



Maxwell Mead

オーストラリアの有名な蜂蜜酒

マクスウェルミードの歴史

ミード（蜂蜜酒）は、蜂蜜を発酵させて造ったユニークな珍しい飲み物です。蜂蜜酒は人類最古の発酵飲料で、古代ギリシアでは「アンブロシア - 神々の飲む不老不死の酒」として知られていました。海賊バイキングは蜂蜜酒を飲むと精力がつくと信じていたため、新婚のバイキングの男性は子供が授かるよう結婚後1か月間ミードを飲みました。この期間が蜜月として知られるようになり、ここから「ハネムーン」の伝統が生まれたのです。

それから数世紀後の1950年代のこと、古くから伝わる珍しい飲み物に興味があったケン・マクスウェルは蜂蜜の発酵を試みました。そして情熱的に研究した結果、ハニー、スパイシー、リキュールの三種類の異なったスタイルのマクスウェルミードが誕生しました。このマクスウェルミードは今ではミードを評価する際の基準として、国際的に認められています。

マクスウェルミード

普通のワインとは異なり、マクスウェルミードは葡萄ではなく純粋な発酵蜂蜜から造られています。開栓後約1か月間は冷蔵庫で保存することができ、リキュールミードの場合はさらに長期間の保存が可能です。

マクスウェル ハニーミード

花の蜜蝋（みつろう）と風味豊かなマーマレードの香りがする甘口のミード。爽やかなアプリコットと蜂蜜の独特の味が口いっぱいに広がります。冷やしてデザートワインとして、またはソーダ水やレモネード、ドライジンジャーエールなどで割って飲むのに最適。

マクスウェル スパイシーミード

シナモンとクローブの香りがする、冬に何よりのミード。口に広がる蜂蜜と柑橘類の味が寒い日に元気づけてくれます。温めて飲むのにぴったりで、その独特なよい香りが冬に体を温めるのに最適。（沸騰させたり必要以上に温めるのは避けて下さい。）

マクスウェル リキュールミード

独特のこくや香りがあり、風味が濃いミード。酒精強化やワイン樽での長期間の熟成を行う前に、ハーブと香辛料を煎じて作った液を発酵させた蜂蜜に加えてあります。デザートやチーズプラッターのお供として、または新鮮なフルーツにそのままかけて。

マクスウェルミードは今日でもオーストラリアで人気が高い蜂蜜酒であり、今なお南オーストラリア州マクラ-レンベールの中心にある個人経営のマクスウェルワイナリーでマクスウェルの高級ワイン（赤白）とともに生産されています。

Maxwell Wines PO Box 111 1 Olivers Road McLaren Vale South Australia 5171
Telephone: +61 8 8323 8200 Facsimile: +61 8 8323 8900
Email: info@maxwellwines.com.au Website: www.maxwellwines.com.au

Japanese translation