン科学の概念のこと

商品コード	ワイン名	ヴィンテージ	税別参考上代
71050515	Mothership マザーシップ	2015	¥3,800
	【品種】 シュナン・ブラン100% 【産地】 パール 【畑立地】 南西向き 【土壌】 乾いた風化した花崗岩(真砂土) 【仕立て】 ブッシュヴアイン(株仕立て/ゴブレ式) 【樹齢】 60年 【全房使用率】 100% 【発酵】 フランス産フードル(1500L)にてバトナージュ無しで、野生酵母による自然発酵 【熟成】 シュールリーにて11か月 アルコール度数: 13.0% 生産本数: 1878本		
JAN 6009900307435			
71053015	Hitch ヒッチ	2015	¥3,800
	【品種】 ムールヴェードル100% 【産地】 スワートランド 【畑立地】 東向き 【土壌】 砂質を含む赤い風化した花崗岩(真砂土) 【仕立て】 ブッシュヴアイン(株仕立て/ゴブレ式) 【樹齢】 18年 【全房使用率】 100% 【発酵】 開放槽にて21日間、野生酵母による自然発酵 【熟成】 シュールリーにてフランス産フードル(1800L)にて10か月 アルコール度数: 13.5% 生産本数: 2353本		
JAN 6009900307442			
71052115	Qaisar カイザー	2015	¥3,800
	【品種】 ムールヴェードル100% 【産地】 スワートランド、マルムズベリー地区からさらに北のエリア 【畑立地】 東向き 【土壌】 鉄分を多く含む深い赤色の粘土質 【仕立て】 垣根仕立て(コルドン式) 【樹齢】 20年 【収穫】 手摘み 【全房使用率】 100% 【発酵】 開放槽にて21日間、野生酵母による自然発酵。最小限ピジャージュやバトナージュを行う。 【熟成】 オーストリア産フードル(2000L)にて10ヶ月 【瓶詰】 注ぎ口に無菌シートを取り付けて樽からダイレクトに瓶詰め アルコール度数: 13.5% 生産本数: 2200本		
JAN 6009900307428			
71054015	Bear ベアー	2015	¥3,800
	【品種】 ティンタ・パロッカ100% 【産地】 ステレンボッシュ 【畑立地】 北東向き 【土壌】 砂利を含む灰色の風化した花崗岩(真砂土) 【仕立て】 格子で支えたブッシュヴアイン(株仕立て/ゴブレ式) 【樹齢】 45年 【全房使用率】 100% 【発酵】 開放槽にて21日間、野生酵母による自然発酵 【熟成】 シュールリーにてフランス産フードル(1600L)にて10か月 アルコール度数: 13.0% 生産本数: 2031本		
JAN 6009900307459			