

Testalonga (Swartland)

テストロンガ (スワートランド)



《詳細・歴史》

かつて南アフリカにおけるナチュラルなワイン造りのパイオニアとして一躍したワイナリー『ラマーズフック』において醸造責任者を務めていた クレイグ・ホーキンス氏が、2008年に満を持して独立を果たしたワイナリーで、妻のカーラと共に経営しています。拠点はスワートランドの最北に近いピケットバーグの山麓にあり、パールドバーグなど、スワートランド内各地の畑からブドウをソースしています。栽培から醸造、ラベル貼りに至るまで全ての工程において徹底して手作業で行い、自身インスピレーションに忠実に従ってワイン造りを手掛ける、まさに天才肌の造り手です。国内のみならず、イギリスをはじめとしたヨーロッパ各国や、今急成長中の世界のナチュラルワインのマーケットにおいて、南アフリカを代表する自然派の生産者として、今最も注目を集め、勢いがある生産者の一人です。

《産地・畑・栽培》

ホーキンス氏は自社畑のブドウの他に信頼できる栽培家のブドウを購入していますが、それだけに留まらず、知人の農家も巻き込んで、西ケープ州に広く点在する放置された高樹齢の畑を耕作して、それぞれの気候や土壌に合わせた栽培管理を施し、南アフリカにおける貴重なブドウ樹をたくさん復活させています。また彼は大きな野望の持ち主で、荒れた土地や放棄された畑を少しずつ購入し、自ら巨大なブルドーザーを操縦して一から開墾し、所有畑を少しずつ広げています。

【産地】西ケープ州 コースタル・リージョン地方 スワートランド地域

- ①Paardeberg / パールドバーグ地区 《約11ha》
- ②Piketberg / ピケットバーグ地区 《4ha》
- ③Bandits Kloof / バンディッツ・クルーフ地区
- ④ Eendekuil / イェンドケイル地区

【気候】乾燥した地中海性気候 【土壌】花崗岩、サンドストーン 【自社畑の広さ】15ha

【栽培】クレイグの独自の哲学に基づいて常に自然と共生しながら、徹底したビオロジックにて入念な手入れのもと全ての畑を管理しています。

【品種】扱う品種は非常に多岐にわたっています。

白：主にシュナン・フラン。

他にコロンパール、ヴィオニエ、マスカット・オブ・アレキサンドリア、ハルシュレベリユ など

赤：サンソー、カリニャン、シラー、ピノタージュ、ムールヴェードル、ティンタ・アマレラ など



《醸造》

醸造プロセスにおいては最小限の干渉で見守るに留め、その年の出来を最大限に生かすワイン造りをしています。

全ての工程において添加するものは一切無く、野生酵母による自然発酵が行われ、条件の良いヴィンテージでは瓶詰め時のSO2も添加しないという徹底ぶりです。

《キュヴェ・シリーズ》

①「El Bandito: エル・バンディート」：テストロンガのフラッグシップ・シリーズ

②「Baby Bandito: ベビー・バンディート」：2015年からスタートしたカジュアル・ライン・シリーズで、バンクシーなどのストリート・アーティストキュヴェに深く影響を受けて誕生したプロジェクトです。“自分で造るワインは自分の子供と同じ”という思いから “Baby” と名付けており、名にはいずれも、子どもを勇気づける時に使われる「がんばって！」や、「あきらめないで！」という表現が用いられています。ラベルの女の子の写真は、クレイグが休暇で弟と一緒に訪れたベトナムで、弟が(もちろん許可を取って)撮影したものです。

Petillant

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70129522	El Bandito I Wish I Was a Ninja petillant natural エル・バンディート・アイ・ウイッシュ・アイ・ワズ・ア・ニンジャ・ペティヤン・ナチュラル	2022	¥4,300



【キュヴェ】4年がかりで商品化にたどり着いた渾身のペティヤンで初リリースは2015年。

今ではテストロンガを代表するキュヴェになりました。このユニークなネーミングは、ちょうど仕込みや瓶詰の作業をしている時に日本との取引きがスタートし、担当者と「忍者」の話題で盛り上がったことから名付けられました。ラベルはクレイグが友人宅でBBQを楽しんでいるときに撮影したもので、友だちと過ごすときの心弾む気分を、このワインを飲みながら感じて欲しいという思いが込められています。

【品種】コロンパール100% 【タイプ】白発泡(ペティアン)

【産地】ウェリントン

【畑】オーガニック栽培を専門とする栽培家エドモンド・オットーレ氏が所有する畑で、植樹された当時から徹底して無農薬で管理されてきました。すぐ側に川が流れており冷涼さを保つことができるためブドウはストレスを感じにくく、適度な酸度を持つpHの低い最適なブドウが実ります。

【土壌】風化した花崗岩 【畑立地】標高257m、西向き

【植樹】1998年

【仕立て】トレリス(垣根仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】50hl/ha

【醸造】「メード・アンセストラル方式」ステンレスタンク(グラスファイバー製)を用いて2°Cにて、2回澱引きを行いながら発酵。残糖分60g/Lの時点で打栓し、10カ月間瓶内二次発酵と熟成。デゴルジュマン(澱引き)時に別に取っておいた同じワインを加え(補酒)、王冠で打栓。

【テイastingノート】フレッシュな洋ナシやライムの皮などのニュアンスのある酸が生き生きとしており、複雑味のある果実味とミネラル、酸と発泡のバランスがよく、軽やかで澆漓とした印象です。

【飲み頃】若いうちに飲むのが好ましいでしょう。

【アルコール度数】9.5% ◆SO2無添加・無清澄・無濾過

JAN 7070334463508

Petillant

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70129723	El Bandito I am the Ninja petillant natural エル・バンディート・アイ・アム・ザ・ニンジャ・ペティヤン・ナチュレル	2023	¥4,600



【キュヴェ】古樹のシュナン・ブラン100%を用い、ドライで丸みのある仕上がりです。ラベルの写真はロンドンに住む友人が近所に住む犬「レイラ」を撮影したもので、いたずらっ子なのに真面目な表情を装っている様子が、このワインのイメージにぴったりだということで採用されました。

【品種】シュナン・ブラン100% 【タイプ】白発泡

【産地】Piketberg/ピケットバーグ地区

【畑】2017年から手入れを開始した区画で、完全な有機栽培で管理されており、自社管理のシュナン・ブランの畑の中で最も古い区画です。川に隣接した区画のため、樹の成長期に十分な水分の供給が可能のため凛とした酸があります。

【広さ】4ha 【標高】95m

【土壌】風化した砂岩質

【植樹】1961年：テストロンガの扱うシュナン・ブランで最も古樹

【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】45hl/ha

【醸造】「メード・アンセストラル方式」ステンレスタンクを用いて4℃にて、25～30日間静置し、澱引き後、徐々に温度を上昇させゆっくりと醗酵を促し、残糖分35g/Lの時点で打栓し、10カ月間瓶内二次醗酵と熟成。デゴルジュマン(澱引き)時に別にとっておいた同じワインを加え(補酒)、王冠で打栓

【アルコール度数】10.5% ◆SO2無添加・無清澄・無濾過

JAN 7070334498197

Baby Bandito White Wine

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70142123	Baby Bandito Keep on punching ベビー・バンディート・キープ・オン・パンチング	2023	¥3,900



【キュヴェ】キュヴェ名の「Keep on Punching:(パンチし続ける)」は、クレイグのホッケー仲間の友人が、試合で厳しい状況に追いこまれた時によく使う言葉だそうです。👊「I am the Ninja」と同じ畑の古樹のシュナン・ブランで造られています。

【品種】シュナン・ブラン100%

【産地】Piketberg/ピケットバーグ地区

【畑】2017年から手入れを開始した区画で、完全な有機栽培で管理されており、自社管理のシュナン・ブランの畑の中で最も古い区画です。川に隣接した区画のため、樹の成長期に十分な水分の供給が可能のため凛とした酸があります。

【広さ】4ha 【標高】95m

【土壌】風化した砂岩質

【植樹】1961年：テストロンガの扱うシュナン・ブランで最も古樹

【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)

【収量】50hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%

【醗酵・熟成】ともに古いフードル(3,500L)とステンレスタンク(2,000L)を使用。

【マロラクティック醗酵】100%

【アルコール度数】12.0% ◆無清澄

JAN 7070292775675

70143023	Baby Bandito Stay Brave ベビー・バンディート・ステイ・ブレイヴ	2023	¥3,900
----------	--	------	--------



【キュヴェ】テストロンガのフラッグシップ・キュヴェ「エル・バンディート スキンコンタクト シュナン・ブラン」と同じ造りの「ベイベー」バージョンです。ステイ・ブレイヴとはまさに自らの子供「ベイベー」を勇気づけるときの表現です。

【品種】シュナン・ブラン100%

【産地】アボッツデール地区

【畑】2014年に栽培放棄畑を見つけたクレイグが、所有者と交渉して一から手入れをして復活させて、完全な有機栽培で管理している畑です。海から30kmほどの場所にあるからなのか土壌由来なのか、この畑のブドウには明確な塩味があり、それがワインに個性を与えています。

【広さ】1.5ha 【標高】220m 【立地】東向き 【土壌】風化した花崗岩

【植樹】1981年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha

【全房使用率】0%:すべて除梗

【醗酵】開放槽(1,500L)にてセラー温度を下げた室温で長期間の自然醗酵

【スキンコンタクト】14日間【熟成】オークのフードル(3,300L)と古樽(1,500L)に分けてまず4カ月間熟成させ、ブレンド後に、グラスファイバー製タンク(10,000L)にてさらに寝かせる。

【マロラクティック醗酵】100%

【アルコール度数】11.5% ◆無清澄

JAN 7070334463485

Baby Bandito Red Wine

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70142823	Baby Bandito Follow your dreams ベビー・バンディット・フォロー・ユア・ドリームス	2023	¥3,900



【キュヴェ名】「Follow Your Dreams／夢を追いかけろ」は世界的に有名な正体不明のストリート・アーティスト、バンクシーの言葉で、バンクシーは「全てのアートは盗まれたものだ」と発言しているため、その彼の言葉をあえて”盗んで”名付けられました。

【品種】カリニャン 100%

【産地】パールドバーグ地区

【栽培】有機栽培。葉をできるだけ残し、ブドウが日に焼けないように配慮しながら管理しています。

【畑】乾燥した土壌にしてはかなり樹勢のよい区画で、大粒で果汁たっぷりの高品質なブドウが実ります。

【標高】220m 【立地】北向き

【土壌】風化した花崗岩 【植樹】2001年

【仕立て】プッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha

【全房使用率】100%

【醗酵】カルボニック・マセレーションは行わず、ブドウは破碎しステンレスタンクにて12日間かけて自然醗酵。

【熟成】2つの古いフードル(3,500L)と古樽(500L)使用

【マロラクティック醗酵】100%

【アルコール度数】12.5% ◆無清澄

JAN 7070292775637

70144123	Baby Bandito Chin Up ベビー・バンディット・チン・ナップ	2023	¥3,900
----------	---	------	--------



【キュヴェ】「Chin Up」は、自らの子供「ベイビー」を勇気づけるときに使う表現のひとつです。

【品種】サンソー 100%

【産地】アポツデール地区

【畑】「Rick Mcgrindle Farm」粒が大きく果皮の薄いデリケートなブドウが実ります。2016～2018年の干ばつ期に一番その影響を受けた畑ですが、今は徐々に回復し、今ヴィンテージはしっかりとした収量がありバランスの良いワインに仕上がりました。

【栽培】有機栽培 【標高】220m

【立地】東向き 【広さ】3.0ha

【土壌】風化した花崗岩 【植樹】1981年

【仕立て】プッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】25hl/ha 【全房使用率】0%:すべて除梗

【スキンコンタクト】開放式のステンレスタンク(2,000L)にて12日間

【醗酵】コンクリートタンク(5,000L)とステンレスタンクに分け、若干高めの常温で少し強めに抽出を心がけ、野生酵母による自然醗酵

【マロラクティック醗酵】100%

【アルコール度数】12.5% ◆無清澄

JAN 7070334463478

Raffine PB Wine

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70141123	Raffine Rosé ラフィネ・ロゼ	2023	¥3,800



【キュヴェ】毎年クレイグとカララ夫妻が弊社のためだけに造ってくれているスペシャル・キュヴェです。今回は自身のベースである Bandits Kloofにて、2018年に植樹したグルナッシュ・ノワールからの初ヴィンテージとなりました。

【ラベル】ラベルの写真は春にクレイグのファームで一斉に野生の花が咲き始めた時に自身が撮影したものです。

【品種】グルナッシュ・ノワール 100%

【産地】スワートランド地区

【区画面積】0.75ha 【畑立地】南西向き 【標高】350m

【植樹】2018年 【土壌】風化した砂岩

【仕立て】プッシュヴァイン(株仕立て)

【収穫】手摘み 【収量】25-30hl/ha 【全房使用率】100%

【醗酵】500Lの古樽にて、野生酵母による自然醗酵

【マロラクティック醗酵】100%

【アルコール度数】11.0% ◆無清澄・無濾過

JAN なし

Raffine PB Wine

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70171123	Mielie Magenta ミーリー・マジェンタ	2023	¥3,800



【キュヴェ】「Mielie=ミーリー」とはアフリカンス語でトウモロコシの意味。同時にクレイグとカーラのお嬢さん、「Camilla=カミーラ」の愛称でもあります。トウモロコシは南アフリカの代表的な食物の一つですが、彼女の名前を入れたワインを作ること、彼女の愛称を歴史に刻むことにしました。このワインを飲むときは笑顔で、そして「ブライ=南ア式BBQ」を「ミーリー」と一緒に楽しんでもらいたいという願いが込められています。

【品種】ピノタージュ100%
【産地】パールドバーク地区
【栽培】有機栽培 【標高】300m 【土壌】風化した花崗岩 【植樹】2001年
【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)
【収穫】手摘み 【収量】50hl/ha 【全房使用率】0%:すべて除梗
【スキンコンタクト】開放式のステンレスタンク(2,000L)にて8日間
【醗酵】古樽(500L)にて、常温で野生酵母による自然醗酵
【マロラクティック醗酵】100%
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄

JAN 7070293070854

El Bandito White Wine

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70130123	El Bandito Cortez Chenin Blanc エル・バンディート・コルテズ・シュナン・ブラン	2023	¥7,200



【キュヴェ名】ミュージシャン、ニール・ヤングの“Cortez the Killer”という曲からインスパイアされています。ワインのイメージに合わせ、毎年ラベルのデザインを変えています。2022年のラベルは、愛娘のカミーラが撮影した写真を使用しました。部屋に散らかるジグソーパズルのピースが皮のテーブルクロスの上にあったものを、いたずらでスマホを使って撮影したものです。

【品種】シュナン・ブラン 100%
【産地】パールドバーク地区
【畑】非常に複雑な土壌のため、良年か不作かに関わらず他のキュヴェには見られない緊張感を与られます。
【栽培】2001年からオーガニック栽培 【標高】200m 【立地】北向き
【土壌】分解した花崗岩:クオーツやケイ石が多い。
【植樹】1972年 【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)
【2023年】遅めの冬の雨がかった後は長く乾燥した春が続きましたが、12月にはしっかりと雨に恵まれました。酸は柔らかくまろやかな印象のヴァンテージとなりました。
【収穫】手摘み 【収量】40hl/ha 【全房使用率】100%
【醸造】4つの古いフードル樽(500L)とステンレスタンク(1500L)1基
6か月間、野生酵母による常温自然醗酵を行い、熟成させた後ブレンドし、古樽とステンレスタンクに戻して休ませます。目の粗いセルロースシートを使って濾過。
【マロラクティック醗酵】100%
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄

JAN 7070292744688

70131223	El Bandito Skin Contact Chenin Blanc エル・バンディート・スキン・コンタクト・シュナン・ブラン	2023	¥7,200
----------	--	------	--------



【キュヴェ】創業当初の2008年から手掛け、クレイグが最も自信を持って送り出しているフラッグシップ・キュヴェです。毎年試行錯誤を繰り返した結果、スキン・マセレーションによる絶妙な香りのバランスのスイートスポットを見つけ出すことができました。また、エレガントさの追求のため、スキン・マセレーションの期間を当初よりも短縮しています。

【品種】シュナン・ブラン100%
【産地】パールドバーク地区
【畑】1972年植樹の灌漑無しのブッシュヴァイン。
【標高】200m 【立地】東向き 【土壌】分解した花崗岩
【収穫】他のキュヴェよりも少し早い時期に手摘みにて行う
【収量】40hl/ha 【全房使用率】0%:全て除梗
【醸造】開放槽(1500L)にて16°Cの室温で14日間果皮と共に野生酵母による自然醗酵の後、フードル樽(3000L)にて11か月間熟成。目の粗いセルロースシートを使って濾過。
【マロラクティック醗酵】100%
【アルコール度数】11.5% ◆無清澄

JAN 7070292744701

El Bandito White Wine

商品コード	ワイン名	VT	参考上代(税別)
70132123	El Bandito Lords of Dogtown エル・バンディート・ローズ・オブ・ドッグタウン	2023	¥7,200



【キュヴェ】耕作放棄されていた畑をオーナーと共に再生し造り上げたクレイグ渾身のキュヴェです。僅か300本だけの生産量のためSO2不使用で、南アフリカ国内と日本のみの独占キュヴェです。キュヴェ名は、ここBandits Kloofで、野生のヒヒや家畜のロバや牛、愛犬たちが、我が物顔でくつろぎながら過ごしていることから、彼らに親しみを込め、「社交的」という意味を持つ「ドッグタウン」と名付けました。ラベルの写真は妻のカーラが散歩の途中で撮影したもので、動物たちはまるで撮影会のようにカメラに向かってポーズをとっていたと言います。

【品種】シュナン・ブラン 100%
【産地】パールドバーグ地区
【栽培・管理】オーガニック。剪定したのち手作業でブドウ樹の回りのみ除草しますが、吸枝は行いません。
【畑】長年耕作放棄され荒れ果てていましたが、クレイグが丹念に手入れを施し、畑のオーナーと共に懸命に管理してきました。その結果、ごく少量ですが非常に美しく凝縮したブドウが実るようになりました。
【畑面積】2ha(わずかに14列のみ) 【畑立地】東向き
【標高】100m 【土壌】分解された花崗岩 【植樹】1981年
【収量】30hl/ha 【収穫】手摘み 【全房使用率】100%
【醱酵】フレンチオーク古樽(400Lと500L)にて野生酵母による自然醱酵で醱酵
【マロラクティック醱酵】100%
【アルコール度数】12.5%
◆SO2無添加・無清澄

JAN 7070334498180

70131523	El Bandito Sweet Cheeks エル・バンディート・スイート・チークス	2023	¥7,200
----------	--	------	--------



【キュヴェ】「エル・バンディート」シリーズの白ワインの中で最もフローラルなワインです。毎年のようにこの畑の甘いブドウの実をつまみ食いしに来る子供たちへの愛情をこめて「甘い頬っぺた」と名付けました。

【品種】マスカット・オブ・アレキサンドリア 100%
▶食用として人気の品種ですが、スキンコンタクトで試したところ面白い出来になったため、スキンコンタクトに耐えうるほどまでしっかりと果皮が熟した良年のみ生産しています。

【産地】パールドバーグ地区 : このエリアの中でも特に雨量が多く湿度が高いため、ふくよかで大粒の実がなり、完熟します。
【畑立地】東向き 【標高】200m
【土壌】分解された花崗岩 【植樹】1952年
【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て)
【収量】25hl/ha 【収穫】手摘み
【全房使用率】0% (除梗100%)
【醱酵】10日間果皮と共にフレンチオーク古樽(500L)にて野生酵母による自然醱酵。
目の粗いセルロースシートを使って濾過。
【マロラクティック醱酵】100%
【アルコール度数】11.0% ◆無清澄

JAN 7070292775699

70131723	El Bandito Mangaliza エル・バンディート・マンガリーザ	2023	¥7,200
----------	--	------	--------



【キュヴェ】クレイグがかつてオーストラリアとの国境近くのハンガリーで修業していた頃の経験を生かして造られたキュヴェで、ハンガリーの国宝の「Sheep Pig」と呼ばれる羊のような容姿が愛らしい「マンガリツツア豚」が彼の犬のお気に入りであることから名付けられました。ラベルの写真は、彼の愛犬に追われていたネズミをクレイグが助けてやったところをクレイグ自身が撮影したものです。

【品種】ハルシュレヴェリユ100% : 独自の芳香とオイリーな質感、調和のとれた酸が美しいワインを生み出します。また、房の果粒間には隙間が多く、空気が流れることによって病気にかかりにくい品種でもあります。

【産地】パールドバーグ地区
【畑】南東向き斜面に位置しており、同じ「エル・バンディート」シリーズの「コルテーズ」や「スイート・チークス」の畑に隣接。斜面の下部に位置することにより、パールドバーグの中では水に恵まれた区画と言えます。
【標高】100m 【広さ】0.5haのみ
【土壌】花崗岩
【仕立て】ブッシュヴァイン(株仕立て) 【植樹】1971年
【収量】30hl/ha 【収穫】手摘み
【全房使用率】100%
【醱酵】フレンチオーク古樽(500Lと225L一樽ずつ)にて野生酵母による自然醱酵。目の粗いセルロースシートを使って濾過。
【マロラクティック醱酵】100%
【アルコール度数】12.0% ◆無清澄

JAN 7070334463515

商品コード

ワイン名

VT

参考上代(税別)

70132521

Bandits Kloof Grenache Blanc

2021

¥11,000

バンディット・クルーフ・グルナッシュ・ブラン



【キュヴェ】2015年にクレイグ夫妻が購入、移り住んで開墾した自社ファーム、Bandits Kloofから初めてリリースされたキュヴェ。土地購入当初は山からの湧き水があるのみで、電気も来ていませんでした。2018年には初めてグルナッシュ・ブランとグルナッシュ・ノワールを植樹。この年には長女も授かりこのブドウたちがより特別な意味を持つことになりました。

【品種】グルナッシュ・ブラン 100%

【産地】イーンデケイル(スワートランド最北部)

【畑】バンディッツ・クルーフ: 東向き斜面 【標高】380m

【土壌】風化した砂岩と頁岩

【仕立て】背の高いブッシュヴァイン(株仕立て)2.5m x 2.5m間隔 樹あたり3-4房に調整

【植樹】2018年 【収量】40hl/ha 【収穫】手摘み

【全房使用率】100%

【醗酵】10年使用のフレンチオーク古樽(400Lx2樽)にて野生酵母による自然醗酵。

21カ月間のシュールリーの後、瓶詰め一日前に初めて澱引きを行い、タンクに移した後直接瓶詰め。

【マロラクティック醗酵】100%(12ヶ月かかりました。結果、更に複雑なレイヤーを感じさせます。)

【アルコール度数】11.0% ◆無添加・無清澄・無濾過

JAN 7350123786194