



「世界一美しいワイン産地」と

称される場所で造られるワイン

“アラベラ”とは“美しいアラビアン・ホース”という意味の遊び言葉です。1860年代以降デ・ヴェット一家が所有する土地にアラベラワイナリーは設立されました。ワイナリーが設立されたのは2006年。デ・ヴェット家は南アフリカのロバートソン地区に750haの土地を所有し、畑の面積は329.5haを保有します。地中海性気候のため冬に雨が降り、夏は乾燥します。栽培品種はカベルネ・ソーヴィニヨン、シラズ、メルロ、ピノタージュ、ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエ、シャルドネ。垣根はコルドン式に仕立ててあり、必要以上に日光に枝がさらされないよう覆いをして十分な換気を確保しています。現在、ワイン造りを担当するのはステファン・デ・ヴェット。息子ジェイミーはマーケティング全般を受け持っています。ミケランジェロ・インターナショナル・ワイン・チャレンジでシラズ2007がダブルゴールドを獲得したことを皮切りに、ラインナップのワインが多数の榮譽に輝いています。

生産量よりもバランスこそが重要と考え、1haにつきおよそ10トンの生産量に抑えてバランスを整えています。収穫前まで肥料は一切使用せず、灌漑はほどほどに、葡萄そのものの力を抑えないために過剰な力は加えないようにしています。「素晴らしいワインは畑から」という考えのもと、ワイン造りを行っています。日本でアラベラを飲んでくれる方には、是非ワインを通して素晴らしい経験をしてほしいと願っています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



アラベラ スパークリング・ホワイト ARABELLA SPARKLING WHITE

[ロバートソン]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・ライトボディ	ASK	750	12.5	12	A06-09	¥2,600 (税込¥2,860)
【品種】シャルドネ					【JANコード】6009880059461	

100%手摘みで丁寧に選果し、醸造。温度管理されたステンレスタンクで一次発酵した後、シュール・リー製法で滓とともに1か月静置します。密閉式タンクで二次発酵（シャルマ方式）の後、瓶詰。引き締まった酸味とボリューム感、シトラスの香りにほのかなバニラ香が感じられる上品なスタイルのワインです。



アラベラ シュナン・ブラン ARABELLA CHENIN BLANC

[ロバートソン]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ライトボディ	ASK	750	14	12	A06-04	¥2,300 (税込¥2,530)
【品種】シュナン・ブラン					【JANコード】6009816930178	

グアバのような果実や、ほのかに新しい葉のような香りが感じられ、個性的でありながらもフレッシュで爽快感のある味わい。軽い飲み口で、食前酒や前菜に合わせて飲むのがお勧めです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



アラベラ カベルネ・ソーヴィニヨン
ARABELLA CABERNET SAUVIGNON

[ロバートソン]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	14	12	A06-01	¥2,300 (税込¥2,530)
【品種】 カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】 6009816930277	

温度管理されたタンクで1日2回のポンピングオーバーによって色やタンニン、フレーバーを醸し出し、マロラクティック発酵後にフレンチ・オークで5~10か月熟成します。ブルーベリーやカシスのアロマに凝縮感のある味わいが魅力です。



アラベラ メルロ ARABELLA MERLOT

[ロバートソン]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	14.5	12	A06-02	¥2,300 (税込¥2,530)
【品種】 メルロー					【JANコード】 6009816930192	

醸造方法はカベルネ・ソーヴィニヨンとほぼ同じ。温度管理されたタンクで安定した品質のワインを造り出します。紫スモモにミルクチョコレートのような印象が伴い、滑らかな渋みとともに、シルキーなテクスチャーを感じます。洗練されたバランスのとれた味わいなので、少し冷やして飲んでも美味しいです。



アラベラ ピノタージュ ARABELLA PINOTAGE

[ロバートソン]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	14.5	12	A06-07	¥2,300 (税込¥2,530)
【品種】 ピノタージュ					【JANコード】 6009816930499	

南アフリカ独自の品種であるピノタージュ。その濃い色合いとスモーキーな香りが印象的です。深いルビー色。ブルーベリーを主体にプラムやバナナ、モカやチョコレートのような様々なニュアンスが感じられます。口当たりにはスパイスも感じられ、中華やエスニック料理との相性も楽しめます。