



# 安くても美味しい！ 注目産地・南アフリカ！！



アフリカ大陸の最南端にある南アフリカ。面積は日本の約3倍。その土壌や気候は様々な変化に富んでいます。

南アフリカ=サバンナではありません。実はとてもワイン造りに向いている国なのです！

## ①ワイン造りに適した気候

ワイン生産の中心はウエスタン・ケープ州。日本と同じような四季を持ち、海からの風と陽光に恵まれた気候、良質の水や温度の少ない土壌は、南フランスにも似て、ぶどうの栽培に適した土地柄です。

## ②農薬いらず土地

海から吹き上げる風が畑を常に乾燥した状態にするため、葡萄が病気になる原因のカビを防ぎ、農薬の使用を最低限に抑えることができます。

こういった面からワイン造りのプロ達が注目し、世界中の技術が集まり、安いだけではなく、美味しい南アフリカ産のワインが造られるようになりました。

# KAYA

SOUTH AFRICA

ワインメーカー

Overhex Wines International

南アフリカのメジャーワイナリー

# カヤ



バックラベルにはチーター救援のマークがプリントされています。

Overhex Wines Internationalはワインメーカーとして唯一チーター(現地語でカヤ)救援に協力しています。

## 絶滅危惧種に指定されているチーター。

チーターは地上を最高時速約110キロものスピードで走れる最速のほ乳類です。元々、獰猛な動物ではないので、争いごとからは逃げ出します。そうしてスピードを追求した彼らは、弱いアゴ、小さな歯、という大型の捕食動物から獲物や子供を守ることができない体つきの上に病気にも弱いため、野生の幼獣の死亡率が90%と非常に高いのです。

更には生息地の減少、密猟、大型捕食動物や農業経営者との争い...

1980年代にチーターの数は2500頭以下と半減してしまいました。

そんなチーターを救援するため政府のチーター救援協会“Cheetahs”にワインを1本買うごとに一定額が寄付されています。



# カヤ メルロー カヤ シャルドネ

## WOウエスタンケープ

完熟したチェリーやラズベリーなどの赤味果実の豊かな香りに少々スモーキー&スパイスの香りが心地よい。味わいも凝縮した赤味果実感がまろやか広がります。



## WOウエスタンケープ

ハチミツやピーチ、パイナップルを思わせるフレッシュでポツリとした濃厚な果実味と柔らかで上品な酸がバランス良く滑らかに広がります。



まろやかで柔らかくチーターのようにしなやかな味わい♪

伸びやかな味わいでチーターの尾のように余韻が長い♪

赤 JAN : 4 0 0 1 4 3 2 8 5 7 0 3 9

白 JAN : 4 0 0 1 4 3 2 8 5 5 0 3 5

メルロー

シャルドネ

ポルフィディオ正規販売店



KOTO CORPORATION

(株)コートコーポレーション

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033

担当 :