

★御食事と一緒に★

Heidrun Sparkling Mead “Nevada Alfalfa Blossom”

ハイドラン・スパークリング・ミード《ネバダ・アルファルファ》



ネバダの高原に咲くアルファルファの花畑。クローバーの次にメジャーなこの蜂蜜をロッキー山脈から流れ出るピュアな水と合わせて醸造されたスパークリング・ミードです。

ほのかな苦みはネバダを駆け抜ける爽快な風と思わせ、舌の芯にとどくような感触は新しい発見となるでしょう。

ミード職人ゴードン氏が選んだベスト5の一つ。ミードのイメージが変わります。

Bartholomews Meadery “CITRUS MEAD”

バーソロミュー・ミード《シトラス》



カリスマミード職人バート氏のスキルを引継ぎ、後任のジェームズ氏がデビューさせた夏向けミード。オーストラリア産オーガニックグレープ果汁と合わせて醸造したシトラスミードで、思いっきり冷やしていただくとサワーカクテルとしても楽しんでいただけます。

避暑地の木陰のようなさわやかな飲み口。海鮮料理はもちろん、シーフードサラダなどと一緒にいかがでしょうか？

★今回の試飲ミード★

Bartholomews “Sweet Forest Mead”

バーソロミュー《スイート・フォレストミード》

バーソロミューミードリーのジェームズ氏による新作スイートミード。今まで何度も試作し、味を調整してきた結果が出ました。甘すぎず、しかししっかりと蜂蜜の味がします。冷やして飲めば、程よい甘さと予想外に複雑な香りが口の中にゆっくり広がります。これこそミードという味をお試しください。

※写真は撮り忘れてしまいました。

Hidden Legend "Pure Honey Mead"

ヒドウンレジェンド《ピュアハニーミード》



ヒドウンレジェンドのピュアハニーミードは、人類最古のワインを現代によみがえらせた一本です。セミドライのワインを作る製法を応用し、甘すぎず、しかしモンタナ産蜂蜜の香りを残したミード醸造に成功しました。魚のグリル、ローストポーク、あるいはメキシコやアジアのようなスパイシーな料理に合わせてどうぞ。

Hidden Legend "Wild Elderberry Mead"

ヒドウンレジェンド《エルダーベリーミード》



エルダーベリーがほのかに香るこのミードは、お好きなチョコレートや、あるいはチェダーのようなピリッとしたチーズに合わせてお楽しみください。ちなみに、エルダーベリーのワインは医学の父と呼ばれたヒポクラテスや、モンタナ州の最初の入植者たちの好物だったと言われています。

Intermiel "Verge d'or"

インターミエル《ヴェルジュドール》



野に咲く花々と、そこから採れる黄金の蜂蜜。その贅沢な香りの漂う一本がヴェルジュドールです。やさしく、しなやかで、なめらか…そんな口当たりのこのミードは、食前酒として、あるいはあっさりしたアジア風の料理やホワイトミート、デザートなどと一緒に楽しみください。

峰の雪酒造場「美緑の森」

みねのゆきしゅぞうじょう「みろくのもり」



会津産の栃の花から採取した希少な蜂蜜のみを原料に、飯豊山（いいでさん）の伏流水と日本酒の酵母から誕生した宝石のような醸造酒です。福島峰の雪酒造場が試行錯誤の末作り出した、日本らしいミードをお試しください。

★今回の試飲ミード（熟成タイプ）★

Intermiel Médiéval

インターミエル《メディヴァル》



ソバ蜂蜜のミード。しかし、それをオーク樽で熟成させたことによって、まるで中世の騎士達が飲んでいたかのような雰囲気のある酒ができあがりました。

詳細は秘密。販売もほぼインターミエル社直販のみ。フルボディでありながら花の香りも残っている逸品です。

Dwójniak Kurpioswski

ドゥヴィニアク・クルピオフスキ



起源は1000年以上前、北欧から伝わったとされる濃厚なミード。ポーランド特産の黒スグリ（ブラックカラント）の果汁とハーブを加え、木の樽で少なくとも5年は醸成。そのまろやかな味わいはデザート酒としても最適とされています。幾多の国際コンテストで優勝に輝いた、ポーランドが誇る銘柄です。

Pótorak Jadwiga

プトラク・ヤドヴィガ



ラズベリーと野バラのシロップを加え、10年かけて醸成した、香り高く、味わい深い蜂蜜酒。水分1リットルに対し720グラムの蜂蜜が含まれており、そのリッチな舌触りは至高のもの。「蜂蜜酒の女王」とも言われ、ポーランド国内のコンクールはもちろん、アメリカ・コロラド州で開催される国際ミードフェスティバルで銀賞を獲得するなど、世界的にも評価の高い逸品です。

★特別出品★

Intermiel “Gélinotte”

インターミエル《ジェリノット》



カナダのメープルシロップから作られた「本物の」メープルブランデー。熟成の途中で一度シロップを追加するなど、手間と時間をかけて、複雑でありながら高貴で滑らかな香りと口当たりを実現しています。食後酒としてストレートで飲むだけでなく、シャーベットにかけたり、カクテルの隠し味にしたり、コーヒーに入れたりなど、オールマイティに使えます。

Intermiel “Macle”

インターミエル《マーク》



アイスワインが氷結した葡萄から作られるのに対し、これは氷結したリンゴから作られた、言うなれば「アイスサイダー」
インターミエル社のリンゴ園から採れたケベックの味と香りを、氷結によってぎゅっと濃縮した一本です。用途もアイスワインと似て、パテ、フォアグラ、濃いめのチーズ、デザートなどと共にお試しください。

Wild Turkey “American Honey”

ワイルドターキー《アメリカンハニー》



ワイルドターキーのバーボンに蜂蜜を混ぜ、ワイルドターキー自身が「より甘く、より滑らかなワイルドターキーの一面」と紹介する一本。35.5度という度数を感じさせず、キャラメルのような香りとワイルドターキーのクセが調和している危険なおいしさ。味・ボトルのデザインともにきれいな一本。

御蜂 *yù fēng*

ユーフェン



参加者の方が台湾のお土産に持ってきてくださった謎の一本。ユーフェンというのは、「御蜂」の中国語読み。四声は標準中国語で付けたので、もしかしたら台湾語だと違うかもしれません。

HONEY LIQUORと書いてあり、裏の原材料欄を見ると蜂蜜と水となっていることしか分かりませんでした。飲んでみたところどうやらベースは白酒（高粱酒）で、それに蜂蜜を入れたという上級者向けの酒だった模様。