



アシュトン・ワイナリー

Ashton Winery

生産者名 アシュトン・ワイナリー

生産者名 (英) Ashton Winery

親しみやすく、美味しいワインを、お手頃価格で供給するワイナリー

アシュトン・ワイナリーは1962年に複数の栽培農家が出資して創立された協同組合ワイナリーです。ケープタウンから東へ150kmほど内陸に入った、「ワインとバラの谷」として知られるロバートソンの中心部にあります。

同社のモットーは「親しみやすく、美味しいワインを、お手頃価格で供給する」こと。南アフリカらしい果実の凝縮された味わいのスタイルながら、バランスが取れた、飲み疲れのしないスタイルのワインを生み出しています。CEOのステリック・デ・ウェット氏は元KVVのセラーマイスター。ロバートソン出身のステレンボッシュ大学卒。20年以上のワイン造りの経験を持っています。ワインメーカーはサイモン・バツソン氏。ステレンボッシュ大学在籍の3年目にワインへの情熱が芽生え、学士のコースをワイン醸造と葡萄栽培に転向。2001年に卒業した後、カリフォルニアの名手ダックホーンが手懸けるナパヴァレーのワイナリー、パラダックスで経験を積み、2007年からアシュトンに加わりました。



ロバートソンは周囲を山々で囲まれた肥沃な葡萄栽培地域です。年間降水量は400mmと少なく、水源は平地を走るブリード川です。北側にあるランゲベルク山塊から吹き下ろす霧を伴った冷たい風の影響で、夏でも平均気温は23℃とこの地域としては比較的涼しめ。土壌は砂質、沖積土、石灰質。様々なテロワールが存在し、栽培される品種も多種多様でその数は48にもなります。65%が白葡萄で、シュナン・ブラン、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、コロンパールなど。35%が黒葡萄で、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、シラー、ピノタージュなどを栽培しています。